


СОГЛАСОВАНО:
Начальник ФЭО
ФБУ «Нижегородский ЦСМ»



« 28 » января 2025г. М.В. Иванов

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.директора
ФБУ «Нижегородский ЦСМ»



« 28 » января 2025г. А.В. Айзенберг

ПРЕЙСКУРАНТ

испытательного центра (ИЦ) «Нижегородиспытания» ФБУ
«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и
испытаний в Нижегородской области» на выполнение работ (оказание услуг)

Введен в действие с 28.01.2025г.
Приказом ФБУ «Нижегородский ЦСМ»
от 28.01.2025 № 28

Содержание

1	Отбор проб	4
2	Испытания пищевой продукции	5
2.1	Микробиологические испытания	5
2.2	Испытания методом ПЦР	6
2.3	Химические испытания	6
2.3.1	Металлы	6
2.3.2	Пестициды	7
2.3.3	Микотоксины	7
2.3.4	Антибиотики	7
2.3.5	Консерванты	7
2.3.6	Красители	7
2.3.7	Подсластители	8
2.3.8	Сахара	8
2.3.9	Кислоты органические	8
2.3.10	Радионуклиды	8
2.3.11	Прочие	8
2.3.12	Органолептические показатели	8
2.3.13	Физико-химические показатели	8
2.3.13.1	Молоко и молочные продукты	8
2.3.13.2	Масличное сырье и жировые продукты	9
2.3.13.3	Мясо и мясопродукты	9
2.3.13.4	Яйца, яичные продукты	10
2.3.13.5	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10
2.3.13.6	Мукомольно-крупяная продукция	11
2.3.13.7	Хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия	11
2.3.13.8	Сахар и кондитерские изделия	12
2.3.13.9	Фруктовоовощная продукция и продукты ее переработки	12
2.3.13.10	Соковая продукция	13
2.3.13.11	Напитки безалкогольные, квасы, сиропы	13
2.3.13.12	Пиво	13
2.3.13.13	Напитки алкогольные (водка и ликеро-водочные изделия)	13
2.3.13.14	Напитки алкогольные (коньяки и вина)	14
2.3.13.15	Мёд	14
2.3.13.16	Чай и кофе	14
2.3.13.17	Уксусная кислота	15
2.3.13.18	Пищевые концентраты	15
2.3.13.19	Крахмал	15
2.3.13.20	Приправы и пряности	16
3	Испытания воды	17
3.1	Микробиологические показатели	17
3.2	Обобщенные показатели	17
3.3	Неорганические вещества	17
3.4	Органические вещества	18
3.5	Вода дистиллированная/для лабораторного анализа	18
4	Испытания смывов	19
5	Испытания нефтепродуктов	20
6	Испытания СИЗ от падения с высоты	22
6.1	Сертификационные испытания	22
6.2	Предсертификационные испытания (типовые, экспериментальные, приемосдаточные и т.п.)	22

7	Испытания непродовольственных товаров	24
7.1	Товары бытовой химии	24
7.2	Мыло	24
7.3	Косметическая продукция	24
7.4	Подгузники детские	24
7.5	Полимерная тара	25
7.6	Стекланная тара	25
7.7	Материалы текстильные	25
7.8	Бумага	26
8	Климатические испытания	27
9	Вибрационные испытания	27
10	Электромагнитная совместимость	28
10.1	Помехоустойчивость	28
10.2	Помехозмиссия	28
10.3	Испытания автокомпонентов	28
10.4	Испытания транспортных средств по Правилам ЕЭК ООН № 10	29
11	Электробезопасность	29
12	Измерения и испытания светотехнической продукции	30
13	Испытания стекольной продукции	32
14	Испытания изделий из металла	33
15	Доплаты за срочное выполнение работ и оформление документации	34
16	Заключительные положения	34

1. Отбор проб

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
1.1	Отбор проб пищевой продукции	330
1.2	Отбор проб воды	250
1.3	Отбор проб смывов	55
1.4	Транспортные расходы	В соответствии с Прейскурантом на выполнение работ (оказание услуг) по иным видам деятельности, утвержденным Приказом ФБУ "Нижегородский ЦСМ"

2. Испытания пищевой продукции

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
2.1	Микробиологические испытания	
2.1.1	Bacillus Cereus (бацилла цереус)	350
2.1.2	Clostridium perfringens (кlostридии)	350
2.1.3	Enterobacteriaceae (энтеробактерии)	320
2.1.4	Enterococcus (энтерококки)	300
2.1.5	Escherichia coli (кишечная палочка)	300
2.1.6	Listeria monocytogenes (листерии)	800
2.1.7	Proteus (протей)	350
2.1.8	Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)	600
2.1.9	Salmonella (сальмонелла)	800
2.1.10	Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк)	500
2.1.11	Streptococcus thermophilus (стрептококк термофильный)	350
2.1.12	Vibrio parahaemolyticus (парагемолитический вибрион)	430
2.1.13	БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	250
2.1.14	Бифидобактерии	450
2.1.15	Дрожжи	250
2.1.16	КМАФАНМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	250
2.1.17	КМАЭМ (количество мезофильных аэробных микроорганизмов)	250
2.1.18	Молочнокислые микроорганизмы, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus	500
2.1.19	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	500
2.1.20	Плесневые грибы	250
2.1.21	Сульфитредуцирующие клостридии	350
2.1.22	Промышленная стерильность (молоко и молочная продукция) (без учета органолептических показателей и кислотности до и после термостатирования)	550
2.1.23	Промышленная стерильность. Мезофильные анаэробные спорообразующие клостридии	550
2.1.24	Промышленная стерильность. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.Subtilis	700
2.1.25	Промышленная стерильность. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.polymyxa	700
2.1.26	Промышленная стерильность. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B.citrus	700
2.1.27	Промышленная стерильность. Clostridium perfringens (кlostридии)	700

2.1.28	Промышленная стерильность. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы	700
2.1.29	Промышленная стерильность. Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.Ролумуха	700
2.1.30	Промышленная стерильность. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	700
2.1.31	Промышленная стерильность. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	700
2.1.32	Промышленная стерильность. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	700
2.1.33	Промышленная стерильность. Плесневые грибы	400
2.1.34	Промышленная стерильность. Дрожжи	400
2.1.35	Промышленная стерильность. Молочнокислые микроорганизмы	700
2.1.36	Промышленная стерильность. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	700
2.2	Испытания методом ПЦР	
2.2.1	ГМО (качественное определение)	4000
2.2.2	ГМО (количественное определение)	4000
2.2.3	Видовая принадлежность (ДНК лошади, свиньи, говядины и баранины) методом ПЦР	4000
2.2.4	Видовая принадлежность ингредиентов в пищевых продуктах (обнаружение ДНК курицы, индейки) методом ПЦР	4000
2.2.5	Видовая принадлежность (обнаружение ДНК горбуши, кеты, нерки) методом ПЦР	4000
2.3	Химические испытания	
2.3.1	Металлы:	
2.3.1.1	Ртуть	820
2.3.1.2	Свинец	650
2.3.1.3	Кадмий	650
2.3.1.4	Мышьяк	730
2.3.1.5	Мышьяк (фотометрия)	730
2.3.1.6	Комплекс: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	2800
2.3.1.7	Медь	600
2.3.1.8	Цинк	600
2.3.1.9	Олово	600
2.3.1.10	Железо	480
2.3.1.11	Железо (фотометрия)	600
2.3.1.12	Никель	770
2.3.1.13	Хром	770
2.3.1.14	Цинк	500
2.3.1.15	Кальций	510
2.3.1.16	Магний	510

