

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ФГБУН "ФИЦ питания и
биотехнологии"



Д.Б. Никитюк

« 2 » июня 2025 г.

Перечень работ (услуг) оказываемых за плату по проведению исследований качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, проведения экспертно-консультативных работ и других видов работ (без учёта НДС) в ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

Код	Наименование исследования	Цена, Р (без НДС)
	1. Исследование пищевой ценности	
	1.1. Белок	
1.1.1	Белок	2 909
1.1.2	Добавленные аминокислоты (за каждую, но не более 5)	1 910
1.1.3	Спектр свободных аминокислот	14 049
1.1.4	Определение молекулярно-массового распределения пептидных фракций в составе пищевых продуктов	6 500
1.1.5	Определение молекулярных масс пищевых белков в составе пищевых продуктов	7 100
1.1.6	Определение общей протеолитической активности	5 946

1.1.7	Гидролиз белка для аминокислотного профиля (кроме коллагена)	1 541
1.1.8	Гидролиз белка для аминокислотного профиля только коллагена	1 873
	1.2. Жир	
1.2.1	Жирнокислотный состав жира, выделенного из продукта	7200
1.2.2	Жирнокислотный состав жировых продуктов, включая транс- и цис-изомеры	7 425
1.2.3	Жирные кислоты свободные в жире	2 054
1.2.4	Кислотное число	2 054
1.2.5	Идентификация фальсификаций молочного жира в жировых продуктах	6 600
1.2.6	Идентификация фальсификаций молочного жира в нежировых продуктах	6 600
1.2.7	Лецитин	1 709
1.2.8	Неомыляемые вещества в жире	2 963
1.2.9	Общий жир, при его содержании более 5%	1 462
1.2.10	Общий жир, при его содержании менее 5%	1 729
1.2.11	Омега-3 жирные кислоты	4 834
1.2.12	Перекисное число в жире, выделенном из жидких молочных продуктов	2 431
1.2.13	Перекисное число в жире, выделенном из продукта (включая детские молочные смеси)	2 295
1.2.14	Перекисное число в маслах	1 426
1.2.15	Природа комплексных жировых продуктов (с недеklarированным составом) или идентификация жиров с неизвестной природой (по данным ТСХ, ГЖХ и др.)	15 100

1.2.16	Продукты перекисного окисления липидов в выделенном жире и тканях	1 796
1.2.17	Продукты перекисного окисления липидов в маслах	1 400
1.2.18	Сквален методом ГЖХ в маслах	5 900
1.2.19	Состав стеринов в жире, выделенном из продукта	6 436
1.2.20	Холестерин	3 882
1.2.21	Анизидановое число	7 291
1.2.22	3-моноклорпропандиол, 2- моноклорпропандиол, глицидол в пищевых рас- творительных маслах и жирах	8 500
	1.3. Углеводы и подсластители	
1.3.1	Дикетопиперазин	4 031
1.3.2	Крахмал модифицированный (идентифика- ция)	2 604
1.3.3	Определение олигосахаридов, включая фрукто- и галактосахариды	3 934
1.3.4	Определение подлинности аминсахаров	4 046
1.3.5	Определение подлинности полисахаридов	5540
1.3.6	Пищевые волокна растворимые и(или) не- растворимые (при содержании белка менее 5%)	4 167
1.3.7	Пищевые волокна растворимые и(или) не- растворимые (при содержании белка более 5%)	7 076
1.3.8	Подлинность пищевых волокон	5540
1.3.9	Подсластители и их смеси в продукте (мно- гокомпонентные смеси подсластителей)	4 763
1.3.10	Подсластители и их смеси, как монокомпо- нент	4 031

1.3.11	Профиль углеводов, отдельные углеводы в продукте	5 540
1.3.12	Определение пищевой и энергетической ценности продукта	Расчетным путём по смете определения компонентов
1.3.12	Инулин в пищевых продуктах	11 080
	1.4. Витамины	
1.4.1	Витамин С (аскорбиновая кислота, производные аскорбиновой кислоты)	4 167
1.4.2	Витамин А методом ВЭЖХ	2 748
1.4.3	Витамин В1	4 397
1.4.4	Витамин В12 методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	3 292
1.4.5	Биотин методом ВЭЖХ в премиксах и БАД к пище	3 292
1.4.6	Витамин В2	2 900
1.4.7	Витамин В6	2 900
1.4.8	Витамин В3 (ниацин) методом ВЭЖХ	2 900
1.4.9	Витамин В5 методом ВЭЖХ	2 900
1.4.10	Витамин В9 (Вс, фолиевая кислота) методом ВЭЖХ	2 900
1.4.11	Витамин РР методом ВЭЖХ	2 900
1.4.12	Витамин Е методом ВЭЖХ	2 748
1.4.13	Каротиноиды (сумма) методом СФМ	2 689
1.4.14	Профиль каротиноидов методом ВЭЖХ (лютеин, зеаксантин, астаксантин, бета-каротин, ликопин, альфа-каротин и т.д.)	5 268

