

ВИПРОБУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Послуги та ціни

Діючі з 06.08.2018

№ з/п	Найменування послуги	Ціна з 06.08.2018, з ПДВ
1	Оформлення протоколу випробувань англійською мовою	228,00
2	Оформлення сертифікату NON-GMO	468,00
3	Виготовлення копії протоколу	12,60
4	Смак у пивоварній продукції	68,00
5	Смак	68,00
6	Колір, ступінь забарвленості, настій (Кожен показник окремо)	68,00
7	Запах	68,00
8	Вміст мінеральної домішки, неорганічної домішки (кожен показник окремо)	75,00
9	Співвідношення складових частин	53,00
10	Сторонні домішки	48,00
11	Крупність помелу	48,00
12	Розмір	48,00
13	Зараженість (мертві шкідники)	48,00
14	Масова частка вологи (гравіметричний метод)	105,00
15	Вологість в пекарських виробках	175,20
16	Масова частка вологи (за методами ISO, ICC, Gafta)	175,20
17	Масова доля начинки	93,00
18	Смітна домішка	87,20
19	Зернова домішка	87,20
20	Тип	87,20
21	Олійна домішка (ефіроолійна)	87,20
22	Вміст насіння рицини	87,20
23	Пошкоджені зерна пшениці клопом-черепашкою	87,20
24	Доброякісне ядро	100,60
25	Вміст ядра в зерні	100,60
26	Сажкові зерна	80,50
27	Зерна з рожевим забарвленням	80,50
28	Фузаріозні зерна	87,20
29	Об'ємна щільність	48,00
30	Натура	48,00
31	Встановлення рівня зараженості та заселеності шкідниками зернових, зернобобових, круп'яних та продуктів їх переробки	112,80
32	Встановлення рівня зараженості та заселеності шкідниками	112,80
33	Забрудненість шкідниками	112,80
34	Вміст в крупах нелущеного зерна	57,70
35	Недодир у крупах	57,70
36	Зіпсоване ядро в крупах	57,70

37	Мучка	57,70
38	Номер крупи	57,70
39	Скловидність	68,00
40	Лузжистість	165,80
41	Енергетична цінність	199,20
42	Масова частка білку (метод Кьєльдаля)	335,90
43	Якість зернових культур на ІЧ-аналізаторі	219,70
44	Масова частка білку (азоту) методом Дюма	218,40
45	Число падання	165,70
46	Число падання (за методом ISO)	210,00
47	Прихована зараженість	117,70
48	Крупність (або крупність з підбором сит)	81,90
49	Дрібні зерна (дрібне насіння)	61,50
50	Маса 1000 зерен (товарне зерно)	132,00
51	Металомагнітна домішка	102,00
52	Вміст мінеральної домішки (пісок) (GAFTA)	282,00
53	Масова частка сирої клейковини та її якість	159,60
54	Масова частка сирої клейковини за методами ISO	184,00
55	Білість в борошні	105,50
56	Визначення пористості хлібобулочних виробів	86,00
57	Здатність до намокання	86,00
58	Розварюваність крупи	105,50
59	Зольність	259,80
60	Пожовклі зерна рису	103,90
61	Червоні зерна рису	103,90
62	Глютенозні зерна, глютенозні ядра (кожен показник окремо)	103,90
63	Реологічні властивості тіста альвеографом	409,90
64	Підготовка зерна для альвеограми	103,90
65	Реологічні властивості тіста фаринографом	436,80
66	Реологічні властивості тіста екстенсографом	480,00
67	В'язкість борошна амілографом	357,60
68	Індекс осадження (седиментація) методом Зелені	378,00
69	Плівчастість в зерні	157,20
70	Здатність до проростання	122,40
71	Життездатність	122,40
72	Алкалоїдне насіння	71,40
73	Визначення підйомної сили дріжджів	102,00
74	Вміст крохмалю	192,00
75	Вміст основи в начинці	192,00
76	Екстрактивність ячменю	192,00
77	Визначення сухих речовин в суслі	112,80
78	Олійність	336,00
79	Вміст олії (ISO)	376,80