2.3.2	Пестициды:	
2.3.2.1	альфа-ГХЦГ	950
2.3.2.2	бетта- ГХЦГ	950
2.3.2.3	гамма-ГХЦГ	950
2.3.2.4	ДДД	950
2.3.2.5	ДДЕ	950
2.3.2.6	ДДТ	950
2.3.2.7	Гексахлорбензол	950
2.3.2.8	Комплекс: альфа, бетта, гамма ГХЦГ, ДДТ, ДДЕ, ДДД	3000
2.3.2.9	ртутьорганические пестициды	1200
2.3.2.10	2,4-Д	1250
2.3.3	Микотоксины:	
2.3.3.1	Афлатоксин М1 (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.2	Афлатоксин В1 (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.3	Зеараленон (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.4	Дезоксиниваленол (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.5	Охратоксин А (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.6	Патулин (метод ВЭЖХ)	4000
2.3.3.7	Дезоксиниваленол (метод ИФА)	2300
2.3.3.8	Охратоксин А (метод ИФА)	2300
2.3.3.9	Зеараленон (метод ИФА)	2300
2.3.3.10	Т-2 токсин (метод ИФА)	2300
2.3.3.11	Комплекс: афлатоксин В1, зеараленон, дезоксиниваленол, охратоксин А, Т-2 токсин	10000
2.3.4	Антибиотики:	
2.3.4.1	Левомецетин (хлорамфеникол)	3200
2.3.4.2	Бацитрацин	3200
2.3.4.3	Тетрациклиновая группа	3200
2.3.4.4	Стрептомицин	3200
2.3.4.5	Пенициллин	3200
2.3.5	Консерванты:	
2.3.5.1	Бензоат натрия	1100
2.3.5.2	Кислота аскорбиновая	1100
2.3.5.3	Кислота бензойная и ее соли	1100
2.3.5.4	Кислота сорбиновая и ее соли	1100
2.3.5.5	Комплекс: сорбиновая и бензойная кислоты	2000
2.3.6	Красители:	
2.3.6.1	Тартразин Е102	2000
2.3.6.2	Желтый "Солнечный закат" Е110	2000
2.3.6.3	Азорубин, кармазин Е122	2000
2.3.6.4	Понсо 4R, пунцовый 4R Е124	2000
2.3.6.5	Эритрозин Е127	2000
2.3.6.6	Красный 2G Е128	2000
2.3.6.7	Красный очаровательный АС Е129	2000
2.3.6.8	Синий патентованный V Е131	2000
2.3.6.9	Индигокармин Е132	2000
2.3.6.10	Бриллиантовый синий FCF Е133	2000
2.3.6.11	Черный блестящий PN Е151	2000
2.3.6.12	Зеленый SE142	2000

2.3.6.13	Амарант E123	2000
2.3.6.14	Комплекс: 5 красителей	5000
2.3.7	Подсластители:	
2.3.7.1	Аспартам	2000
2.3.7.2	Ацесульфам калия	2000
2.3.7.3	Сахарин (сахаринат натрия)	2000
2.3.7.4	Комплекс: сахарин и ацесульфам калия	2000
2.3.8	Сахара:	
2.3.8.1	Фруктоза	2000
2.3.8.2	Глюкоза	2000
2.3.8.3	Сахароза	2000
2.3.8.4	Комплекс (фруктоза, глюкоза, сахароза)	4000
2.3.9	Кислоты органические:	
2.3.9.1	Кислота винная	1320
2.3.9.2	Кислота лимонная	1320
2.3.9.3	Кислота молочная	1320
2.3.9.4	Кислота муравьиная	1320
2.3.9.5	Кислота сорбиновая	1320
2.3.9.6	Кислота уксусная	1320
2.3.9.7	Кислота щавелевая	1320
2.3.9.8	Кислота яблочная	1320
2.3.9.9	Кислота янтарная	1320
2.3.9.10	Комплекс: кислоты винная, лимонная, молочная, муравьиная, сорбиновая, уксусная, щавелевая, яблочная, янтарная	5000
2.3.10	Радионуклиды:	
2.3.10.1	Цезий – 137	1050
2.3.10.2	Стронций – 90	1050
2.3.11	Прочие:	
2.3.11.1	Бенз(а)пирен	2600
2.3.11.2	Кофеин	1500
2.3.11.3	Оксиметилфурфурол	1150
2.3.12	Органолептические показатели:	
2.3.12	Запах (аромат), вкус, цвет, консистенция, внешний вид и др.(стоимость за описание одного свойства)	400
2.3.13	Физико-химические показатели:	
2.3.13.1	Молоко и молочные продукты	
2.3.13.1.1	Азот небелковый	1150
2.3.13.1.2	Белок	1000
2.3.13.1.3	Белок в сухом обезжиренном молочном остатке (белок+ сахароза+жир+влага)	2400
2.3.13.1.4	Белок истинный (белок+азот небелковый)	2400
2.3.13.1.5	Белок сывороточный	1600
2.3.13.1.6	Вещества сухие	350
2.3.13.1.7	Вещество сухое обезжиренное (влага+жир)	800
2.3.13.1.8	Влага	350
2.3.13.1.9	Влага и летучие вещества	350
2.3.13.1.10	Герметичность металлических банок	250
2.3.13.1.11	Группа чистоты (содержание механических примесей)	270

2.3.13.1.12	Жир	800
2.3.13.1.13	Жир в пересчете на сухое вещество (жир+влага)	800
2.3.13.1.14	Жир молочный	2300
2.3.13.1.15	Жирно-кислотный состав	2500
2.3.13.1.16	Индекс растворимости	350
2.3.13.1.17	Кислотность	260
2.3.13.1.18	Клетки соматические	450
2.3.13.1.19	Крахмал	760
2.3.13.1.20	Лактоза	880
2.3.13.1.21	Масса нетто	300
2.3.13.1.22	Меламин	1500
2.3.13.1.23	Натрий хлористый	500
2.3.13.1.24	Остаток сухой молочный	650
2.3.13.1.25	Остаток сухой обезжиренный молочный (СОМО) (влага+ жир)	800
2.3.13.1.26	Перекись водорода	300
2.3.13.1.27	Плавление (мороженое)	350
2.3.13.1.28	Плотность	300
2.3.13.1.29	Показатель водородный (рН)/ кислотность активная	250
2.3.13.1.30	Пятна белые (объемная доля молока)	350
2.3.13.1.31	Сахароза	880
2.3.13.1.32	Сода	315
2.3.13.1.33	Температура	250
2.3.13.1.34	Термоустойчивость	450
2.3.13.1.35	Точка замерзания	450
2.3.13.1.36	Фосфатаза/ пероксидаза (качество пастеризации)	450
2.3.13.2	Масличное сырье и жировые продукты	
2.3.13.2.1	Влага	350
2.3.13.2.2	Влага и летучие вещества	350
2.3.13.2.3	Водородный показатель (рН)	230
2.3.13.2.4	Жир (с учетом влаги)	800
2.3.13.2.5	Жир молочный	2300
2.3.13.2.6	Зола	800
2.3.13.2.7	Кислотность	250
2.3.13.2.8	Отстой	250
2.3.13.2.9	Примеси не жировые	350
2.3.13.2.10	Продукты яичные в пересчете на сухой желток	1100
2.3.13.2.11	Стойкость эмульсии	375
2.3.13.2.12	Фосфор (фосфорсодержащие вещества)	640
2.3.13.2.13	Число кислотное	250
2.3.13.2.14	Число перекисное (степень окислительной порчи жира)	350
2.3.13.3	Мясо и мясопродукты	
2.3.13.3.1	Азот	1160
2.3.13.3.2	Активность пероксидазы (бензидиновый тест)	450
2.3.13.3.3	Белок	1000
2.3.13.3.4	Включения костные	350
2.3.13.3.5	Влага	350
2.3.13.3.6	Влага и мясной сок, выделившихся при размораживании мяса птицы	350