1.4.15	Фолиевая кислота ИФА-методом	6 097
1.4.16	Витамин D методом ВЭЖХ в обогащенной пищевой продукции (содержание более 1 мкг/г)	5 235
1.4.17	Витамин D в пищевой продукции	5 926
1.4.18	Витамин К методом ВЭЖХ (содержание более 1 мкг/кг)	5 235
1.4.19	Витамин В8 (инозит)	5 795
	1.5. Минеральные вещества	
1.5.1	Железо	1 250
1.5.2	Йод	4 298
1.5.3	Калий	1 241
1.5.4	Кальций	1 241
1.5.5	Кобальт	1 241
1.5.6	Литий	1 241
1.5.7	Магний	1 241
1.5.8	Марганец	1 241
1.5.9	Медь	928
1.5.10	Молибден	1 241
1.5.11	Натрий	1 241
1.5.12	Никель	1 241
1.5.13	Рубидий	1 241
1.5.14	Селен	3 734
1.5.15	Фосфор	2 527
1.5.16	Хром	1 241
1.5.17	Цинк	928
1.5.18	Стронций	1 241
1.5.19	Цезий	1 241

1.5.20	Определение элементного состава продукции (за исключением продукции с повышенным содержанием жира) методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой (ИСП-МС)	9 810
	1.6. Влажность	
1.6.1	Влажность, массовая доля экстрактивных веществ	1 230
	1.7. Зола	
1.7.1	Зола	1 230
	1.8. Нуклеиновые кислоты	
1.8.1	Количественное определение рекомбинантной ДНК (количественный анализ индивидуальной ГМ линии) методом ПЦР-РВ	14 343
1.8.2	Идентификация растения, индивидуальной ГМ линии, подтверждение природного происхождения промотора CaMV 35S, методом ПЦР-РВ	11 390
1.8.3	Качественное определение маркерных генетических элементов в рекомбинантной ДНК (регуляторные последовательности, гены и т.д) – скрининг, а также присутствие растительной ДНК методом ПЦР-РВ	11 219
	1.9. Идентификация сырьевого состава мясной продукции	
1.9.1	Идентификация видоспецифичной ДНК Ovis (баран, овца), методом ПЦР в пищевой продукции	11 239
1.9.2	Идентификация видоспецифичной ДНК Bos Taurus (бык, корова), методом ПЦР в пищевой продукции	11 241

1.9.3	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Anser</i> (гусь), методом ПЦР в пищевой продукции	11 241
1.9.4	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Meleagris gallopavo</i> (индейки), методом ПЦР в пищевой продукции	11 239
1.9.5	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Cairina moschata</i> (индоутки), методом ПЦР в пищевой продукции	11 243
1.9.6	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Caprinae</i> (коза), методом ПЦР в пищевой продукции	11 281
1.9.7	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Equus</i> (конь, лошадь), методом ПЦР в пищевой продукции	11 274
1.9.8	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Gallus gallus</i> (курицы), методом ПЦР в пищевой продукции	11 236
1.9.9	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Cervidae</i> (олень), методом ПЦР в пищевой продукции	11 241
1.9.10	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Ganoderma Lucidum</i> (рейши), методом ПЦР в пищевой продукции, в составе БАД	11 323
1.9.11	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Suidae</i> (свинья), методом ПЦР в пищевой продукции	11 240
1.9.12	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Glycine</i> (сои), методом ПЦР в пищевой продукции	11 243