80	Вміст олії методом ядерного магнітного резонансу	207,80
81	Масова частка сирого жиру	335,80
82	Масова частка жиру методом сухого обезжиреного залишку	335,80
83	Мікотоксини (разом), тонкошарова хроматографія	1282,00
84	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), тонкошарова хроматографія	215,00
85	Зеараленон, тонкошарова хроматографія	215,00
86	Афлатоксин В1, тонкошарова хроматографія	215,00
87	Т-2 токсин, тонкошарова хроматографія	215,00
88	Охратоксин А, тонкошарова хроматографія	215,00
89	Патулін, тонкошарова хроматографія	215,00
90	Афлатоксин В1, високоефективна рідинна хроматографія	1757,30
91	Зеараленон, високоефективна рідинна хроматографія	1815,90
92	Т-2 токсин, високоефективна рідинна хроматографія	1815,90
93	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), високоефективна рідинна хроматографія	1625,00
94	Охратоксин А, високоефективна рідинна хроматографія	1698,70
95	Афлатоксини (сума В1, В2, G1, G2), високоефективна рідинна хроматографія	1753,00
96	Афлатоксин В1, імуоферментний аналіз	355,00
97	Афлатоксини (сума В1, В2, G1, G2), імуоферментний аналіз	355,00
98	Зеараленон, імуоферментний аналіз	355,00
99	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), імуоферментний аналіз	355,00
100	Т-2 токсин, імуоферментний аналіз	355,00
101	Охратоксин А, імуоферментний аналіз	355,00
102	Разом: Афлатоксин В1, Зеараленон, Вомітоксин (Дезоксиніваленол), Т-2 токсин, Охратоксин А імуоферментний аналіз (для пшениці 5 токсинів)	1758,00
103	Імуоферментний аналіз (для іншого зерна 4 токсини)	1300,00
104	Фуманізін, імуоферментний аналіз	307,00
105	Сумарна масова доля карбонатів кальцію та магнію	175,20
106	Масова частка сирого протеїну (вміст азоту)	304,80
107	Автолітична активність	201,60
108	Масова частка сирої клітковини	175,20
109	Масова частка сирої клітковини в борошні тваринного походження	175,20
110	Активність уреаз	124,70
111	Вміст кальцію, магнію (кожен показник окремо)	183,60
112	Вміст фосфору	183,60
113	Вміст фосфору в м'ясі та продуктах із м'яса	241,20
114	Вміст таніну	304,80
115	Визначення вільних кислот	144,40
116	Перекисне число жиру	259,80
117	Кислотне число жиру	259,80
118	Загальна кислотність (для дитячого харчування)	207,80
119	Загальна кислотність	124,70
120	Вміст натрію	157,00
121	Вміст хлористого натрію	157,00

122	Масова частка сирої золи	172,70
123	Масова частка золи не розчинної в 10% соляній кислоті	198,90
124	Масова частка ерукової кислоти (газова хроматографія)	417,60
125	Глюкозинолати (ммоль/г.)	334,80
126	Якість олійних культур (сої, соняшнику, льону, ріпаку) експрес-аналізатором	196,20
127	Масова частка розколених плодів коріандру	102,00
128	Токсичність на інфузоріях тетрахімена піроформіс	293,00
129	Мікологічні випробування	355,00
130	Фосфоровмісні речовини в олії	358,50
131	Визначення хлору в маслах ефірних	106,40
132	Визначення гідро- і діацилперекисів в ефірних маслах	145,50
133	Визначення спирту в кондитерських виробих	119,50
134	Вміст залишків пестицидів (ГХ-МС) (багатокомпонентний аналіз)	1920,00
135	Токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, цинк, мідь	1236,00
136	Свинець	162,80
137	Залізо	162,80
138	Вміст валової форми одного елемента методом атомної абсорбції	293,00
139	Миш'як	1176,00
140	Кадмій	162,80
141	Ртуть	1008,00
142	Мідь	162,80
143	Цинк	162,80
144	Загальна кількість мікробних клітин (мезофільні аеробні факультативно-анаеробні мікроорганізми МАФМ)	325,00
145	Сальмонели, лістерія, стафілокок (кожен показник окремо)	385,00
146	Анаероби (<i>Clostridium perfringens</i>)	385,00
147	Бактерії групи кишкової палички (<i>E.Coli</i> , коли-індекс) (кожен показник окремо)	385,00
148	Спори сажкових грибів	385,00
149	Дріжджі	385,00
150	Плісняві гриби	385,00
151	Визначення молочнокислих бактерій	385,00
152	Ентеробактерії	385,00
153	Синьогнійна паличка	385,00
154	Олеїнова кислота	408,00
155	Масова частка розчинних сухих речовин	408,00
156	Колір, смак, прозорість олії	120,00
157	Масова частка вологи та летких речовин	121,00
158	Показник заломлення в олії	153,60
159	Щільність в олії	175,00
160	Масова частка золи в олії	175,00
161	Нежирові домішки в олії	198,00
162	Кольорове число в олії	164,40
163	Вміст мила (якісно)	79,20