2.3.13.3.7	Жир (экстракционный метод)	1300
2.3.13.3.8	Зола	800
2.3.13.3.9	Ионы водородные	250
2.3.13.3.10	Кислотное число жира	350
2.3.13.3.11	Кислотность	300
2.3.13.3.12	Кислотность общая	300
2.3.13.3.13	Крахмал	770
2.3.13.3.14	Масса	300
2.3.13.3.15	Массовая доля мякотных тканей (в костях)	550
2.3.13.3.16	Наполнитель	350
2.3.13.3.17	Натрий хлористый	575
2.3.13.3.18	Натрия нитрит	740
2.3.13.3.19	Нетто	300
2.3.13.3.20	Перекисное число жира	550
2.3.13.3.21	Примеси посторонние	220
2.3.13.3.22	Проба на пероксидазу (достаточность термической обработки)	350
2.3.13.3.23	Свежесть мяса	350
2.3.13.3.24	Составные части (начинка, мясное покрытие)	250
2.3.13.3.25	Состояние костной системы	350
2.3.13.3.26	Тест на углеводы	350
2.3.13.3.27	Фосфор общий	1200
2.3.13.3.28	Хлориды (в пересчете на хлористый натрий)	575
2.3.13.3.29	Число кислотное	150
2.3.13.4	Яйца, яичные продукты	
2.3.13.4.1	Вещества белковые	900
2.3.13.4.2	Вещества сухие	250
2.3.13.4.3	Жир	460
2.3.13.4.4	Ионы водородные	240
2.3.13.4.5	Кислоты свободные жирные	350
2.3.13.4.6	Масса	300
2.3.13.4.7	Примеси посторонние	220
2.3.13.4.8	Растворимость сухого яичного белка	500
2.3.13.5	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	
2.3.13.5.1	Буферность	250
2.3.13.5.2	Вещества сухие	250
2.3.13.5.3	Вода	350
2.3.13.5.4	Гистамин	1200
2.3.13.5.5	Глазурь	350
2.3.13.5.6	Жир (экстракционный метод)	1300
2.3.13.5.7	Кислотность активная	300
2.3.13.5.8	Кислотность общая	300
2.3.13.5.9	Масса нетто	350
2.3.13.5.10	Массовая доля составных частей	350
2.3.13.5.11	Натрий бензойнокислый	960
2.3.13.5.12	Натрий хлористый (соль поваренная)	300
2.3.13.5.13	Ортофосфаты (фосфор, полифосфаты)	850
2.3.13.5.14	Отстой в масле	350
2.3.13.5.15	Примеси посторонние	220

2.3.13.6	Мукомольно-крупяная продукция	
2.3.13.6.1	Белок	1000
2.3.13.6.2	Вещество сухое, перешедшее в варочную воду	600
2.3.13.6.3	Влажность	350
2.3.13.6.4	Жир	1160
2.3.13.6.5	Зараженность вредителями хлебных запасов (степень зараженности, плотность заражения)	800
2.3.13.6.6	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами)	500
2.3.13.6.7	Зерна необрушенные	350
2.3.13.6.8	Зерна мелкие	350
2.3.13.6.9	Зерна фузариозные	350
2.3.13.6.10	Зольность	800
2.3.13.6.11	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты	900
2.3.13.6.12	Кислотность	300
2.3.13.6.13	Кислотность по болтушке	300
2.3.13.6.14	Крупность	290
2.3.13.6.15	Крупность помола	290
2.3.13.6.16	Мучка	350
2.3.13.6.17	Недодир	350
2.3.13.6.18	Номер крупы	290
2.3.13.6.19	Пленки цветковые	350
2.3.13.6.20	Примесь вредная	210
2.3.13.6.21	Примесь зерновая	210
2.3.13.6.22	Примесь металломагнитная	240
2.3.13.6.23	Примесь минеральная	350
2.3.13.6.24	Примесь сорная	210
2.3.13.6.25	Развариваемость крупы	500
2.3.13.6.26	Сохранность формы сваренных изделий	350
2.3.13.6.27	Хруст	350
2.3.13.6.28	Ядра битые	350
2.3.13.6.29	Ядра глютинозные	350
2.3.13.6.30	Ядра испорченные	350
2.3.13.6.31	Ядра красные	350
2.3.13.6.32	Ядра меловые	350
2.3.13.6.33	Ядра риса пожелтевшие	350
2.3.13.6.34	Ядра с красными полосками	350
2.3.13.6.35	Ядро доброкачественное	350
2.3.13.7	Хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия	
2.3.13.7.1	Включения посторонние	350
2.3.13.7.2	Влажность	320
2.3.13.7.3	Жир (кислотный метод)	610
2.3.13.7.4	Жир (экстракционный метод)	1300
2.3.13.7.5	Кислотность мякиша	300
2.3.13.7.6	Лом	350
2.3.13.7.7	Начинка к массе изделия	250
2.3.13.7.8	Пористость мякиша	270
2.3.13.7.9	Признаки болезней и плесени	350
2.3.13.7.10	Сахара	900

2.3.13.7.11	Состояние мякиша	350
2.3.13.7.12	Хруст от минеральной примеси	210
2.3.13.8	Сахар и кондитерские изделия	
2.3.13.8.1	Вещества редуцирующие	880
2.3.13.8.2	Вещества сухие	250
2.3.13.8.3	Влага	350
2.3.13.8.4	Жир (кислотный метод)	600
2.3.13.8.5	Жир (экстракционный метод)	1300
2.3.13.8.6	Жир молочный	2300
2.3.13.8.7	Зола	800
2.3.13.8.8	Зола углекислая (карбонатная)	800
2.3.13.8.9	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты	900
2.3.13.8.10	Кислотность	250
2.3.13.8.11	Мелочь	350
2.3.13.8.12	Остаток молока сухой обезжиренный	630
2.3.13.8.13	Остаток какао обезжиренный сухой в шоколаде	1200
2.3.13.8.14	Остаток какао общий сухой в шоколаде	1200
2.3.13.8.15	Примесь металломагнитная (ферропримесь)	250
2.3.13.8.16	Сахар общий	900
2.3.13.8.17	Сахароза	900
2.3.13.8.18	Диоксид серы	1000
2.3.13.8.19	Цветность	690
2.3.13.8.20	Чистота раствора	250
2.3.13.8.21	Щелочность	350
2.3.13.9	Флодоовощная продукция и продукты ее переработки	
2.3.13.9.1	Вещества сухие (для томатной пасты дополнительно необходимо определение хлоридов)	460
2.3.13.9.2	Вещества сухие нерастворимые	460
2.3.13.9.3	Вещества сухие растворимые	460
2.3.13.9.4	Влага	315
2.3.13.9.5	Водородный показатель (рН)	230
2.3.13.9.6	Жир	410
2.3.13.9.7	Зола нерастворимая в соляной кислоте	900
2.3.13.9.8	Кислотность титруемая	240
2.3.13.9.9	Крахмал	755
2.3.13.9.10	Масса нетто	350
2.3.13.9.11	Массовая доля жидкой части продукта	350
2.3.13.9.12	Массовая доля компонентов	350
2.3.13.9.13	Массовая доля составных частей	350
2.3.13.9.14	Массовая доля составных частей от указанной на этикетке	350
2.3.13.9.15	Мякоть	400
2.3.13.9.16	Наибольший размер зерен (сушеный горох)	300
2.3.13.9.17	Нитраты	480
2.3.13.9.18	Объем	350
2.3.13.9.19	Осадок	500
2.3.13.9.20	Примеси металлические	350
2.3.13.9.21	Примеси минеральные	350
2.3.13.9.22	Примеси растительного происхождения	220
2.3.13.9.23	Примеси растительные	220