1.9.13	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Anatidae</i> (утки), методом ПЦР в пищевой продукции	11 239
1.9.14	Идентификация видоспецифичной ДНК <i>Lentinula edodes</i> (шиитакэ), методом ПЦР в пищевой продукции, в составе БАД	11 207
	2. Санитарно-химические исследования	
2.1	N-нитрозамины	2 951
2.2	Определения содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	3 113
2.3	Определения содержания афлатоксина М1 в пищевых продуктах методом тонкослойной хроматографии	3 398
2.4	Определение микотоксинов (Т-2, фумонизины В1 и В2) методом ВЭЖХ с масс-спектрометрическим детектированием в детском питании	27 787
2.5	Определение содержания афлатоксина В1 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	6 010
2.6	Определение содержания дезоксиниваленола в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	5 909
2.7	Определение содержания зеараленона в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	5 992
2.8	Определение Т-2 токсина в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	5 918

2.9	Определение содержания охратоксина А в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	6 028
2.10	Определение содержания фумонизинов В1 и В2 в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	7 665
2.11	Определение профиля микотоксинов (содержание афлатоксина В1, дезоксиниваленола, зеараленона, Т-2 токсина, охратоксина А, фумонизинов В1 и В2) в пищевых продуктах методом хромато-масс-спектрометрии	18 761
2.12	Патулин	3 678
2.13	Бенз(а)перен методом ВЭЖХ	3 091
2.14	Бенз(а)перен методом ГЖХ-МС	15 533
2.15	Углеводороды (содержание и идентификация) методом ХМС	15 533
2.16	Биогенные амины	4 513
2.17	Гистамин	2 639
2.18	Кадмий	2 422
2.19	Свинец	2 422
2.20	Ртуть	2 825
2.21	Мышьяк	2 717
2.22	Нитраты	2 589
2.23	Нитриты	2 589
2.24	Сульфаты	1 495
2.25	Фосфаты	1 495
2.26	Хлориды	1 495

2.27	Определение полихлорированных бифенилов (конгенеры ПХБ: 44, 52, 87, 99, 101, 105, 118, 137, 138, 146, 153, 156, 174, 183, 187) ГЖХ (совместное определение)	11 457
2.28	Определение хлорорганических пестицидов (ДДТ, ДДД, ДДЕ, а-ГХЦГ, b-ГХЦГ, g-ГХЦГ, Алдрин, Гептахлор) ГЖХ (совместное определение)	8 560
2.29	Ртутьорганические пестициды	3 390
2.30	Триазиновые пестициды	4 372
2.31	2,4-Дкислота и её соли (диметиламин, диэтанолламин, изопропиламин, триизопропаноламин, натриевая соль 2,4-D кислоты) методом ГЖХ	6 848
2.32	Меламин в молоке и молочных продуктах (ВЭЖХ)	4 684
2.33	Акриламид	9 877
2.34	Рактопамин	9 745
2.35	Хлорамфеникол	2 796
2.36	Оксиметилфурфурол	3 990
	3. Санитарно-микробиологические исследования	
3.1	<i>B.cereus</i>	1 173
3.2	<i>Cl.perfringens</i>	1 189
3.3	<i>E.coli</i> без API идентификации	1 500
3.4	<i>E.coli</i> с API 10S идентификацией	1 800
3.5	<i>E.coli</i> с API 20E идентификацией	3 000
3.6	<i>L.monocytogenes</i>	3 000
3.7	<i>L.monocytogenes</i> API-идентификацией	4 491
3.8	<i>Ps. Aeruginosa</i>	1000

3.9	<i>S. aureus</i>	1 026
3.10	<i>V. parahaemolyticus</i>	1 870
3.11	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	1 000
3.12	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	1 000
3.13	Бактерии рода <i>Proteus</i>	1 500
3.14	Бифидобактерии	1 247
3.15	Видовая принадлежность молочнокислых микроорганизмов по API	4 717
3.16	Видовая принадлежность стрептококков	2 114
3.17	Дрожжи	1 000
3.18	Идентификация вставки генетически модифицированных штаммов микроорганизмов методом ПЦР	19 122
3.19	Идентификация генов микроорганизмов, кодирующих токсинообразование, методом ПЦР	19 061
3.20	Идентификация дрожжей до вида	2 826
3.21	Идентификация плесневых грибов до рода	1 500
3.22	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа А	3 000
3.23	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа Б (подгруппа а и б)	3 000
3.24	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа В	3 000