164	Віск та віскоподібні речовини	147,00
165	Вміст мила (кількісно)	147,00
166	Неомиляемі речовини	291,00
167	Перекисне число олії	218,00
168	Кислотне число олії	218,00
169	Число омилення	146,00
170	Йодне число олії	240,00
171	Вміст кухонної солі	178,80
172	Йодне число	240,00
173	Вміст нітратів	120,00
174	Вміст нітритів	210,00
175	Вміст глютену G12, імунохроматографічний аналіз (якісно, напівкількісно)	935,00
176	Вміст глютену G12, ІФА кількісно	1560,80
177	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (ген Pat)	534,00
178	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (ген Bar)	534,00
179	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (білок CP4EPSPS)	534,00
180	Визначення FWV	534,00
181	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (скринінг PS35S, TNOS)	978,00
182	Вміст генетично модифікованих організмів в ріпаку якісно (TNOS/Pat/Bar/CP4EPSPS)	1500,00
183	Вміст генетично модифікованих організмів в сої якісно (p35S/TNOS/CP4EPSPS)	1260,00
184	Вміст генетично модифікованих організмів в сої якісно (p35S/TNOS/Pat/CP4EPSPS)	1500,00
185	Вміст генетично модифікованих організмів в кукурудзі якісно (p35S/TNOS/CP4EPSPS)	1260,00
186	Вміст генетично модифікованих організмів в кукурудзі якісно (p35S/TNOS/Pat/CP4EPSPS)	1500,00
187	Вміст генетично модифікованих організмів в пшениці якісно (p35S/TNOS)	977,00
188	Вміст генетично модифікованих організмів в цукровому буряку якісно (p35S/TNOS)	977,00
189	Вміст генетично модифікованих організмів в рисі якісно (p35S/TNOS)	977,00
190	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією кількісне (P35S)	945,00
191	Вміст геномодифікованого білку імунохроматографією (тест-полоски) (білок CP4EPSPS)	300,00
192	Вміст ГМ -гену Pat якісно	300,00
193	Вміст ГМ -білку CP4EPSPS кількісно	500,40
194	Вміст геномодифікованої лінії полімеразною ланцюговою реакцією якісне	1890,00
195	Радіонукліди	415,40
196	Визначення сухого залишку у воді	120,00
197	Визначення загальної твердості (жорсткості) води	78,00
198	Визначення перманганатного окислення води	94,20
199	Визначення вмісту хлоридів, сульфідів, фтору, нітратів, нітритів, марганцю, заліза, кальцію, магнію, гідрокарбонатів, йоду, гідрокарбонат-іонів у воді (за кожний показник)	182,90