2.3.13.9.24	Развариваемость сушеных овощей	200
2.3.13.9.25	Рассол	250
2.3.13.9.26	Сахар общий	950
2.3.13.9.27	Сахара	950
2.3.13.9.28	Сахара редуцирующие	950
2.3.13.9.29	Хлориды	400
2.3.13.10	Соковая продукция	
2.3.13.10.1	Вещества сухие растворимые	330
2.3.13.10.2	Влага	320
2.3.13.10.3	Водородный показатель (рН)	230
2.3.13.10.4	Кислоты титруемые	350
2.3.13.10.5	Мякоть	350
2.3.13.10.6	Осадок	350
2.3.13.11	Напитки безалкогольные, квасы, сиропы	
2.3.13.11.1	Вещества сухие	270
2.3.13.11.2	Двуокись углерода	500
2.3.13.11.3	Кислотность	300
2.3.13.11.4	Плотность относительная	300
2.3.13.11.5	Спирт этиловый	800
2.3.13.12	Пиво	
2.3.13.12.1	Вещества сухие в начальном сусле	770
2.3.13.12.2	Водородный показатель (рН)	550
2.3.13.12.3	Высота пены	350
2.3.13.12.4	Двуокись углерода	500
2.3.13.12.5	Кислотность	240
2.3.13.12.6	Пенообразование: пеностойкость	200
2.3.13.12.7	Спирт этиловый	800
2.3.13.12.8	Цвет	350
2.3.13.12.9	Экстракт действительный	800
2.3.13.13	Напитки алкогольные (водка и ликеро-водочные изделия)	
2.3.13.13.1	Включения посторонние	210
2.3.13.13.2	Давление двуокиси углерода	500
2.3.13.13.3	Диоксид серы общий	1000
2.3.13.13.4	Диоксид серы свободный	1000
2.3.13.13.5	Кислоты титруемые	350
2.3.13.13.6	Кислоты летучие	550
2.3.13.13.7	Кислоты свободные	350
2.3.13.13.8	Крепость	800
2.3.13.13.9	Остаток сухой	350
2.3.13.13.10	Проба на чистоту с серной кислотой	350
2.3.13.13.11	Плотность оптическая (цвет)	300
2.3.13.13.12	Плотность относительная	300
2.3.13.13.13	Проба на окисляемость	350
2.3.13.13.14	Проба на чистоту с серной кислотой	350
2.3.13.13.15	Сахар	900
2.3.13.13.16	Сахар инвертный	880
2.3.13.13.17	Свойства пенистые и игристые	350
2.3.13.13.18	Спирт метиловый	800
2.3.13.13.19	Фурфурол	1500

2.3.13.13.20	Щелочность	350
2.3.13.13.21	Экстракт общий	800
2.3.13.13.22	Комплекс: уксусный альдегид, сложные эфиры, сивушные масла, метиловый спирт	1200
2.3.13.14	Напитки алкогольные (коньяки и вина)	
2.3.13.14.1	Альдегиды	1200
2.3.13.14.2	Давление двуокиси углерода	500
2.3.13.14.3	Диоксид серы общий	1100
2.3.13.14.4	Диоксид серы свободный	1000
2.3.13.14.5	Кислоты летучие	550
2.3.13.14.6	Кислоты титруемые	350
2.3.13.14.7	Сахара	900
2.3.13.14.8	Сахар инвертный	880
2.3.13.14.9	Свойства пенистые и игристые	350
2.3.13.14.10	Спирт метиловый	800
2.3.13.14.11	Спирт этиловый	800
2.3.13.14.12	Спирты высшие	1100
2.3.13.14.13	Фурфурол	1500
2.3.13.14.14	Экстракт общий	700
2.3.13.14.15	Экстракт приведенный	700
2.3.13.14.16	Эфиры средние	1100
2.3.13.15	Мёд	
2.3.13.15.1	Влажность (воск пчелиный)	400
2.3.13.15.2	Вода	400
2.3.13.15.3	Водородный показатель (рН)	300
2.3.13.15.4	Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ)	250
2.3.13.15.5	Кислотность свободная	300
2.3.13.15.6	Сахара общие после инверсии	880
2.3.13.15.7	Сахара редуцирующие до инверсии	880
2.3.13.15.8	Число диастазное	550
2.3.13.16	Чай и кофе	
2.3.13.16.1	Вещества водорастворимые экстрактивные (вещества+ влага)	800
2.3.13.16.2	Вещества сухие	315
2.3.13.16.3	Влага	315
2.3.13.16.4	Зола (зола+ влага)	1100
2.3.13.16.5	Зола водорастворимая (зола+ влага)	1100
2.3.13.16.6	Зола нерастворимая в кислоте (зола+ влага)	1100
2.3.13.16.7	Масса нетто	350
2.3.13.16.8	Мелочь	350
2.3.13.16.9	Примеси металломагнитные	350
2.3.13.16.10	Примеси посторонние	220
2.3.13.16.11	Размеры	300
2.3.13.16.12	Щелочность растворимая в воде золы	350
2.3.13.16.13	Вещества экстрактивные	800
2.3.13.16.14	Кофе молотый, прошедший через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм	350
2.3.13.16.15	Потеря массы при температуре 103 °С	550

2.3.13.17	Уксусная кислота	
2.3.13.17.1	Внешний вид, цвет, вкус, запах (стоимость за описание одного свойства)	350
2.3.13.17.2	Альдегид уксусный	1000
2.3.13.17.3	Вещества, окисляемые двуххромовокислым калием	350
2.3.13.17.4	Герметичность укупоривания	250
2.3.13.17.5	Железо	480
2.3.13.17.6	Кислота муравьиная	350
2.3.13.17.7	Кислота уксусная	350
2.3.13.17.8	Кислоты органические	350
2.3.13.17.9	Остаток нелетучий	650
2.3.13.17.10	Полнота налива(недолив, перелив)	250
2.3.13.17.11	Проба с серной кислотой	350
2.3.13.17.12	Растворимость в воде	350
2.3.13.17.13	Спирт остаточный (неокисленный)	850
2.3.13.17.14	Сульфаты	280
2.3.13.17.15	Устойчивость окраски раствора марганцовокислого калия	350
2.3.13.17.16	Хлориды	500
2.3.13.18	Пищевые концентраты	
2.3.13.18.1	Белок сывороточный	1000
2.3.13.18.2	Влага	320
2.3.13.18.3	Жир в пересчете на сухое вещество (жир+влага)	650
2.3.13.18.4	Жир	460
2.3.13.18.5	Зараженность вредителями хлебных запасов	500
2.3.13.18.6	Зерна воздушные	350
2.3.13.18.7	Зола	800
2.3.13.18.8	Зола в пересчете на влагу (зола+влага)	1100
2.3.13.18.9	Зола, не растворимой в соляной кислоте	900
2.3.13.18.10	Кислотность	300
2.3.13.18.11	Кислотность общая	300
2.3.13.18.12	Крупность помола	300
2.3.13.18.13	Масса нетто	350
2.3.13.18.14	Массовая доля отдельных компонентов	350
2.3.13.18.15	Мелочь/ палочки	350
2.3.13.18.16	Натрий хлористый	575
2.3.13.18.17	Примеси металлические	350
2.3.13.18.18	Примеси минеральные	350
2.3.13.18.19	Примеси посторонние	220
2.3.13.18.20	Проба на отсутствие свободных минеральных кислот	250
2.3.13.18.21	Тиосульфат натрия	400
2.3.13.18.22	Хлопья стекловидные	250
2.3.13.19	Крахмал	
2.3.13.19.1	Ангидрид сернистый	1000
2.3.13.19.2	Влага/ вода	350
2.3.13.19.3	Зола общая в пересчете на сухое вещество (зола+ влага)	1100
2.3.13.19.4	Зола общая	800
2.3.13.19.5	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты	900
2.3.13.19.6	Кислотность	300

