

ВИПРОБУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Послуги та ціни

Діючі з 27 серпня 2020 року

№ з/п	Найменування послуги	Ціна з 27.08.2020
1	Оформлення протоколу випробувань англійською мовою	262.00
2	Оформлення сертифікату NON-GMO	538.00
3	Виготовлення копії протоколу	14.50
4	Оформлення сертифікату VI-1	180.00
5	Оформлення додаткового сертифікату VI-1 (на одну партію продукції)	120.00
6	Смак у пивоварній продукції	78.00
7	Смак	78.00
8	Колір, ступінь забарвленості, настій (Кожен показник окремо)	78.00
9	Запах	78.00
10	Вміст мінеральної домішки, неорганічної домішки (кожен показник окремо)	86.50
11	Співвідношення складових частин	79.50
12	Сторонні домішки	72.00
13	Крупність помелу	72.00
14	Розмір	72.00
15	Зараженість (мертві шкідники)	72.00
16	Масова частка вологи (гравіметричний метод)	157.50
17	Вологість в пекарських виробках	262.80
18	Масова частка вологи (за методами ISO, ICC, Gafta)	262.80
19	Масова доля начинки	139.50
20	Смітна домішка	131.00
21	Зернова домішка	131.00
22	Тип	131.00
23	Олійна домішка (ефіроолійна)	131.00
24	Вміст насіння рицини	131.00
25	Пошкоджені зерна пшениці клопом-черепашкою	131.00
26	Доброякісне ядро	151.00
27	Вміст ядра в зерні	151.00
28	Сажкові зерна	121.00
29	Зерна з рожевим забарвленням	121.00
30	Фузаріозні зерна	131.00
31	Об'ємна щільність	72.00
32	Натура	72.00
33	Встановлення рівня зараженості та заселеності шкідниками зернових, зернобобових, круп'яних та продуктів їх переробки	130.00
34	Встановлення рівня зараженості та заселеності шкідниками	130.00
35	Забрудненість шкідниками	130.00
36	Вміст в крупах нелущеного зерна	86.50
37	Недодир у крупах	86.50
38	Зіпсоване ядро в крупах	86.50
39	Мучка	86.50
40	Номер крупи	86.50
41	Скловидність	102.00
42	Лузжистість	191.00

43	Енергетична цінність	229.00
44	Масова частка білку (метод Кьельдаля)	437.00
45	Якість зернових культур на ІЧ-аналізаторі	252.50
46	Масова частка білку (азоту) методом Дюма	327.50
47	Число падання	216.00
48	Число падання (за методом ISO)	273.00
49	Прихована зараженість	135.00
50	Крупність (або крупність з підбором сит)	123.00
51	Дрібні зерна (дрібне насіння)	92.00
52	Маса 1000 зерен (товарне зерно)	198.00
53	Металомагнітна домішка	117.00
54	Вміст мінеральної домішки (пісок) (GAFTA)	324.00
55	Масова частка сирої клейковини та її якість	340.00
56	Масова частка сирої клейковини за методами ISO	276.00
57	Білість в борошні	121.00
58	Визначення пористості хлібобулочних виробів	129.00
59	Здатність до намокання	129.00
60	Розварюваність крупи	121.00
61	Зольність	299.00
62	Пожовклі зерна рису	135.00
63	Червоні зерна рису	135.00
64	Глютенозні зерна, глютенозні ядра (кожен показник окремо)	135.00
65	Реологічні властивості тіста альвеографом	472.00
66	Підготовка зерна для альвеограми	156.00
67	Реологічні властивості тіста фаринографом	502.00
68	Реологічні властивості тіста екстенсографом	552.00
69	В'язкість борошна амілографом	412.00
70	Індекс осадження (седиментація) методом Зелені	435.00
71	Плівчастість в зерні	181.00
72	Здатність до проростання	141.00
73	Життєздатність	141.00
74	Алкалоїдне насіння	107.10
75	Визначення підйомної сили дріжджів	117.30
76	Вміст крохмалю	222.00
77	Вміст основи в начинці	222.00
78	Екстрактивність ячменю	222.00
79	Визначення сухих речовин в суслі	130.00
80	Олійність	387.00
81	Вміст олії (ISO)	433.50
82	Вміст олії методом ядерного магнітного резонансу	239.00
83	Масова частка сирого жиру	386.00
84	Масова частка жиру методом сухого обезжиреного залишку	386.00
85	Мікотоксини (разом), тонкошарова хроматографія	1474.00
86	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), тонкошарова хроматографія	247.00
87	Зеараленон, тонкошарова хроматографія	247.00
88	Афлатоксин В1, тонкошарова хроматографія	247.00
89	Т-2 токсин, тонкошарова хроматографія	247.00
90	Охратоксин А, тонкошарова хроматографія	247.00

