



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В
Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, ЛЕНИНГРАДСКОЙ И
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТЯХ, РЕСПУБЛИКЕ КАРЕЛИЯ»
(ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»**

П Р И К А З

дата 01.04.2024

№ 65/АХД

г. Санкт-Петербург

**О внесении изменений в Прейскурант цен ФБУ «Тест – С. – Петербург»
на 2024 год**

В целях актуализации действующего Прейскуранта цен ФБУ «Тест-С.-Петербург» на проведение испытаний и оценки соответствия продукции, сырья и материалов на 2024 год (далее – Прейскурант цен), п р и к а з ы в а ю:

1. Ввести в Прейскурант цен новые позиции согласно Приложению 1 к настоящему приказу.
2. Исключить из Прейскуранта цен позиции согласно Приложению 2 к настоящему приказу.
3. Изменения в приказ от 18.12.2023 № 194/ахд ввести в действие с 01.04.2024.
4. Начальнику отдела автоматизированных систем управления № 488 (Турков Н.В.) опубликовать настоящий приказ на сайте ФБУ «Тест – С. – Петербург и актуализировать действующий Прейскурант цен.
5. Ответственность за правильность применения Прейскуранта цен возложить на начальника отдела № 421 (Полиектова Е.Л.).
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Генеральный директор

П.Л. Овчаренко

Позиции, подлежащие включению в Прейскурант цен ФБУ «Тест – С. – Петербург» на проведение испытаний и оценки соответствия продукции, сырья и материалов на 2024 год

Раздел	Наименование услуги	цена, руб. (без учёта НДС)
1	Доставка нефтепродуктов в субподрядную организацию для проведения испытаний	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
2.1	стронций (только в водах)	605
	Пробоподготовка для жидких маргаринов	1210
	Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира) - только для кондитерских изделий	2530
	Глютен качественная реакция	2921
	Глютен - в продуктах, содержащих танин (шоколаде и какао, и в продуктах, содержащих шоколад и какао) и полифенолы (в продуктах содержащих природный красный, оранжевый краситель: красное вино, красные соки, смородина, свекла, морковь и т. п.) качественная реакция	3557
2.3 2.7.4	Массовая доля нитратов (в расчёте на нитрат-ион) на кадмиевой колонке	1000
2.5.11	Запах	230
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет)	460
2.6.2	Гранулометрический состав: средний размер кристаллов пробы сахара	290
	Гранулометрический состав: массовая доля каждой фракции сахара определенного размера	290
	Гранулометрический состав: средний размер частиц каждой фракции сахара	290
	Массовая доля редуцирующих веществ (добавить стоимость показателя м.д.сахарозы)	392
2.9.2	Озон остаточный	235
	Запах при 20°C, при 60°C (за 1 показатель)	126
2.9	Пробоподготовка сладких, окрашенных, замутнённых алкогольных напитков для хроматографического анализа	100
2.9.8	Токсичные микропримеси в сидрах, пиве (массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый), массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат), массовая концентрация уксусного альдегида, объемная доля метилового спирта) - вне области аккредитации	2145
2.9.10	Массовая концентрация летучих веществ (сумма содержания альдегидов, летучих кислот, высших спиртов, средних эфиров) — в бренди (вне области аккредитации)	2783
2.9.21	Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (метод ГХ)	1600
2.9.22	Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (метод ГХ) (добавить стоимость показателя крепость)	1600
2.10.10	Глюкозный эквивалент	731
3.4	Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ парфюмерно-косметической продукции на содержание свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с	3700

	применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	
3.6.1	Запах при 20°C, при 60°C (за 1 показатель)	126
	Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты (в пересчете на кремний) - кроме воды ЦВС	586
Раздел 3.6.4 Вода очищенная на соответствие фармакопейной статье (вне области аккредитации)	Аммоний	326
	Восстанавливающие вещества	326
	Диоксид углерода	363
	Кальций и магний	218
	Кислотность или щелочность	187
	Нитраты	326
	Нитраты, нитриты	326
	Описание	157
	Сульфаты	326
	Сухой остаток	314
	Тяжёлые металлы	326
	Удельная электропроводность (25°C)	205
	Хлориды	326
3.11.18	Массовая доля перекиси водорода, %	332
3.11.47	Массовая доля сложных эфиров в расчете на преобладающий в масле сложный эфир	473
3.17.3	Хроматографическое исследование по определению выделения вредных веществ в водную среду от 7-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	5000
3.18.2	Стойкость к кипячению (корковые пробки)	266
3.18.4	Прочность сварного шва при разрыве	1573
3.18.6	Масса бумаги площадью 1 м ² в г/ масса продукции 1 метра квадратного	731
3.17.1	Местное раздражающее действие на кожные покровы и слизистые * (код 1-2) - (или индекс токсичности на ТР ТС 007)	6606

Позиции, подлежащие исключению из Прейскуранта цен ФБУ «Тест – С. – Петербург» на проведение испытаний и оценки соответствия продукции, сырья и материалов на 2024 год

Раздел	Показатель	Цена, руб., без учёта НДС
2	Пробоподготовка	63
2.1	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2000
	Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2530
	Глютен	2921
	Глютен - в продуктах, содержащих танин (шоколаде и какао, и в продуктах, содержащих шоколад и какао) и полифенолы (в продуктах содержащих природный красный, оранжевый краситель: красное вино, красные соки, смородина, свекла, морковь и т. п.)	3557
2	Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	568
2.3.3	Тетрациклиновой группы - 1 показатель	1210
2.4.7	Пробоподготовка (для продукции в капсулах)	363
2.5.11	Органолептические показатели	460
2.6.2	Гранулометрический состав	290
	Физико-химические показатели (меласса): (вне области аккредитации)	
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	460
	Массовая доля сухих веществ	338
	Массовая доля сбраживаемых (ферментируемых) сахаров	1227
	Массовая доля сахаров по прямой поляризации	429
	Массовая доля редуцирующих веществ	392
	Массовая доля сахара по инверсионной поляризации	429
	рН	271
	Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	138
	Массовая доля редуцирующих веществ	392
2.9.2	Запах при 20°C, при 60°C	126
3.6.1	барий	798
	Запах при 20°C, при 60°C	126
	Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты (в пересчете на кремний)	586
3.12.11	Эффективность пятноудаления (чернила, ржавчина) (вне области аккредитации) - за 1 вид загрязнений	1143
3.18.2	Стойкость к кипячению	266
3.18.3	Устойчивость декора к действию спиртового раствора	665
3.18.4	Прочность растяжения (швов, пленок)	1573
	Прочность сварного шва при растяжении	1573
3.18.6	Качество изготовления мешков (внешний вид, качество швов, печать)	605
	Масса продукции площадью 1м кв.	605