2.3.13.20	Приправы и пряности	
2.3.13.20.1	Влага	350
2.3.13.20.2	Вещества посторонние животного происхождения	250
2.3.13.20.3	Вещества посторонние неживотного происхождения	250
2.3.13.20.4	Дефекты внешнего вида	350
2.3.13.20.5	Зараженность вредителями	500
2.3.13.20.6	Зараженность вредителями хлебных запасов	500
2.3.13.20.7	Зерна легковесного белого и черного перца горошком	350
2.3.13.20.8	Зола	800
2.3.13.20.9	Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты	900
2.3.13.20.10	Зола общая	800
2.3.13.20.11	Крупность помола	290
2.3.13.20.12	Куркумин	800
2.3.13.20.13	Масса нетто	350
2.3.13.20.14	Окрашивающая способность куркумы	800
2.3.13.20.15	Примеси металлические	350
2.3.13.20.16	Примеси посторонние минеральные	350
2.3.13.20.17	Примеси растительного происхождения	220
2.3.13.20.18	Пряности, пораженные плесенью	350

3. Испытания воды

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
3.1	Микробиологические показатели:	
3.1.1	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (синегнойная палочка)	500
3.1.2	<i>Escherichia coli</i> (кишечная палочка)	400
3.1.3	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	350
3.1.4	Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	350
3.1.5	Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С	250
3.1.6	Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	250
3.1.7	Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	300
3.1.8	Споры сульфитредуцирующих клостридий	450
3.1.9	<i>Enterococcus</i> (энтерококки)	600
3.2	Обобщенные показатели:	
3.2.1	Полнота налива, объем	350
3.2.2	Герметичность упаковки	350
3.2.3	Двуокись углерода	500
3.2.4	Запах при 20°С	150
3.2.5	Запах при 60°С	150
3.2.6	Привкус	150
3.2.7	Цветность	205
3.2.8	Мутность	205
3.2.9	Прозрачность	205
3.2.10	Цвет	205
3.2.11	Водородный показатель рН	210
3.2.12	Жесткость общая	260
3.2.13	Окисляемость перманганатная	390
3.2.14	Щелочность общая	350
3.2.15	Щелочность свободная	350
3.2.16	Сухой остаток	700
3.3	Неорганические вещества	
3.3.1	Алюминий	600
3.3.2	Аммиак и ионы аммония	490
3.3.3	Барий	650
3.3.4	Бериллий	600
3.3.5	Бор	530
3.3.6	Железо общее	390
3.3.7	Йод	650
3.3.8	Кадмий	620
3.3.9	Железо 2+	500
3.3.10	Железо 3+	500
3.3.11	Калий	550
3.3.12	Кальций	350
3.3.13	Кобальт	500
3.3.14	Кремний	550

3.3.15	Литий	550
3.3.16	Магний	350
3.3.17	Марганец	540
3.3.18	Медь	350
3.3.19	Молибден	550
3.3.20	Мышьяк	630
3.3.21	Натрий	550
3.3.22	Никель	475
3.3.23	Олово	450
3.3.24	Ртуть	900
3.3.25	Свинец	595
3.3.26	Селен	700
3.3.27	Серебро	1125
3.3.28	Стронций	750
3.3.29	Сурьма	1000
3.3.30	Титан	1200
3.3.31	Хром 3+	750
3.3.32	Хром 6+	650
3.3.33	Хром общий	650
3.3.34	Цинк	635
3.3.35	Комплекс: аммоний, барий, калий, кальций, литий, магний, натрий, стронций	3500
3.3.36	Комплекс: кадмий, мышьяк, ртуть, свинец	2800
3.3.37	Гидрокарбонаты	270
3.3.38	Йодиды	550
3.3.39	Карбонаты	300
3.3.40	Нитраты	560
3.3.41	Нитриты	400
3.3.42	Полифосфаты	610
3.3.43	Сульфаты	770
3.3.44	Фосфаты	610
3.3.45	Фториды	540
3.3.46	Хлориды	460
3.3.47	Комплекс: нитраты, нитриты, сульфаты, фосфаты, фториды, хлориды	2100
3.4	Органические вещества	
3.4.1	Нефтепродукты	650
3.4.2	Поверхностно-активные вещества (АПАВ)	650
3.4.3	Фенолы (летучие/ общие)	905
3.4.4	Бенз(а)пирен	3100
3.4.5	Формальдегид	770
3.4.6	альфа, бетта, гамма-ГХЦГ	1200
3.4.7	ДДТ, ДДЕ, ДДД	1200
3.4.8	Гексахлорбензол	1200
3.4.9	2,4-Д кислота	1500
3.5	Вода дистиллированная/для лабораторного анализа	
3.5.1	Удельная электрическая проводимость	300

3.5.2	Дистиллированная вода по ГОСТ 6709-72: остаток после выпаривания, аммиак и аммонийные соли, нитраты, сульфаты, хлориды, алюминий, железо, кальций, медь, свинец, цинк, вещества восстанавливающие $KMnO_4$, pH, УЭП	3800
3.5.3	Дистиллированная вода по ГОСТ 58144-2018: аммиак и аммонийные соли, нитраты, сульфаты, хлориды, алюминий, железо, кальций, медь, свинец, цинк, вещества восстанавливающие $KMnO_4$, pH, УЭП при 20°C, УЭП при 25°C	3800
3.5.4	Вода для лабораторного анализа по ГОСТ Р 52501: вещества восстанавливающие $KMnO_4$, остаток после выпаривания при температуре 110 °C	1250

4. Испытания смывов

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
4.1	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	220
4.2	Общая бактериальная обсемененность (общее микробное число)	210
4.3	<i>Staphylococcus aureus</i> (золотистый стафилококк)	300
4.4	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	600
4.5	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	210

5. Испытания нефтепродуктов

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
5.1	Внешний вид / Цвет (стоимость за описание одного свойства)	550
5.2	Вода (влажность)	1600
5.3	Водородный показатель (рН)	700
5.4	Время деэмульсации	1100
5.5	Вязкость кинематическая (диапазон температур 10-100°C)	1300
5.6	Давление насыщенных паров по Рейду	1300
5.7	Зола сульфатная/ зольность	1300
5.8	Индекс вязкости (с учетом определения вязкости при 40 и 100 °С)	2500
5.9	Индекс паровой пробки (ИПП) максимальный (с учетом определения давления насыщенных паров и фракционного состава)	3300
5.10	Испытания на медной пластине (коррозия), степень коррозии	1500
5.11	Испытание на образование масляного пятна (с учетом испытаний на фракционный состав)	2700
5.12	Кислотность	1300
5.13	Кислоты и щелочи водорастворимые	800
5.14	Коксовый остаток по Конрадсону 10%-ного остатка при разгонке (коксуемость)	1500
5.15	Напряжение пробивное при частоте 50 Гц	1700
5.16	Октановое число по исследовательскому методу	3000
5.17	Октановое число по моторному методу	3000
5.18	Плотность при 15 °С/ при 20 °С	800
5.19	Прозрачность/ Прозрачность при 5 °С	600
5.20	Примеси механические	2000
5.21	Сера	1800
5.22	Смолы фактические	1500
5.23	Способность смазывающая (скорректированный диаметр пятна износа)	10000
5.24	Стабильность против окисления: -осадок в окисленном масле -летучие низкомолекулярные кислоты	5500
5.25	Тангенс угла диэлектрических потерь	2500
5.26	Температура вспышки в закрытом тигле	1500
5.27	Температура вспышки в открытом тигле	1500
5.28	Температура застывания	2200
5.29	Температура текучести	2200
5.30	Температура начала кристаллизации	2200
5.31	Температура помутнения	2200
5.32	Температура предельная фильтруемости на холодном фильтре	2200

