

Санитарно-гигиеническая лаборатория испытательного лабораторного центра					
1. Санитарно-гигиенические исследования продовольственного сырья и пищевой продукции на физико-химические показатели					
1.1. Определение физико-химических показателей в продукции общественного питания					
60 000 066	Определение калорийности одного блюда (масса изделия, сухие вещества, жир, энергетическая ценность)	усл. ед.	1200	1 440,00	гравиметрический, титриметрический, кислотный, расчётный
60 000 721	Определение калорийности и химического состава одного блюда для социально-значимых объектов (масса изделия, сухие вещества, жир, белок, зола, энергетическая ценность)	усл. ед.	1785	2 142,00	гравиметрический, титриметрический, кислотный, расчётный
60 000 819	Определение калорийности и химического состава одного блюда (масса изделия, сухие вещества, жир, белок, зола, энергетическая ценность)	усл. ед.	2 127,50	2 553,00	гравиметрический, титриметрический, кислотный, расчётный
60 000 309	Определение качества термической обработки мясных и рыбных кулинарных изделий	усл. ед.	187.5	225	визуальный
60 000 310	Определение массовой доли окисленных веществ во фритюрном жире	усл. ед.	262.5	315	визуальный
Прочие услуги					
22 100 000	Работа санитарного врача, врача - эпидемиолога, специалиста (подготовка к отбору проб, отбор проб, сдача отбор. проб) (1 час)	час	632.5	759	-
22 000 040	Подготовка заключения к протоколу лабораторных испытаний	усл. ед.	645	774	-
22 000 070	Отбор проб пищевых продуктов, непищевых товаров	усл. ед.	75	90	-
22 000 060	Оформление протокола лабораторных испытаний	усл. ед.	65	78	-