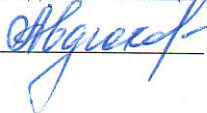


федеральное государственное бюджетное учреждение "Станция агрохимической службы "Солянская"

Директор ФГБУ "САС "Солянская"  Авдокова Т.В.

Прейскурант. 2020 год

№ п/п	Виды продукции	Виды испытаний	Стоимость за единицу, руб.	
1	2	3	4	
1.	Мясо, мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки, консервы мясные и мясорастительные	Прием и регистрация пробы. Оформление и выдача протокола испытаний.	300	
		Подготовка к исследованию (приготовление реактивов, взятие навесок, мойка посуды и т.д.)	264	
		Физико-химические показатели:		
1		м.д натрита натрия, нитраты	355	
2		м. д. фарша к массе изделия	187	
3		толщина тестовой оболочки в местах заделки	224	
4		масса одного изделия	187	
5		м. д. жира	411	
6		м.д. влаги	280	
7		м.д. белка	448	
8		м. д. крахмала	485	
9		м. д. хлористого натрия	243	
10		м. д. хлоридов	379	
11				
12		остаточная активность кислой фосфатазы	373	
13		м. д. хлеба	187	
14		м. д. составных частей (для консервов)	224	
15		м. д. составной части (начинки или покрытия) для полуфабрикатов	224	
16		массовая доля мышечной ткани (начинка полуфабриката)	224	
17		м.д. сухого вещества (продукты переработки яиц)	299	
18		определение температуры готового продукта	205	
19		перекисное число жира	280	
20		качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	280	
21		м. д. общей золы	315	
22		бензидиновый тест на активность пероксидазы	317	
23		м.д. углеводов, крахмала и хлеба	560	
24	количество летучих жирных кислот	280		
25	м. д. общего фосфора	280		
26	определение pH	190		

27	м.д. кальция	355
28	м.д. азота	280
29	общая кислотность (продукты переработки)	280
30	кислотное число жира	336
31	массовая доля костных включений и кальция	149
32	масса полуфабрикатов	149
33	м.д. начинки	149
34	м.д сахара(продукты переработки яиц)	448
35	м.д. мяса и жира	224
36	м.д. сухих веществ в тесте	224
37	м.д. сухих веществ в фарше	224
38	кислотность фарша	280
39	м.д. сахара в фарше	448
40	м.д. жира в начинке	411
41	м.д. соли	258
42	м.д. фарша к массовой доле изделия	187
43	м.д. панировки	149