91	Патулін, тонкошарова хроматографія	247.00
92	Афлатоксин В1, високоефективна рідинна хроматографія	2021.00
93	Зеараленон, високоефективна рідинна хроматографія	2088.00
94	Т-2 токсин, високоефективна рідинна хроматографія	2088.00
95	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), високоефективна рідинна хроматографія	1867.00
96	Охратоксин А, високоефективна рідинна хроматографія	1953.50
97	Афлатоксини (сума В1, В2, G1, G2), високоефективна рідинна хроматографія	2016.00
98	Афлатоксин В1, імуноферментний аналіз	408.00
99	Афлатоксини (сума В1, В2, G1, G2), імуноферментний аналіз	408.00
100	Зеараленон, імуноферментний аналіз	408.00
101	Вомітоксин (Дезоксиніваленол), імуноферментний аналіз	408.00
102	Т-2 токсин, імуноферментний аналіз	408.00
103	Охратоксин А, імуноферментний аналіз	408.00
104	Разом: Афлатоксин В1, Зеараленон, Вомітоксин (Дезоксиніваленол), Т-2 токсин, Охратоксин А імуноферментний аналіз (для пшениці 5 токсинів)	2022.00
105	Імуноферментний аналіз (для іншого зерна 4 токсини)	1495.00
106	Фуманізін, імуноферментний аналіз	353.00
107	Сумарна масова доля карбонатів кальцію та магнію	201.50
108	Масова частка сирого протеїну (вміст азоту)	350.55
109	Автолітична активність	232.00
110	Масова частка сирої клітковини	201.50
111	Масова частка сирої клітковини в борошні тваринного походження	201.50
112	Активність уреаз	143.50
113	Вміст кальцію, магнію (кожен показник окремо)	275.50
114	Вміст фосфору	275.50
115	Вміст фосфору в м'ясі та продуктах із м'яса	362.00
116	Вміст таніну	457.20
117	Визначення вільних кислот	216.50
118	Перекисне число жиру	390.00
119	Кислотне число жиру	390.00
120	Загальна кислотність (для дитячого харчування)	312.00
121	Загальна кислотність	187.00
122	Вміст натрію	235.50
123	Вміст хлористого натрію	235.50
124	Масова частка сирої золи	259.00
125	Масова частка золи не розчинної в 10% соляній кислоті	298.50
126	Масова частка ерукової кислоти (газова хроматографія)	480.00
127	Глюкозинолати (ммоль/г.)	385.00
128	Якість олійних культур (сої, соняшнику, льону, ріпаку) експрес-аналізатором	225.50
129	Масова частка розколених плодів коріандру	117.50
130	Токсичність на інфузоріях тетрахімена піроформіс	337.00
131	Мікологічні випробування	408.00
132	Фосфоровмісні речовини в олії	412.00
133	Визначення хлору в маслах ефірних	122.00
134	Визначення гідро- і діацилперекисів в ефірних маслах	167.50
135	Визначення спирту в кондитерських виробках	137.50
136	Вміст залишків пестицидів (ГХ-МС) (багатокомпонентний аналіз)	2208.00
137	Токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть, цинк, мідь	2480.00