200	Вміст іонів калію	140,70
201	Вміст іонів натрію	140,70
202	Визначення водорозчинних екстрактивних речовин	140,40
203	Визначення вмісту піску та мінеральних домішок у воді	112,80
204	Визначення відстою за вагою	120,00
205	Визначення стійкості емульсій, масової частки м'якоті, осаду з використанням центрифуги	100,80
206	Визначення метилового спирту	256,80
207	Прозорість (виноматеріалу, соків та інших продуктів)	75,00
208	Колір у виноробній, лікєро-горілчаній, спиртовій продукції	75,00
209	Букет	75,00
210	Аромат	75,00
211	Смак у виноробній, лікєро-горілчаній, спиртовій продукції	75,00
212	Пінливі та ігристі властивості (визначення висоти піни, піностійкості пива)	75,00
213	Загальна спиртова міцність	188,40
214	Об'ємна частка етилового спирту	205,00
215	Об'ємна частка дріжджових осадів	99,00
216	Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний	244,00
217	Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту	155,90
218	Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту	170,00
219	Масова концентрація загального (приведеного) екстракту	170,00
220	Масова концентрація сірчистої кислоти (загальної/вільної)	256,80
221	Вміст мальвідину диглікозиду флюоресценцією	258,00
222	Вміст мальвідину диглікозиду високоефективна рідинна хроматографія	610,00
223	Масова концентрація фенольних речовин (Фоліна-Чокальтеу)	256,80
224	Масова концентрація органічних кислот капілярним електрофорезом (в тому числі винної, молочної, лимонної, сорбінової, аскорбінової, яблучної та інших)	372,00
225	Масова концентрація лимонної кислоти ензиматичним (ферментним) методом	141,70
226	Масова концентрація гліцерину ензиматичним (ферментним) методом	349,20
227	Масова концентрація сорбінової кислоти та її солей ензиматичним методом	247,20
228	Масова концентрація аскорбінової кислоти ензиматичним методом	247,20
229	Масова концентрація аскорбінової кислоти капілярним електрофорезом	296,50
230	Масова концентрація кофеїну, підсолджувачів, консервантів капілярним електрофорезом (кожен показник окремо)	396,50
231	Масова концентрація синтетичних харчових барвників капілярним електрофорезом	527,60
232	Масова концентрація синтетичних харчових барвників високоефективна рідинна хроматографія	1062,90
233	Масова концентрація аргініну і гесперидину, карбендазиму капілярним електрофорезом (кожен показник окремо)	366,30
234	Мікрокомпоненти газовою хроматографією: разом	1119,60
235	Масова концентрація заліза у вині	264,00
236	Масова концентрація міді у вині	264,00
237	Масова концентрація цинку у вині	264,00
238	Масова концентрація кальцію у вині	264,00

239	Масова концентрація натрію у вині	264,00
240	Масова концентрація калію у вині	264,00
241	Масова концентрація магнію у вині	264,00
242	Масова концентрація кадмію у вині	264,00
243	Масова концентрація срібла у вині	264,00
244	Масова концентрація свинцю у вині	264,00
245	Масова концентрація катіонів калію, натрію, магнію і кальцію (кожен показник окремо)	248,00
246	Активна кислотність рН	105,60
247	Тиск діоксиду вуглецю в пляшках	93,60
248	Густини та відносна густина	93,60
249	Масова концентрація цукрів (сахарози, фруктози і глюкози) капілярним електрофорезом	418,60
250	Масова концентрація зольних речовин	124,50
251	Масова частка сульфатів	239,00
252	Масова частка сульфатів капілярним електрофорезом	340,00
253	Масова частка фторидів	96,00
254	Масова концентрація нітрат-іонів	249,40
255	Масова частка алілізотіоціаната	184,00
256	Масова частка хлоридів	160,00
257	Масова концентрація хлорид-іонів	250,00
258	Масова концентрація хлор, кальцій, магній, сульфат, йод -іонів (за кожен показник окремо)	250,00
259	Визначення оксиду заліза в солі кухонній	125,80
260	Визначення йодистого калію в солі кухонній	125,80
261	Визначення вмісту каротину	240,00
262	Загальна кислотність спиртової продукції	96,00
263	Характеристика забарвленості	96,00
264	Ароматоутворюючі речовини	381,60
265	Справжність	381,60
266	Проба на чистоту з сірчаною кислотою	96,00
267	Проба на окислюваність за температури 20°C	96,00
268	Масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті	381,60
269	Ароматичні альдегіди	295,00
270	Об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт	183,90
271	Об'ємна частка метилового спирту	303,80
272	Масова концентрація естерів у перерахунку на оцтовоетиловий естер в безводному спирті	306,00
273	Масова концентрація вільних кислот у перерахунку на оцтову кислоту в безводному спирті	306,00
274	Проба на фурфурол	96,00
275	Масова концентрація сухого залишку, сухих речовин (кожен показник окремо)	153,50
276	Масова концентрація органічних речовин, що омилуються, у перерахунку на оцтовоетиловий естер в безводному спирті	153,50