3.25	Исследования консервированных продуктов на соответствие требованиям промышленной стерильности- группа Г	3 000
3.26	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	1 000
3.27	Микробиоценоз ЖКТ	5 232
3.28	Молочнокислые микроорганизмы	1 500
3.29	Определение активности препаратов низина	2 500
3.30	Определение антибиотиков методом ИФА (каждый)	4 700
3.31	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа А	3 000
3.32	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа Б (подгруппа а и б)	3 000
3.33	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа В	3 000
3.34	Определение возбудителей порчи консервированных продуктов - группа Г	3 000
3.35	Определение количества БГКП методом НВЧ	1 500
3.36	Определение стафилококковых энтеротоксинов методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	4 717
3.37	Определение термофильных аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов	1 000

3.38	Качественная реакция на антибиотики микробиологическим методом (каждая группа)	2 000
3.39	Оценка воздействия БАД на микрофлору ЖКТ	6 000
3.40	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	2 000
3.41	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы API 20E идентификацией	3 000
3.42	Плесени	1 000
3.43	Пропионовокислые бактерии	3 500
3.44	Родовая принадлежность бифидобактерий	3 000
3.45	Сульфитредуцирующие клостридии	1 000
3.47	Чувствительность к антибиотикам (1 культура)	5 000
3.48	Идентификация видовой принадлежности молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий методом ПЦР	9 433
3.49	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом дисков (по 10 препаратам)	7 547
3.50	Профиль антибиотикорезистентности пробиотических микроорганизмов методом минимальных ингибирующих концентраций (по 10 препаратам)	9 433
3.51	Определение антибиотической активности ферментных препаратов	5 660
3.52	Определение кампилобактерий	3 396
3.53	Подсчёт количества <i>Escherichia coli</i> методом НВЧ	2 000

3.54	Подсчёт количества <i>Staphylococcus aureus</i>	1 887
3.55	Подсчёт количества <i>Listeria monocytogenes</i>	3 500
3.56	Определение генов микроорганизмов, кодирующих факторы переноса	9 433
3.57	Определение плазмидной ДНК	11 320
3.58	Определение вероцитотоксина методом ИФА/ферментсвязанного флуоресцентного анализа	4 717
3.59	Ингибирующие вещества в мясопродуктах и яйцах	2 830
3.60	Определение <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i>)	4 500
3.61	Определение Enterobacteriaceae	1 509
3.62	Подсчёт количества Enterobacteriaceae	1 887
3.63	Видовая принадлежность спорообразующих бацилл по API	3 018
3.64	<i>S. aureus</i> с API-идентификацией	1 500
3.65	Видовая принадлежность стрептококков с API-идентификацией	2 000
3.67	Микроскопия мазков-препаратов (3 повторности)	820
	4. Химические исследования	
	4.1. Химические исследования	
4.1.1	10-окси-2транс-деценовая кислота в маточном молочке	10 636
4.1.2	SO ₂ (диоксид серы)	2 700
4.1.3	Антиоксиданты (каждый)	2 407

4.1.4	Гексан, гептан, ацетальдегид, ацетон, метилацетат, этилацетат, метанол, изопропанол, акрилонитрит, бутилацетат, изобутанол, н-бутанол, бензол, толуол, стирол, альфа-метилстирол методом ГХ	10 535
4.1.5	Ароматические, в т.ч. эфирные и душистые вещества, состав ароматизаторов	12 200
4.1.6	Ванилин, этилванилин методом ВЭЖХ (совместное определение)	5 663
4.1.7	Гидроксикоричные кислоты (каждая)	3 112
4.1.8	Гидроксикоричные кислоты (профиль)	5 216
4.1.9	Идентификация и содержание компонентов в сложных природных смесях методом ХМС	20 150
4.1.10	Идентификация компонентов методом ХМС	10 610
4.1.11	Карнитин	4 574
4.1.12	Консерванты (каждый)	2 291
4.1.13	Кофеин	4 014
4.1.14	Красители (каждый)	4 399
4.1.15	Креатин	4 891
4.1.16	Органические кислоты, профиль	2 972
4.1.17	Показатель BRIX	346
4.1.18	Растворители, в т.ч. спирты	3 250
4.1.19	Определение полифенольных соединений методом Фолина-Чокальтеу	1 694
4.1.20	Хинин	2 852
4.1.21	Определение экдистена методом ВЭЖХ	2 884

