

№ п/п	Виды продукции	Виды испытаний	Стоимость за единицу, руб.
1	2	3	4
4	Зерно (семена) , мукомольно - крупяные и хлебобулочные изделия	Прием и регистрация пробы. Оформление и выдача протокола испытаний.	300
		Подготовка пробы для исследований (выделение средней пробы, измельчение пробы, прочие подготовительные	264
		Физико-химические показатели	
1		металломагнитная примеси	224
2		сорная и зерновая примесь	374
3		содержание мелких зерен (семян) и крупности	131
4		фузариозные зерна	243
5		зараженность вредителями	187
6		зараженность и поврежденность вредителями	224
7		зараженность и загрязненность вредителями	224
8		влажность	227
9		определение влаги	205
10		стекловидность	411
11		количество клейковины	187
12		качество клейковины	504
13		крупность помола	187
14		крупность или номер крупы, битых ядер, мучки	149
15		энергия и способность прорастания	168
16		экстрактивность ячменя	168
17		лузжистость	93
18		масличная примесь	149
19		пленчатость	93
20		число падения	331
21		вредная и особо учитываемая примесь	149
22		количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг	149
23	м.д общей сернистой кислоты	331	
24	набухаемость	149	
25	количество лома	149	

26	зольность (общая зола)	336
27	м.д. сухого вещества, перешедшего в варочную воду	224
28	м.д зола	318
29	крахмал	485
30	м.д. белка	448
31	м.д. жира	411
32	пористость	149
33	м.д. поваренной соли	262
34	кислотное число жира	430
35	м.д. сахара	473
36	кислотность	280
37	кислотность по болтушке	318
38	м.д. начинки	149
39	коэффициент набухаемости	149
40	наличие болезни и плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей(1 показатель)	149
41	щелочность	154
42	намокаемость	149
43	минеральные примеси	224
44	зола, нерастворимая в соляной кислоте	462
45	остаток на сите	149