277	Масова концентрація фенольних речовин	280,80
278	Масова концентрація вищих спиртів	306,00
279	Масова концентрація сивушних масел	175,20
280	Масова концентрація сивушних масел газовою хроматографією	1068,00
281	Масова концентрація середніх ефірів	306,00
282	Масова концентрація фурфуролу	306,00
283	Зовнішній вигляд цукрової продукції	73,00
284	Зовнішній вигляд	73,00
285	Запах і смак цукрової продукції	73,00
286	Чистота розчину цукру	73,00
287	Масова частка вологи та сухих речовин кристалічного цукру, сахарози для шампанського, цукрової пудри	157,00
288	Масова частка золи в цукрі	217,50
289	Масова частка сахарози в цукрі	150,00
290	Масова частка загального цукру	192,00
291	Жирнокислотний склад олій та жирів (газорідинна хроматографія)	1048,60
292	Визначення не жирових домішок і відстою	103,90
293	Масова частка крохмалю в цукрі	291,60
294	Масова частка редукувальних речовин	163,00
295	Масова частка феродомішок	96,50
296	Масова частка ваніліну	133,00
297	Вміст кофеїну	231,60
298	Визначення ефірних масел методом відгону	235,20
299	Визначення вмісту N-нітрозамінів	376,80
300	Вміст гормональних препаратів (за 1 препарат)	563,60
301	Вміст гістаміну, ІФА (кількісно)	887,00
302	Вміст рослинних жирів в молочній продукції (трансізомери)	1041,60
303	Вміст рослинних білків в продукції із м'яса	721,00
304	Визначення вмісту антибіотика в молоці, морозиві, сирах, м'ясних виробках (за 1 антибіотик) (при одноразовому дослідженні 5-ти та більше проб ціна зменшується на 10% за кожен зразок) (Імуноферментний метод)	1560,00
305	Визначення децинових кислот	145,50
306	Визначення оцтової кислоти	129,90
307	Вміст гуматів (загальні)	661,00
308	Гранулометричний склад	96,00
309	Величина окремих часток феродомішок в найбільшому лінійному вимірі	113,40
310	Кольоровість і каламутність розчину	153,60
311	Масова частка крохмалю та продуктів його деструкції	112,00
312	Визначення розчинних сухих речовин	112,00
313	Визначення відновлювальних цукрів	181,90
314	Визначення інвертних цукрів	203,70
315	Визначення кольоровості	134,30
316	Визначення висоти піни, піностійкості пива	94,80

317	Вміст діоксиду вуглецю (CO ₂) титрометричним методом	198,40
318	Вміст діоксиду вуглецю (CO ₂) манометричним методом	115,00
319	Визначення бензойної та сорбінової кислоти, уротропіну в рибних продуктах (за кожен показник окремо)	208,80
320	Визначення сірчаної кислоти, діоксиду сірки (кожен показник окремо)	216,00
321	Визначення альдегідів	188,40
322	Визначення кетонів	188,40
323	Визначення діастазного числа	271,20
324	Визначення оксиметилфорфурулу	117,00
325	Визначення пектинових речовин	319,80
326	Визначення ступеня деструкції крохмалю в зерні	158,30
327	Визначення маси глазурі	72,80
328	Визначення амінного азоту в рибі, морепродуктах	159,50
329	Визначення перекису водню в білковій масі	135,00
330	Визначення розчинності білка в воді	400,80
331	Визначення відносної густини жиру пікнометром	88,80
332	Визначення аміаку, солей амонію	103,70
333	Визначення пероксидази	103,70
334	Бензапірен	2475,00
335	Чистота, відходи та домішки насіння інших рослин	160,80
336	Чистота за правилами ISTA	432,00
337	Домішки насіння інших рослин за правилами ISTA	607,60
338	Схожість та енергія та насіння	280,00
339	Схожість насіння за правилами ISTA	1479,60
340	Життєздатність насіння	168,00
341	Життєздатність насіння за правилами ISTA	480,00
342	Вологість насіння	128,40
343	Вологість насіння за правилами ISTA	696,00
344	Маса 1000 насінин	80,40
345	Маса 1000 насінин за правилами ISTA	480,00
346	Зараженість насіння хворобами	256,80
347	Заселеність насіння шкідниками в явній формі	80,40
348	Заселеність насіння шкідниками в прихованій формі	96,00
349	Справжність насіння	864,00
350	Арбітраж якості насіння	344,40
351	Пробна лабораторна випічка	516,00
352	Вірус хлоротичної плямистості листя яблуні	768,00
353	Вірус борознистості деревини яблуні	768,00
354	Вірус мозаїки яблуні	768,00
355	Вірус ямкуватості деревини яблуні	768,00
356	Вірус скручування листя черешні	768,00
357	Вірус карликовості сливи	768,00
358	Вірус некротичної кільцевої плямистості	768,00