5.33	Фракционный состав - объем отгона при заданной температуре - температура конца кипения - температура начала кипения - температура при заданном объеме отгона - потери от разгонки - остаток от разгонки	2000
5.34	Число кислотное	1200
5.35	Число щелочное	1200
5.36	Шлам в масле	1800
5.37	Железо	2000
5.38	Марганец	2000
5.39	Свинец	2000
5.40	Газосодержание	3000
5.41	Газы растворенные (ХАРГ): - водород - ацетилен - метан - этан - этилен - углерода оксид - углерода диоксид	3500
5.42	Бензол	2200
5.43	Ионол	2600
5.44	Монометиланилин	2500
5.45	Оксигенаты: - этанол - трет-бутиловый спирт - метанол - изобутиловый спирт - изопропиловый спирт - эфиры, содержащие 5 или более атомов углерода в молекуле - другие оксигенаты (с температурой конца кипения не выше 210°C)	2500
5.46	Производные фурфановые: -5-метилфурфурол -ацетилфуран -фурфуриловый спирт -фурфурол	2500
5.47	Углеводороды ароматические полициклические	3000
5.48	Углеводороды ароматические, алифатические	2500
5.49	Кислород органически связанный	1200

6. Испытания СИЗ от падения с высоты

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
6.1	Сертификационные испытания	
6.1.1	Строп без амортизатора (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	23000
6.1.2	Строп с амортизатором (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	25000
6.1.3	Амортизатор	25000
6.1.4	Соединительный элемент (Карабин) (класс В)	23000
6.1.5	Соединительный элемент (Карабин) (класс Т, класс А, класс Q)	20000
6.1.6	Блокирующее устройство полз. типа на гибкой анкерной линии	31000
6.1.7	Вертикальная гибкая анкерная линия без устройства полз. типа	13000
6.1.8	СИЗ втягивающего типа (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	32000
6.1.9	Блок-ролики	13000
6.1.10	Привязь с 1 точкой крепления	23000
6.1.11	Привязь с 2 точками крепления	30000
6.1.12	Привязь с 3 точками крепления	36000
6.1.13	Привязь с 4 точками крепления	43000
6.1.14	Привязь с 5 точками крепления	47000
6.1.15	Привязь с 6 точками крепления	54000
6.1.16	Спусковое устройство	18000
6.1.17	Анкерная точка (класс В)	23000
6.1.18	Устройства спасательные подъемные (лебедка (эвак. устройство))	20000
6.1.19	Канат с сердечником низкого растяжения (веревка статическая)	36000
6.1.20	Устройства позиционирования на канатах	30000
6.1.21	Испытание на устойчивость к коррозии (единовременно до 10 образцов)	25000
6.2	Предсертификационные испытания (типовые, экспериментальные, приемо-сдаточные и т.п.)	
6.2.1	Строп без амортизатора (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	17250
6.2.2	Строп с амортизатором (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	18750
6.2.3	Амортизатор	18750
6.2.4	Соединительный элемент (Карабин) (класс В)	17250

6.2.5	Соединительный элемент (Карабин) (класс Т, класс А, класс Q)	15000
6.2.6	Блокирующее устройство полз. типа на гибкой анкерной линии	23250
6.2.7	Вертикальная гибкая анкерная линия без устройства полз. типа	9750
6.2.8	СИЗ втягивающего типа (без учета испытаний карабинов, входящих в комплект устройства)	24000
6.2.9	Блок-ролики	9750
6.2.10	Привязь с 1 точкой крепления	17250
6.2.11	Привязь с 2 точками крепления	22500
6.2.12	Привязь с 3 точками крепления	27000
6.2.13	Привязь с 4 точками крепления	32250
6.2.14	Привязь с 5 точками крепления	35250
6.2.15	Привязь с 6 точками крепления	40500
6.2.16	Спусковое устройство	13500
6.2.17	Анкерная точка (класс В)	17250
6.2.18	Устройства спасательные подъемные (Лебедка (эвак. устройство)	15000
6.2.19	Канат с сердечником низкого растяжения (веревка статическая)	27000
6.2.20	Устройства позиционирования на канатах	22500
6.2.21	Испытание на устойчивость к коррозии (единовременно до 10 образцов)	18750

7. Испытания непродовольственных товаров

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
7.1	Товары бытовой химии	
7.1.1	Абразив (нерастворимый остаток)	400
7.1.2	АПАВ	2500
7.1.3	Натрий гидросульфит	800
7.1.4	Натрий тиосульфат	800
7.1.5	Натрий сульфат	800
7.1.6	Натрий формальдегидсульфоксилат	800
7.1.7	Компоненты щелочные	600
7.1.8	Активность водородных ионов (рН)	800
7.1.9	Кислород активный	1500
7.1.10	Кислотность общая	1500
7.2	Мыло	
7.2.1	Внешний вид, цвет, консистенция, запах (стоимость за описание одного свойства)	350
7.2.2	Качественное число	800
7.2.3	Кислоты жирные	800
7.2.4	Щелочь едкая свободная	500
7.2.5	Натрий углекислый свободный	500
7.2.6	Содопродукты	500
7.2.7	Температура застывания жирных кислот	500
7.2.8	Примеси, нерастворимые в воде	500
7.2.9	Натрий хлористый	600
7.2.10	Вещества органические неомыленные	600
7.3	Косметическая продукция	
7.3.1	Вещество сухое	600
7.3.2	Вода и летучие вещества	376
7.3.3	Водородный показатель (рН)	750
7.3.4	Кислоты жирные	800
7.3.5	Свинец	650
7.3.6	Спирт этиловый	390
7.3.7	Стабильность коллоидная	260
7.3.8	Температура каплепадения	228
7.3.9	Термостабильность	290
7.3.10	Хлориды	238
7.3.11	Число карбонильное	280
7.3.12	Число кислотное	250
7.4	Подгузники детские	
7.4.1	Конструкция, техническое исполнение, декоративное исполнение, внешний вид, материалы (стоимость за описание одного свойства)	700
7.4.2	Сорбция обратная	500
7.4.3	Время впитывания	400

7.5	Полимерная тара	
7.5.1	Бромирующие вещества	900
7.5.2	Внешний вид	350
7.5.3	Геометрические размеры	400
7.5.4	Герметичность	400
7.5.5	Изменение величины pH	700
7.5.6	Индекс токсичности	3500
7.5.7	Интенсивность запаха Характер запаха Интенсивность запаха водной вытяжки при комнатной температуре Характер запаха при температуре 20 °С Интенсивность запаха водной вытяжки при 60°С Характер запаха при температуре 60 °С	350
7.5.8	Количество восстановительных примесей	700
7.5.9	Мутность вытяжек	400
7.5.10	Номинальная вместимость	400
7.5.11	Окисляемость	600
7.5.12	Осадок	400
7.5.13	Полная вместимость	400
7.5.14	Привкус водной вытяжки Интенсивность привкуса водной вытяжки при комнатной температуре Интенсивность привкуса водной вытяжки при 40°С	350
7.5.15	Прочность на удар при свободном падении	800
7.5.16	Стойкость к горячей воде	450
7.5.17	Химическая стойкость	450
7.6	Стеклопаянная тара	
7.6.1	Внешний вид/ Дефекты/ Цвет (стоимость за описание одного свойства)	350
7.6.2	Водостойкость стекла при температуре 98 °С Класс водостойкости стекла	450
7.6.3	Гидролитическая стойкость стекла (водостойкость)	450
7.6.4	Кадмий	650
7.6.5	Прочность крепления ручек	800
7.6.6	Свинец	650
7.6.7	Термическая стойкость	600
7.7	Материалы текстильные	
7.7.1	pH водного экстракта	500
7.7.2	Влагоотдача	400
7.7.3	Влажность	500
7.7.4	Выход ламинирующего слоя	450
7.7.5	Гигроскопичность	800
7.7.6	Идентификация волокна (нити)	1100
7.7.7	Индекс токсичности	3500