138	Свинець	187.00
139	Залізо	187.00
140	Вміст валової форми одного елемента методом атомної абсорбції	337.00
141	Миш'як	1352.50
142	Кадмій	187.00
143	Ртуть	1159.00
144	Мідь	187.00
145	Цинк	187.00
146	Загальна кількість мікробних клітин (мезофільні аеробні факультативно-анаеробні мікроорганізми МАФAM)	374.00
147	Сальмонели, лістерія, стафілокок (кожен показник окремо)	443.00
148	Анаероби (<i>Clostridium perfringens</i>)	443.00
149	Бактерії групи кишкової палички (<i>E.Coli</i> , коли-індекс) (кожен показник окремо)	443.00
150	Спори сажкових грибів	443.00
151	Дріжджі	443.00
152	Плісняві гриби	443.00
153	Визначення молочнокислих бактерій	443.00
154	Ентеробактерії	443.00
155	Синьогнійна паличка	443.00
156	Олеїнова кислота	469.00
157	Масова частка розчинних сухих речовин	469.00
158	Колір, смак, прозорість олії	138.00
159	Масова частка вологи та летких речовин	139.00
160	Показник заломлення в олії	176.50
161	Щільність в олії	201.00
162	Масова частка золи в олії	201.00
163	Нежирові домішки в олії	228.00
164	Кольорове число в олії	189.00
165	Вміст мила (якісно)	91.00
166	Віск та віскоподібні речовини	169.00
167	Вміст мила (кількісно)	169.00
168	Неомиляемі речовини	335.00
169	Перекисне число олії	250.50
170	Кислотне число олії	250.50
171	Число омилення	168.00
172	Йодне число олії	276.00
173	Вміст кухонної солі	206.00
174	Йодне число	276.00
175	Вміст нітратів	138.00
176	Вміст нітритів	241.50
177	Вміст глютену G12, імунохроматографічний аналіз (якісно, напівкількісно)	1075.00
178	Вміст глютену G12, ІФА кількісно, в 1 зразку	3600.00
179	Вміст глютену G12, ІФА кількісно, в 2 зразках	3900.00
180	Вміст глютену G12, ІФА кількісно, в 3 зразках	4200.00
181	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (ген Pat)	614.00
182	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (ген Bar)	614.00

183	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (білок CP4EPSPS)	614.00
184	Визначення FWV	614.00
185	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією якісне (скринінг PS35S, TNOS)	1125.00
186	Вміст генетично модифікованих організмів в ріпаку якісно (TNOS/Pat/Bar/CP4EPSPS)	1725.00
187	Вміст генетично модифікованих організмів в сої якісно (p35S/TNOS/CP4EPSPS)	1449.00
188	Вміст генетично модифікованих організмів в сої якісно (p35S/TNOS/Pat/CP4EPSPS)	1725.00
189	Вміст генетично модифікованих організмів в кукурудзі якісно (p35S/TNOS/CP4EPSPS)	1449.00
190	Вміст генетично модифікованих організмів в кукурудзі якісно (p35S/TNOS/Pat/CP4EPSPS)	1725.00
191	Вміст генетично модифікованих організмів в пшениці якісно (p35S/TNOS)	1123.50
192	Вміст генетично модифікованих організмів в цукровому буряку якісно (p35S/TNOS)	1123.50
193	Вміст генетично модифікованих організмів в рисі якісно (p35S/TNOS)	1123.50
194	Вміст генетично модифікованих організмів полімеразною ланцюговою реакцією кількісне (P35S)	1087.00
195	Вміст геномодифікованого білку імунохроматографією (тест-полоски) (білок CP4EPSPS)	345.00
196	Вміст ГМ -гену Pat якісно	345.00
197	Вміст ГМ -білку CP4EPSPS кількісно	575.50
198	Вміст геномодифікованої лінії полімеразною ланцюговою реакцією якісне	2173.50
199	Радіонукліди	478.00
200	Визначення сухого залишку у воді	138.00
201	Визначення загальної твердості (жорсткості) води	117.00
202	Визначення перманганатного окислення води	108.00
203	Визначення вмісту хлоридів, сульфідів, фтору, нітратів, нітритів, марганцю, заліза, кальцію, магнію, гідрокарбонатів, йоду, гідрокарбонат-іонів у воді (за кожний показник)	210.30
204	Вміст іонів калію	162.00
205	Вміст іонів натрію	162.00
206	Визначення водорозчинних екстрактивних речовин	162.00
207	Визначення вмісту піску та мінеральних домішок у воді	130.00
208	Визначення відстою за вагою	138.00
209	Визначення стійкості емульсій, масової частки м'якоті, осаду з використанням центрифуги	116.00
210	Визначення метилового спирту	296.00
211	Прозорість (виноматеріалу, соків та інших продуктів)	86.50
212	Колір у виноробній, лікєро-горілчаній, спиртовій продукції	86.50
213	Букет	86.50
214	Аромат	86.50
215	Смак у виноробній, лікєро-горілчаній, спиртовій продукції	86.50
216	Пінливі та ігристі властивості (визначення висоти піни, піностійкості пива)	86.50
217	Загальна спиртова міцність	217.00
218	Об'ємна частка етилового спирту	236.00
219	Об'ємна частка дріжджових осадів	114.00
220	Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний	280.50
221	Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту	180.00