4.1.22	Осмоляльность водных растворов пищевых продуктов, в т.ч. продуктов детского, спортивного питания	1 280
4.1.23	Анализ одного образца пищевой продукции или биологических сред методом динамического лазерного светорассеяния (размер частиц)	2 970
4.1.24	Определение синтетических ингибиторов ФДЭ-5 в БАД к пище	8 429
4.1.25	Титруемая кислотность	689
4.1.26	Определение pH, активной и общей кислотности	607
	4.2. Индикаторные компоненты	
4.2.1	Алкалоиды пуриновые: теобромин, теофиллин, кофеин (совместное определение)	5 505
4.2.2	Антоцианины, общее содержание	3 151
4.2.3	Антоцианины, состав	6 207
4.2.4	Гидроксимионная кислота	3 366
4.2.5	Дубильные вещества	2 583
4.2.6	Определение йохимбина методом ВЭЖХ	2 825
4.2.7	Определение азиатикозида методом ВЭЖХ	4 167
4.2.8	Определение аллицина методом ВЭЖХ	5 453
4.2.9	Определение антрахинонов: алоина, алоэ-эмолина, эмолина методом ВЭЖХ	5 432
4.2.10	Определение арбутина и гидрохинона методом ВЭЖХ	4 838
4.2.11	Определение байкалина методом ВЭЖХ	4 223
4.2.12	Определение бетулина методом ВЭЖХ	4 385
4.2.13	Определение валереновой кислоты методом ВЭЖХ	4 167

4.2.14	Определение гингерола методом ВЭЖХ	4 321
4.2.15	Определение гиперина методом ВЭЖХ	6 254
4.2.16	Определение глицирризиновой кислоты методом ВЭЖХ	4 620
4.2.17	Определение дигидрацетовой кислоты методом ГЖХ	5 413
4.2.18	Определение катехинов методом ВЭЖХ	6 648
4.2.19	Определение теафлавинов методом ВЭЖХ	6 648
4.2.20	Определение коэнзима Q10 методом ВЭЖХ	4 431
4.2.21	Определение ксантогумола и изоксантогумола методом ВЭЖХ	5 826
4.2.22	Определение панаксозидов методом ВЭЖХ	5 826
4.2.23	Определение профиля флавоноидов (флавоны, флавонолы, флаваноны, дигидрофлавонолы и т.д.) методом ВЭЖХ	6 666
4.2.24	Определение птероподина методом ВЭЖХ	4 163
4.2.25	Определение розмариновой кислоты методом ВЭЖХ	4 163
4.2.26	Определение салидрозида, розавина, тирозола и гидрокситирозола методом ВЭЖХ	4 620
4.2.27	Определение сеннозидов А и В методом ВЭЖХ	5 174
4.2.28	Определение схизандрина и γ-схизандрина методом ВЭЖХ	4 798
4.2.29	Определение флаволигнанов методом ВЭЖХ	6 270

4.2.30	Определение флавоноидов цитрусовых методом ВЭЖХ: нарингин, гесперидин, неогесперидин, диосмин и др. (совместное определение)	4 817
4.2.31	Определение флавонолгликозидов гинкго билоба методом ВЭЖХ	5 631
4.2.32	Определение гарпагозида методом ВЭЖХ	4 159
4.2.33	Определение элеутерозидов В и Е методом ВЭЖХ	5 214
4.2.34	Флаваноиды (содержание) СФМ методом	4 082
4.2.35	Определение пиперина методом ВЭЖХ	7 507
4.2.36	Определение берберина методом ВЭЖХ	7 400
4.2.37	Определение индол-3-карбинола методом ВЭЖХ	7 507
4.2.38	Определение капсаицина методом ВЭЖХ	7 200
4.2.39	Определение дигидрокверцетина методом ВЭЖХ	7 111
4.2.40	Определение икариина методом ВЭЖХ	7 500
4.2.41	Определение мангиферина методом ВЭЖХ	7 400
4.2.42	Определение олеуропеина методом ВЭЖХ	7 000
4.2.43	Определение тимохинона методом ВЭЖХ	7 243
4.2.44	Определение куркуминоидов методом ВЭЖХ	6 058
4.2.45	Определение иридоидов методом ВЭЖХ-МС	14 750
4.2.46	Определение диосгенина методом ВЭЖХ (ВЭЖХ-МС)	6 848
4.2.47	Определение тригонеллина методом ВЭЖХ	6 058
4.2.48	Определение проантоцианидинов методом Бейта-Смита	5 268

