



СОГЛАСОВАНО:

Заместитель Руководителя Агентства ветеринарии

Ульяновской области

А.В. Жданов

2025 г.

Прейскурант цен

на ветеринарные услуги по лабораторным исследованиям по подтверждению соответствия качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья животного и растительного происхождения, реализуемого в розничной и оптовой сети (по заявкам) при подозрении на некачественную, опасную продукцию.

ОГБУ "Инспекция по ветеринарии и безопасности продовольствия"



УТВЕРЖДАЮ:

Начальник ОГБУ "Инспекция по ветеринарии

и безопасности продовольствия"

С.А. Фирсов

2025 г.

№ п/п	Наименование объекта аналитических работ	единица измерения	Стоимость услуги всего, руб.
1	2	3	7
1	Лабораторные исследования мяса и продуктов убоя с/х животных и птицы, в. т. ч. колбасных изделий и животных жиров (1 партии) :		
	Органолептика (аромат, вкус, консистенция, цвет, внешний вид, запах, мышцы на разрезе, состояние жира)		90,00
	Термометрия		30,00
	Проба варки		60,00
	Определение pH		130,00
	Формольная проба	исследование	150,00
	Определение первичного распада белков в бульоне (реакция с серноокислой медью)		140,00
	Реакция на пероксидазу		115,00
	Окраска бактерий по Граму		150,00
	Массовая доля влаги		260,00
	Массовая доля хлористого натрия		260,00
	Определение перекисного числа (для жира)		68,00
	Определение кислотного числа		32,00

<p>Лабораторные исследования рыбы живой, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой, нерыбных объектов промысла, ракообразных моллюсков (кальмаров, креветок и т.п.) свежемороженных и изделий из них, раков пресноводных, (1 партии):</p>		
<p>2</p> <p>Органолептика (аромат, вкус, консистенция, внешний вид, запах)</p> <p>Проба варки (запах, вкус после варки)</p> <p>Паразитологические показатели</p> <p>Показатель pH</p> <p>Окраска бактерий по Граму</p> <p>Реакция с сернокислой медью</p>	исследование	<p>90,00</p> <p>60,00</p> <p>50,00</p> <p>130,00</p> <p>150,00</p> <p>140,00</p>
<p>3</p> <p>Лабораторные исследования молочной продукции (1 партии):</p> <p>Органолептика (определение жиряченности, целостности)</p> <p>Овоскопия</p> <p>Лабораторные исследования молока и молочных продуктов (1 проба с каждой емкостью):</p>	исследование	<p>90,00</p> <p>60,00</p>
<p>4</p> <p>Органолептика (определение консистенции, вкуса, запаха, цвета) (за каждую партию)</p> <p>Определение кислотности</p> <p>Определение массовой доли жира</p> <p>Определение массовой доли плотности</p> <p>Редуктазная проба</p> <p>Ингибирующие веществ, наличие перекиси водорода, соды, аммиака</p> <p>Определение фальсификации</p> <p>Определение фальсификации (метод люминескопический)</p> <p>Определение массовой доли влаги</p> <p>Определение массовой доли хлористого натрия (сыр)</p> <p>Определение соматических клеток (вискометрический метод)</p> <p>Определение массовой доли сухих веществ</p> <p>Определение группы чистоты</p> <p>Определение примеси соды</p> <p>Лабораторные исследования продукции растительного происхождения, в т.ч. маринадов, солений, зелени (1 партии):</p>	исследование	<p>90,00</p> <p>150,00</p> <p>280,00</p> <p>200,00</p> <p>167,00</p> <p>43,00</p> <p>55,00</p> <p>20,00</p> <p>260,00</p> <p>82,00</p> <p>150,00</p> <p>140,00</p> <p>180,00</p>

5	Органолептика (определение вкуса, запаха, консистенции)	90,00
	Определение наличия грибковых заболеваний	20,00
	Определение степени подмороженности овощей	20,00
	Определение пораженности фитофторой	290,00
	Определение содержания нитратов	260,00
Определение массовой доли влаги	130,00	
Показатель pH		
6	Лабораторные исследования продукции масложировой промышленности, масел растительных, семян масличных культур (1 партия):	
	Органолептика (определение вкуса, запаха, консистенции, цвета)	90,00
	Определение кислотного числа	180,00
	Определение массовой доли влаги и летучих веществ:	355,00
	в жмыхе	180,00
	в растительном масле	360,00
	Определение перекисного числа	
	Лабораторные исследования мёда натурального и продукции пчеловодства (1 партия):	
	Органолептика (цвет, вкус, аромат, консистенция, признаки брожения)	90,00
	Определение массовой доли воды	80,00
7	Определение массовой доли сахарозы	150,00
	Определение массовой доли редуцирующих сахаров	130,00
	Определение массовой доли редуцирующих сахаров	150,00
	Определение диастазного числа	170,00
	Качественная реакция на оксиметилфурфурол (гидроксиметилфурфурол)	80,00
	Определение механических примесей	80,00
	Определение наличие пади	105,00
	Определение общей кислотности	265,00
	Содержание доминирующих пыльцевых зерен	115,00
	Определение пыльцевых зерен	10,00
Опечатывание тары с медом (1 шт. - 16 этикеток)		
Лабораторные исследования зерновых и зернобобовых культур, в т.ч. фуражного зерна (1 партия):		

8	Органолептика (определение внешнего вида, цвета, блеска, запаха, вкуса, наличие сорной примеси)	исследование	90,00
	Определение металломатнитных примесей		170,00
	Оформление протокола анализа		100,00
	Отбор проб для исследования в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы		25,00
9	Органолептическая оценка	осмотр	35,00
	Термометрия продовольственного сырья и пищевых продуктов		30,00
Примечание:			

Каждая неполная партия считается как целая партия.

И.о. главного бухгалтера

Мельникова

Е.А. Жегалина