222	Масова концентрація летких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту	195.50
223	Масова концентрація загального (приведеного) екстракту	195.50
224	Масова концентрація сірчистої кислоти (загальної/вільної)	295.00
225	Вміст мальвідину диглікозиду флюоресценцією	296.50
226	Вміст мальвідину диглікозиду високоефективна рідинна хроматографія	701.50
227	Масова концентрація фенольних речовин (Фоліна-Чокальтеу)	295.00
228	Масова концентрація органічних кислот капілярним електрофорезом (в тому числі винної, молочної, лимонної, сорбінової, аскорбінової, яблучної та інших)	428.00
229	Масова концентрація лимонної кислоти ензиматичним (ферментним) методом	1635.00
230	Масова концентрація гліцерину ензиматичним (ферментним) методом	402.00
231	Масова концентрація сорбінової кислоти та її солей ензиматичним методом	284.00
232	Масова концентрація аскорбінової кислоти ензиматичним методом	284.00
233	Масова концентрація аскорбінової кислоти капілярним електрофорезом	341.00
234	Масова концентрація кофеїну, підсолоджувачів, консервантів капілярним електрофорезом (кожен показник окремо)	456.00
235	Масова концентрація синтетичних харчових барвників капілярним електрофорезом	607.00
236	Масова концентрація синтетичних харчових барвників високоефективна рідинна хроматографія	1222.00
237	Масова концентрація аргініну і гесперидину, карбендазиму капілярним електрофорезом (кожен показник окремо)	422.00
238	Мікрокомпоненти газовою хроматографією: разом	1288.00
239	Масова концентрація заліза у вині	304.00
240	Масова концентрація міді у вині	304.00
241	Масова концентрація цинку у вині	304.00
242	Масова концентрація кальцію у вині	304.00
243	Масова концентрація натрію у вині	304.00
244	Масова концентрація калію у вині	304.00
245	Масова концентрація магнію у вині	304.00
246	Масова концентрація кадмію у вині	304.00
247	Масова концентрація срібла у вині	304.00
248	Масова концентрація свинцю у вині	304.00
249	Масова концентрація катіонів калію, натрію, магнію і кальцію (кожен показник окремо)	285.00
250	Активна кислотність рН	121.00
251	Тиск діоксиду вуглецю в пляшках	108.00
252	Густини та відносна густина	108.00
253	Масова концентрація цукрів (сахарози, фруктози і глюкози) капілярним електрофорезом	481.00
254	Масова концентрація зольних речовин	143.00
255	Масова частка сульфатів	275.00
256	Масова частка сульфатів капілярним електрофорезом	391.00
257	Масова частка фторидів	110.00
258	Масова концентрація нітрат-іонів	287.00
259	Масова частка алілізотіоціаната	212.00
260	Масова частка хлоридів	184.00
261	Масова концентрація хлорид-іонів	287.50
262	Масова концентрація хлор, кальцій, магній, сульфат, йод -іонів (за кожен показник окремо)	287.50

263	Визначення оксиду заліза в солі кухонній	145.00
264	Визначення йодистого калію в солі кухонній	145.00
265	Визначення вмісту каротину	276.00
266	Загальна кислотність спиртової продукції	110.00
267	Характеристика забарвленості	110.00
268	Ароматоутворюючі речовини	434.00
269	Справжність	434.00
270	Проба на чистоту з сірчаною кислотою	110.00
271	Проба на окислюваність за температури 20°C	110.00
272	Масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий альдегід в безводному спирті	439.00
273	Ароматичні альдегіди	339.00
274	Об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт	211.50
275	Об'ємна частка метилового спирту	349.50
276	Масова концентрація естерів у перерахунку на оцтової естер в безводному спирті	352.00
277	Масова концентрація вільних кислот у перерахунку на оцтову кислоту в безводному спирті	352.00
278	Проба на фурфурол	110.50
279	Масова концентрація сухого залишку, сухих речовин (кожен показник окремо)	177.00
280	Масова концентрація органічних речовин, що омилюються, у перерахунку на оцтової естер в безводному спирті	176.50
281	Масова концентрація фенольних речовин	323.00
282	Масова концентрація вищих спиртів	352.00
283	Масова концентрація сивушних масел	202.00
284	Масова концентрація сивушних масел газовою хроматографією	1228.00
285	Масова концентрація середніх ефірів	352.00
286	Масова концентрація фурфуролу	352.00
287	Зовнішній вигляд цукрової продукції	84.00
288	Зовнішній вигляд	84.00
289	Запах і смак цукрової продукції	84.00
290	Чистота розчину цукру	84.00
291	Масова частка води та сухих речовин кристалічного цукру, сахарози для шампанського, цукрової пудри	180.50
292	Масова частка золи в цукрі	250.00
293	Масова частка сахарози в цукрі	172.50
294	Масова частка загального цукру	221.00
295	Жирнокислотний склад олій та жирів (газорідинна хроматографія)	1206.00
296	Визначення не жирових домішок і відстою	120.00
297	Масова частка крохмалю в цукрі	336.00
298	Масова частка редукувальних речовин	188.00
299	Масова частка феродомішок	111.00
300	Масова частка ваніліну	153.00
301	Вміст кофеїну	266.00
302	Визначення ефірних масел методом відгону	270.50
303	Визначення вмісту N-нітрозамінів	433.50
304	Вміст гормональних препаратів (за 1 препарат)	648.00
305	Вміст гістаміну, ІФА (кількісно)	1020.00