7.7.8	Интенсивность запаха Характер запаха Интенсивность запаха водной вытяжки при комнатной температуре Характер запаха при температуре 20 °С Интенсивность запаха водной вытяжки при 60°С Характер запаха при температуре 60 °С	350
7.7.9	Капиллярность	600
7.7.10	Кондиционная влажность	800
7.7.11	Линейная плотность Поверхностная плотность Кондиционная поверхностная плотность	600
7.7.12	Линейные размеры	400
7.7.13	Масса ламинирующего слоя	400
7.7.14	Массовая доля сырья	900
7.7.15	Размеры	350
7.7.16	Устойчивость окраски к дистиллированной воде	800
7.7.17	Устойчивость окраски к каплям воды	800
7.7.18	Устойчивость окраски к каплям кислоты	800
7.7.19	Устойчивость окраски к каплям щелочи	800
7.7.20	Устойчивость окраски к морской воде	800
7.7.21	Устойчивость окраски к органическим растворителям	800
7.7.22	Устойчивость окраски к поту	800
7.7.23	Число стежков на 10 см шва	600
7.7.24	Ширина загиба ткани	350
7.8	Бумага	
7.8.1	рН водной вытяжки	700
7.8.2	Влажность	700
7.8.3	Внешний вид/ Качество намотки (стоимость за описание одного свойства)	350
7.8.4	Геометрические размеры (ширина листа, длина листа, ширина рулона, диаметр рулонов (бобин))	400
7.8.5	Железо	600
7.8.6	Капиллярная впитываемость	800
7.8.7	Косина листа	400
7.8.8	Марганец	540
7.8.9	Масса продукции площадью 1 м ²	400
7.8.10	Медь	480
7.8.11	Объем Удельный	400
7.8.12	Отклонение фактических размеров от номинальных по ширине и высоте/ Косина изделия/ Смещение	400
7.8.13	Паропроницаемость	800
7.8.14	Плотность	600
7.8.15	Поверхностная впитываемость	600
7.8.16	Привес парафина	600
7.8.17	Толщина	400

8. Климатические испытания

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
8.1	IP XX	от 5600
8.2	IP 44	10000
8.3	IP 54	14000
8.4	IP 65	16000
8.5	IP 68	18000
8.6	Повышенная температура	от 560 руб./час
8.7	Пониженная температура	от 560 руб./час
8.8	Повышенная влажность	8440 руб./сутки
8.9	Дождь	1120 руб./час
8.10	Иней и роса	1120
8.11	Пыль	2 240 руб./час
8.12	Соляной туман:	
8.12.1	1 сутки	15680
8.12.2	2 суток	28224
8.12.3	4 суток	50176
8.12.4	5 суток	62720
8.12.5	7 суток	76832
8.12.6	10 суток	94080
8.13	Солнечная радиация	15680 руб./сутки

9. Вибрационные испытания

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
9.1	Синусоидальная вибрация	от 1120 руб./час
9.2	Широкополосная случайная вибрация	от 1120 руб./час
9.3	Удар однократного действия	от 1120 руб./час
9.4	Удар многократного действия	от 1120 руб./час

10. Электромагнитная совместимость

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
10.1	Помехоустойчивость	
10.1.1	Электростатические разряды	от 5000
10.1.2	Электростатические разряды, каждый последующий порт/режим электропитания	1250
10.1.3	Наносекундные импульсные помехи, за один порт	4700
10.1.4	Наносекундные импульсные помехи, каждый последующий порт	1400
10.1.5	Микросекундные импульсные помехи большой энергии	6300
10.1.6	Микросекундные импульсные помехи большой энергии, каждый последующий порт	2500
10.1.7	Магнитное поле промышленной частоты	5500
10.1.8	Магнитное поле промышленной частоты, каждый последующий порт/режим электропитания	1 375
10.1.9	Радиочастотное электромагнитное поле	14150
10.1.10	Радиочастотное электромагнитное поле, каждый последующий порт/режим электропитания	3500
10.1.11	Кондуктивные помехи, наведенные радиочастотным электромагнитным полем, за один порт	11400
10.1.12	Кондуктивные помехи, наведенные радиочастотным электромагнитным полем, каждый последующий порт	2850
10.1.13	Динамические изменения напряжения электропитания	5900
10.1.14	Динамические изменения напряжения электропитания, каждый последующий порт	1500
10.2	Помехоэмиссия	
10.2.1	Гармонические составляющие потребляемого тока	6600
10.2.2	Колебания напряжения и фликер	7700
10.2.3	Кондуктивные промышленные радиопомехи	7100
10.2.4	Напряженность поля промышленных радиопомех	15000
10.3	Испытания автокомпонентов	
10.3.1	Измерение широкополосных электромагнитных помех п. 6.5 Правил ЕЭК ООН № 10 (CISPR 25:2008)	11150
10.3.2	Измерение узкополосных электромагнитных помех п. 6.6 Правил ЕЭК ООН № 10 (CISPR 25:2008)	11150
10.3.3	Измерение помех в переходном режиме в цепях электропитания 12/24 V п. 6.7 Правил ЕЭК ООН № 10 (ISO 7637-2, CISPR 25:2008)	10600
10.3.4	Устойчивость к воздействию электромагнитного излучения п. 6.8 Правил ЕЭК ООН № 10	
10.3.4.1	Метод инъекции тока (BCI метод) в диапазоне частот 1-400 МГц (ISO 11452-4:2011)	
10.3.4.1.1	BCI метод (метод замещения)	8000
10.3.4.1.2	BCI метод (метод замещения) каждое следующее расстояние	6000
10.3.4.1.3	BCI метод (метод замкнутого контура)	8000

10.3.5	Метод свободного поля в диапазоне частот 80-6000 МГц (ISO 11452-2:2004)	от 14150
10.3.6	Устойчивость к помехам в переходном режиме передаваемым по цепям электропитания 12/24 V п. 6.9 Правил ЕЭК ООН № 10	
10.3.6.1	Импульс 1 (ISO 7637-2)	8000
10.3.6.2	Импульс 2а (ISO 7637-2)	8000
10.3.6.3	Импульс 2б (ISO 7637-2)	2000
10.3.6.4	Импульс 3а (ISO 7637-2)	8000
10.3.6.5	Импульс 3б (ISO 7637-2)	8000
10.3.6.6	Импульс 4 (ISO 16750-2)	5000
10.3.6.7	Импульс 5а (ISO 16750-2)	3000
10.3.6.8	Импульс 5б (ISO 16750-2)	5000
10.3.6.9	Электростатический разряд	15000
10.3.7	Работоспособность при минимальном и максимальном напряжении питания (ISO 16750-2)	3000
10.3.8	Перенапряжение (ISO 16750-2)	5000
10.3.9	Подача наложенного переменного напряжения (ISO 16750-2)	5000
10.3.10	Медленное снижение и повышение напряжения питания (ISO 16750-2)	5000
10.3.11	Кратковременное падение напряжение питания (ISO 16750-2)	5000
10.3.12	Выполнение функции сброса при падении напряжения (ISO 16750-2)	5000
10.3.13	Воздействие обратного напряжения (ISO 16750-2)	3000
10.4	Испытания транспортных средств по Правилам ЕЭК ООН № 10	
10.4.1	Измерение широкополосного электромагнитного излучения п. 6.2 Правил ЕЭК ООН № 10.	35000
10.4.2	Измерение узкополосного электромагнитного излучения п. 6.3 Правил ЕЭК ООН № 10.	35000
10.4.3	Устойчивость к воздействию электромагнитного излучения п. 6.4 Правил ЕЭК ООН № 10	70000
10.4.4	Комплекс испытаний (п. 6.2; 6.3; 6.4 Правил ЕЭК ООН № 10)	100000
10.4.5	Использование полубезэховой камеры (почасовая оплата)	9 000 руб./час