359	Вірус латентної кільцевої плямистості суниці	768,00
360	Вірус шарки сливи	768,00
361	Вірус мозаїки резухи	768,00
362	Вірус кільцевої плямистості малини	768,00
363	Вірус чорної кільчастості томатів	768,00
364	Вірус кільцевої плямистості томатів	768,00
365	Вірус кущистої карликовості малини	768,00
366	Фітоплазма проліферації яблуні	768,00
367	Фітоплазма відмирання груші	768,00
368	Фітоплазма жовтухи кісточкових	768,00
369	Універсальна проба на виявлення фітоплазму	768,00
370	Ervinia amylovora (бактеріальний опік плодових)	768,00
371	Phytophthora spp.з визначенням виду	768,00
372	Вірус хлоротичної плямистості листя яблуні імуноферментний аналіз	144,00
373	Вірус борознистості деревини яблуні імуноферментний аналіз	200,00
374	Вірус мозаїки яблуні імуноферментний аналіз	200,00
375	Вірус ямкуватості деревини яблуні імуноферментний аналіз	200,00
376	Вірус скручування листя черешні імуноферментний аналіз	200,00
377	Вірус карликовості сливи імуноферментний аналіз	200,00
378	Вірус некротичної кільцевої плямистості імуноферментний аналіз	200,00
379	Вірус латентної кільцевої плямистості суниці імуноферментний аналіз	200,00
380	Вірус шарки сливи імуноферментний аналіз	200,00
381	Вірус мозаїки резухи імуноферментний аналіз	200,00
382	Вірус кільцевої плямистості малини імуноферментний аналіз	200,00
383	Вірус чорної кільчастості томатів імуноферментний аналіз	200,00
384	Вірус кільцевої плямистості томатів імуноферментний аналіз	200,00
385	Вірус кущистої карликовості малини імуноферментний аналіз	200,00
386	Ervinia amylovora (бактеріальний опік плодових) імуноферментний аналіз	200,00
387	Phytophthora spp.(фітофтора) імуноферментний аналіз	200,00
388	Підготовка робочого зразка зерна або продукту його переробки	1570,00
389	Проведення навчальних семінарів працівників у сфері якості та безпечності сільськогосподарської і виноробної продукції (1 особа / 1 робочий день) на базі Центру	1630,00
390	Проведення навчальних семінарів працівників у сфері якості та безпечності сільськогосподарської і виноробної продукції (1 особа / 1 робочий день) на виїзді	2121,00
391	Інформаційно-консультативні послуги (надання рекомендацій в письмовій та усній формі)	222,00
Молоко сухе та сухі вершки		
392	Смак	68,40
393	Колір	68,40
394	Запах	68,40
395	Консистенція	75,00
396	Чистота, група	160,00
397	Масова частка білку, %	336,00

398	Масова частка сирого жиру, %	336,00
399	Масова частка лактози, %	153,60
400	Масова частка вологи молока розпилювального, %	153,60
401	Кислотність, °Т	121,60
402	Індекс розчинності сирого осаду молока розпилювального, см ³	168,00
Масло вершкове		
403	Смак	68,40
404	Колір	68,40
405	Запах	68,40
406	Консистенція	75,00
407	Масова частка сирого жиру, %	336,00
408	Титрована кислотність або рН плазми масла	121,60
409	Жирно-кислотний склад у молочному жирі (газорідинна хроматографія)	1050,00
Мед		
410	Смак	68,40
411	Колір	68,40
412	Аромат	68,40
413	Консистенція	75,00
414	Кислотність	96,00
415	Ознаки бродіння	75,00
416	Вологість	170,80
417	Сахара редукувальні	170,80
418	Сахароза	148,80
419	Діастазне число	271,00
420	Гідроксиметилфурфурол	278,00
421	Пролін	278,00
422	Електропровідність меду	114,00
423	Пилковий аналіз	211,00
424	Якісна реакція на падь	60,00
Інші послуги:		
425	Відбір проб (здійснюється агрономом-інспектором)*	234,00
426	Витрати часу агронома інспектора**	3,00
427	Витрати на експлуатацію автомобіля***	3,60

* витрати агронома-інспектора на подолання обумовленої у заявці споживача відстані на відбір проб

** витрати часу агронома-інспектора (розраховано на 1 хвилину)

*** вартість послуги розрахована на 1 кілометр