306	Вміст рослинних жирів в молочній продукції (трансізмери)	1198.00
307	Вміст рослинних білків в продукції із м'яса	829.00
308	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)	1794.00
309	Визначення децинових кислот	167.00
310	Визначення оцтової кислоти	149.39
311	Вміст гуматів (загальні)	760.00
312	Гранулометричний склад	110.40
313	Величина окремих часток феродомішок в найбільшому лінійному вимірі	130.00
314	Кольоровість і каламутність розчину	177.00
315	Масова частка крохмалю та продуктів його деструкції	129.00
316	Визначення розчинних сухих речовин	129.00
317	Визначення відновлювальних цукрів	209.00
318	Визначення інвертних цукрів	234.00
319	Визначення кольоровості	154.50
320	Визначення висоти піни, піностійкості пива	109.00
321	Вміст діоксиду вуглецю (CO ₂) титриметричним методом	228.00
322	Вміст діоксиду вуглецю (CO ₂) манометричним методом	132.00
323	Визначення бензойної та сорбінової кислоти, уротропіну в рибних продуктах (за кожен показник окремо)	240.00
324	Визначення сірчаної кислоти, діоксиду сірки (кожен показник окремо)	248.00
325	Визначення альдегідів	217.00
326	Визначення кетонів	217.00
327	Визначення діастазного числа	312.00
328	Визначення оксиметилфорфурулу	135.00
329	Визначення пектинових речовин	368.00
330	Визначення ступеня деструкції крохмалю в зерні	182.00
331	Визначення маси глазури	84.00
332	Визначення амінного азоту в рибі, морепродуктах	184.00
333	Визначення перекису водню в білковій масі	155.00
334	Визначення розчинності білка в воді	461.00
335	Визначення відносної густини жиру пікнометром	102.00
336	Визначення аміаку, солей амонію	120.00
337	Визначення пероксидази	120.00
338	Бензапірен	2846.00
339	Чистота, відходи та домішки насіння інших рослин	160.80
340	Чистота за правилами ISTA	497.00
341	Домішки насіння інших рослин за правилами ISTA	699.00
342	Схожість насіння за правилами ISTA	1701.50
343	Життєздатність насіння за правилами ISTA	552.00
344	Вологість насіння за правилами ISTA	800.50
345	Маса 1000 насінин за правилами ISTA	552.00
346	Зараженість насіння хворобами	296.00
347	Заселеність насіння шкідниками в прихованій формі	110.50
348	Справжність насіння	994.00
349	Арбітраж якості насіння	396.00
350	Пробна лабораторна випічка	594.00