11. Электробезопасность

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
11.1	Электрическая прочность изоляции	4240
11.2	Сопротивление заземления, сопротивление изоляции	3680
11.3	Потребляемая мощность и напряжение питания	2680
11.4	Испытание раскаленной проволокой	7280
11.5	Испытания показателей качества электрической энергии	от 12000

12. Измерения и испытания светотехнической продукции

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
12.1	Электрические измерения	
12.1.1	Электрическая мощность при изменении напряжения питания, U [В]	3500
12.1.2	Потребляемый ток, I [А]	3000
12.1.3	Потребляемая мощность, P [Вт]	
12.1.4	Коэффициент мощности, Cos φ	
12.2	Фотометрия	
12.2.1	Измерение силы света и построение кривой силы света в характерных сечениях (не менее 2-х сечений), кд	8200
12.2.2	Измерение светового потока, ФΣ [лм] (сфера)	8000
12.2.3	Измерение осевой силы света, кд	18000
12.2.4	Определение класса светораспределения	
12.2.5	Определение типа кривой силы света (КСС)	
12.2.6	Измерение светового потока, ФΣ [лм] (гониофотометр)	
12.2.7	Определение световой отдачи, η [лм/Вт]	
12.2.8	Измерения силы света (КСС) и создание IES/LDT-файла	
12.2.9	Измерения коэффициента пульсации светового потока, k %	2000
12.3	Спектральные измерения и испытания	
12.3.1	Определение коррелированной цветовой температуры (КЦТ) в зависимости от угла излучения (для светодиодных источников света), Ткц [К]	8000
12.3.2	Измерение координат цветности, x, y	9000
12.3.3	Определение коррелированной цветовой температуры, Ткц [К]	
12.3.4	Определение индекса цветопередачи, Ra	
12.3.5	Распределение спектра	
12.4	Измерения яркости	
12.4.1	Определение габаритной яркости, LA [кд/м ²]	16000
12.4.2	Определение неравномерности яркости светильника	
12.4.3	Минимальная и максимальная яркость, [кд/м ²]	
12.4.4	Средняя яркость, [кд/м ²]	
12.4.5	Распределение яркости по светящейся поверхности	
12.5	Измерение коэффициента пульсации освещенности, k [%]	от 1200
12.6	Измерение коэффициента естественной освещенности	6000
12.7	Измерение освещенности на рабочих местах	от 2000
12.8	Измерения и испытания фитосветильников	от 25000
12.9	Исследования на фотобиологическую безопасность светодиодных осветительных приборов (лампы и светильники)	35000
12.10	Измерения и испытания светосигнального оборудования (светофоры, дорожные знаки)	договорная цена
12.11	Мониторинг (измерения) показателей наружного освещения	
12.11.1	Освещенность дорожного покрытия	12000
12.11.2	Полуцилиндрическая освещенность	6000

12.11.3	Яркость дорожного покрытия	16000
12.11.4	Цветовая температура и индекс цветопередачи	6000
12.11.5	Пульсация освещенности	1200
12.11.6	Освещённость фасадов зданий	16000
12.11.7	Яркость рекламных щитов и конструкций, дорожных знаков	16000
12.12	Испытания осветительных приборов на соответствие Постановления Правительства РФ N 2255	21000
12.13	Испытания осветительных приборов на соответствие требованиям СанПиН	18000
12.14	Измерения в осветительных установках на соответствие требованиям СанПиН	14000
12.15	Измерения в осветительных установках на соответствие требованиям СП 52.13330.2016	14000
12.16	Испытания осветительных приборов на соответствие требованиям ГОСТ 34819	договорная цена

13. Испытания стекольной продукции

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
13.1	Дробление	от 1680
13.2	Механическая прочность при ударе шаром 227 г	от 890
13.3	Механическая прочность при ударе шаром 2 260 г	от 1000
13.4	Механическая прочность при ударе моделью головы	от 1680
13.5	Абразивная стойкость	от 1680
13.6	Жаропрочность	от 1680
13.7	Стойкость к воздействию излучения	от 168 руб./час
13.8	Влагоустойчивость	от 112 руб./час
13.9	Пропускание света	от 890
13.10	Оптическое искажение	от 1680
13.11	Раздвоение изображения	от 1680
13.12	Комплексные испытания по Правилам ЕЭК ООН № 43	
13.12.1	Ветровое обычное многослойное безосколочное стекло	от 142 655
13.12.2	Ветровое упрочненное стекло	от 67 200
13.12.3	Многослойное безосколочное стекло	от 104 475
13.12.4	Упрочненное стекло	от 63 525
13.12.5	Стеклопакет	от 85 500

14. Испытания изделий из металла

№ п/п	Виды работ	Стоимость, руб., без учета НДС (за 1 образец)
14.1	Растяжение	от 2350
14.2	Сжатие:	
14.2.1	в нормальных климатических условиях	от 1970
14.2.2	при пониженной температуре (до -70)	от 2500
14.3	Изгиб (трехточечный)	от 1570
14.4	Ударный изгиб на маятниковом копре по Шарпи:	
14.4.1	при пониженной температуре	от 2300
14.4.2	в нормальных климатических условиях	от 1900
14.4.3	при повышенной температуре	от 2300
14.5	Твердость (Роквелл, Бринелль, Виккерс)	от 1680
14.6	Спектральный анализ стали (определение химического (элементного) состава стали методом оптико-эмиссионной спектрометрии):	
14.6.1	без определения марки стали	от 4000
14.6.2	с определением марки стали	от 6000
14.6.3	с определением соответствия химического состава заявленной марке стали	от 5000
14.7	Исследование макроструктуры на оптическом микроскопе	от 3000
14.8	Исследование микроструктуры на металлографическом микроскопе	от 4800
14.8.1	Металлографическое исследование медного проводника	от 7000
14.8.2	Измерение толщины покрытий металлографическим (арбитражным) методом по ГОСТ 9.302-88 (ГОСТ 9.307-2021)	от 5300
14.9	Изготовление образцов для испытаний	от 560

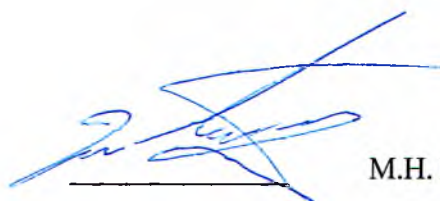
15. Доплаты за срочное выполнение работ и оформление документации

№ п/п	Наименование	Стоимость, руб., без учета НДС
15.1	Оформление протокола испытаний	400
15.2	Оформление дубликата протокола испытаний	250
15.3	Доплата за срочное выполнение работ в течение 1 (одного) рабочего дня (при возможности выполнения в данный срок по методике испытаний)	+50% от стоимости испытаний
15.4	Доплата за срочное выполнение работ в течение 3 (трех) рабочих дней (при возможности выполнения в данный срок по методике испытаний)	+30% от стоимости испытаний
15.5	Доплата за срочное выполнение работ в течение 5 (пяти) рабочих дней (при возможности выполнения в данный срок по методике испытаний)	+20% от стоимости испытаний

16. Заключительные положения

16.1	В настоящем Прейскуранте стоимость выполнения работ указана без налога на добавленную стоимость (НДС). НДС взимается дополнительно по установленной законодательством РФ ставке
16.2	Настоящий Прейскурант размещен в Интернете на сайте ФБУ "Нижегородский ЦСМ" www.nncsm.ru .

Руководитель ИЦ "Нижегородиспытания"



М.Н. Шигонцев