4.2.49	Определение пуникалагинов	7 111
4.2.50	Определение форсколина методом ВЭЖХ	5 926
4.2.51	Определение глюкуронолактона	5 795
4.2.52	Определение ресвератрола и пицеида методом ВЭЖХ (совместное определение)	6 321
4.2.53	Определение синефрина и октопамина (совместное определение)	7 507
4.2.54	Определение апиина	6 058
4.2.55	Гимнемовые кислоты	11 589
4.2.56	Тритерпеновые (босвеллиевые) кислоты	7 111
4.2.57	Определение карнозина	8 428
4.2.58	Профиль многоатомных спиртов (сорбит, ксилит, эритрит, мальтит, изомальтит, маннит и др.)	5 926
4.2.59	Определение аукубина	9 482
4.2.60	Янтарная кислота	2 288
4.2.61	Определение α -липоевой кислоты	5 058
4.2.62	Определение β -глюкана микробиологического происхождения ((1-3)(1-6)- β -D-глюкана) в пищевых объектах грибного происхождения	10 584
4.2.63	Определение β -глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)- β -D-глюкана) в жидких продуктах	7 443
4.2.64	Определение β -глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)- β -D-глюкана) в зерновых продуктах без содержания свободных сахаров	6 969

4.2.65	Определение β -глюкана растительного происхождения ((1-3)(1-4)- β -D-глюкана) в приготовленных, жаренных или экструдированных изделиях	7 964
	5. Иммунологические исследования	
5.2	Определение остаточных количеств антибиотиков методом ИФА, один препарат (группа)	4700
5.3	Белковые антигены молока и сои	6 787
5.4	Определение глютена ИФА-методом	5 690
5.5	Определение фикоцианина в пищевой продукции иммуноферментным методом	6 967
	6. Санитарно-токсикологические исследования	
6.1	Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка штаммов-продуцентов пищевых ингредиентов	2 121 000
	7. Дегустация	
7.1	Дегустация пищевой продукции без привлечения сторонних экспертов	2 789
7.2	Дегустация пищевой продукции с привлечением сторонних экспертов	6 481
	8. Экспертно-консультативная работа	
8.1	Оформление результатов проведенных испытаний	4 609
8.2	Оформление заключения по результатам собственных или сторонних исследований и других работ, не требующее оформления экспертного заключения	7 243

8.3	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 1 степени для целей государственной регистрации (продукт с одним биологически активным компонентом)	10 672
8.3.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.3.	1 327
8.4	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 2 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий два - четыре биологически активных компонента)	13500
8.4.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.4.	1 880
8.5	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 3 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий пять- семь биологически активных компонентов)	16650
8.5.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.5.	2 540
8.6	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 4 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий восемь - десять биологически активных компонентов)	23 810
8.6.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.6.	2 910

8.7	Экспертиза и оформление экспертного заключения на один вид пищевой продукции со сложностью состава 5 степени для целей государственной регистрации (продукт, содержащий одиннадцать и более биологически активных компонентов)	34 500
8.7.1	за каждый дополнительный вид продукции в Экспертном заключении к позиции 8.7.	3 180
8.8	Оформление документов по результатам оценки эффективности специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе детского питания	7 242
8.9	Оценка соответствия установленным требованиям протоколов испытаний сторонних аккредитованных лабораторий	4 200
8.10.	Оценка соответствия установленным требованиям протоколов испытаний сторонних аккредитованных лабораторий воды питьевой для детского питания	8 400
8.11	Оформление заверенной копии выданного экспертного заключения	2 239
8.12	Оформление заверенной копии выданного сводного протокола испытаний	1 317
	9. Разработка рационов питания	
	9.1. Разработка всесезонного 7-дневного меню для детских организаций на одну возрастную группу (с технологическими картами)	

9.1.1	С длительностью пребывания детей до 8-10 часов	60 000
9.1.2	С длительностью пребывания детей до 11-12 часов	100 000
9.1.3.	С круглосуточным пребыванием детей	200 000
	9.2. Разработка всесезонного меню для учреждений круглосуточного пребывания взрослого населения (один рацион)	
9.2.1	Разработка 7-дневного меню	200 000
9.2.2.	Разработка 10-дневного меню	280 000
	9.3. Экспертная оценка меню на соответствие действующей законодательной базы (одного рациона)	
9.3.1.	5-7 дневного меню для детей одной возрастной группы	60 000
9.3.2.	7-10 дневного меню для взрослого населения	60 000