351	Підготовка робочого зразка зерна або продукту його переробки	1805.50
352	Проведення навчальних семінарів працівників у сфері якості та безпечності сільськогосподарської і виноробної продукції (1 особа / 1 робочий день) на базі Центру	1874.50
353	Проведення навчальних семінарів працівників у сфері якості та безпечності сільськогосподарської і виноробної продукції (1 особа / 1 робочий день) на виїзді	2439.00
354	Інформаційно-консультативні послуги (надання рекомендацій в письмовій та усній формі)	255.50
355	Вірус зморшкватості суниці/Strawberry crinkle virus	552.00
356	Вірус крапчастості суниці/Strawberry mottle virus	552.00
357	Вірус облямування жилок суниці/Strawberry vein banding virus	552.00
358	Вірус пожовтіння країв листової пластини/ Strawberry mild yellow edge virus	552.00
359	Вірус арабісової мозаїки / Вірус мозаїки резухи/Arabis mosaic virus	552.00
360	Вірус кільцевої плямистості малини/Raspberry ringspot virus	552.00
361	Вірус латентної кільцевої плямистості суниці/Strawberry latent ringspot virus	552.00
362	Вірус чорних кілець томату/ Tomato black ring virus	552.00
363	Вірус некрозу чорної малини/ Black raspberry necrosis virus	552.00
364	Вірус жилкового хлорозу малини/ Raspberry vein chlorosis virus	552.00
365	Вірус мозаїки яблуні/ Apple mosaic virus	552.00
366	Вірус скручування листків черешні/ Cherry leaf roll virus	552.00
367	Вірус облямування жилок агрусу/ Gooseberry vein banding associated virus	552.00
368	Вірус карликовості лохини/ Blueberry shoestring virus	552.00
369	Вірус червоної кільцевої плямистості лохини/ Blueberry red ringspot virus	552.00
370	Вірус шоку лохини/ Blueberry shock virus	552.00
371	Вірус опіку лохини/ Blueberry scorch virus	552.00
372	Вірус листової плямистості лохини/ Blueberry leaf mottle virus	552.00
373	Вірус кільцевої плямистості тютюну/ Tobacco ringspot virus	552.00
374	Вірус борознистості деревини яблуні/ Apple stem grooving virus	552.00
375	Вірус некротичної кільцевої плямистості кісточкових/ Prunus necrotic ringspot virus	552.00
376	Вірус хлоротичної плямистості листків яблуні/ Apple chlorotic leaf spot virus	552.00
377	Вірус зеленої крапчастості черешні/ Cherry green ring mottle virus	552.00
378	Вірус шарки сливи/ Plum rox virus	552.00
379	Вірус карликовості сливи/ Prune dwarf virus	552.00
380	Вірус латентної кільцевої плямистості аличі/ Myrobalan latent ringspot virus	552.00
381	Віроїд латентної мозаїки персика/ Peach latent mosaic viroid	552.00
382	Вірус мозаїки хмелю/ Hop mosaic virus	552.00
383	Латентний віроїд хмелю/ Hop latent viroid	552.00
384	Фітоплазма карликовості/ Rubus stunt phytoplasma	552.00
385	Фітоплазма карликовості лохини/ Blueberry stunt phytoplasma	552.00
386	Фітоплазма "відміні мітли" лохини/ Blueberry witches' broom phytoplasma	552.00
387	Фітоплазма фундука/ Hazelnut maculatura lineare phytoplasma	552.00
388	Фітоплазма виснаження груші/ Pear decline phytoplasma	552.00
389	Фітоплазма зелених пелюсток суниці/Strawberry green petal phytoplasma	552.00
390	Європейська фітоплазма пожовтіння плодів кісточкових/ European stone fruit yellows phytoplasma	552.00
Молоко сухе та сухі вершки		
391	Смак	79.00
392	Колір	79.00
393	Запах	79.00

394	Консистенція	86.00
395	Чистота, група	184.00
396	Масова частка білку, %	386.50
397	Масова частка сирого жиру, %	386.50
398	Масова частка лактози, %	177.00
399	Масова частка вологи молока розпилювального, %	177.00
400	Кислотність, °Т	177.00
401	Індекс розчинності сирого осаду молока розпилювального, см ³	193.00
Масло вершкове		
402	Смак	79.00
403	Колір	79.00
404	Запах	79.00
405	Консистенція	86.00
406	Масова частка сирого жиру, %	386.40
407	Титрована кислотність або рН плазми масла	140.00
408	Жирно-кислотний склад у молочному жирі (газорідинна хроматографія)	1207.50
Мед		
409	Смак	79.00
410	Колір	79.00
411	Аромат	79.00
412	Консистенція	86.00
413	Кислотність	110.50
414	Ознаки бродіння	86.00
415	Вологість	196.50
416	Сахара редукувальні	196.50
417	Сахароза	171.00
418	Діастазне число	312.00
419	Гідроксиметилфурфурол	320.00
420	Пролін	320.00
421	Електропровідність меду	131.00
422	Пилковий аналіз	243.00
423	Якісна реакція на падь	69.00
Інші послуги:		
424	Відбір проб (здійснюється агрономом-інспектором)*	234.00
425	Витрати часу агронома інспектора**	3.00
426	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