

№ п/п	Наименование работы
1.	Органолептические исследования
2.	Определение массы нетто
3.	Определение объёма
4.	Определение размера
5.	Исследование кишечного сырья
6.	Массовая доля (далее – м. д.) влаги (влажность), м. д. сухих веществ
7.	М. д. влаги и летучих веществ в растительном масле
8.	М. д. белка, азота, протеина
9.	М. д. казеина, казеинового белка (азота)
10.	М. д. сывороточных белков (при совместном определении белков молока)
11.	М. д. сывороточных белков (расчётным методом, при заявке только на сывороточные белки)
12.	М. д. небелкового азота
13.	М. д. истинного белка (при заявке только на истинный белок)
14.	М. д. жира кислотным методом (в молочных продуктах)
15.	М. д. жира в масле сливочном
16.	М. д. жира весовым методом (в комбикормах, мясных и плодоовощных продуктах, маргарине, жире кондитерском)
17.	М. д. жира экстракционно-весовым методом (в кондитерских и хлебобулочных изделиях)
18.	М. д. жира методом экстракции в аппарате «Сокслет» в рационах, готовых блюдах
19.	Масличность
20.	М. д. растворимых сухих веществ (углеводов)
21.	М. д. углеводов (в хлебобулочных изделиях)
22.	М. д. золы

23.	М. д. золы, нерастворимой в соляной кислоте (после определения золы)
24.	М. д. сахаров (общего сахара, сахарозы, лактозы)
25.	М. д. редуцирующих веществ
26.	М. д. фосфора
27.	М. д. поваренной соли (хлорида натрия, хлоридов)
28.	М. д. хлор-ионов
29.	М. д. клетчатки (в кормах)
30.	М. д. составных частей
31.	М. д. примесей растительного происхождения
32.	М. д. механических примесей
33.	М. д. металломагнитных примесей
34.	М. д. посторонних примесей
35.	М. д. минеральных примесей
36.	Заражённость вредителями
37.	Засорённость
38.	Содержание нитратов и/или нитритов в молочных продуктах
39.	Содержание нитрита натрия в мясных продуктах
40.	Содержание нитратов в кормах (ионометрический метод)
41.	Содержание нитритов в кормах (фотометрический метод)
42.	Содержание нитратов в плодоовощной продукции (ионометрический метод)
43.	Содержание нитритов в плодоовощной продукции (фотометрический метод)
44.	Кислотность (титруемая кислотность, кислотность жировой фазы сливочного масла, кислотность плазмы сливочного масла)
45.	Щёлочность
46.	рН (активная кислотность)

47.	Удельная проводимость
48.	Активность уреазы
49.	Жёсткость
50.	Остаточный хлор
51.	Аминный азот
52.	Кислотное число
53.	Перекисное число
54.	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (при заявке только на СОМО)
55.	Определение чистоты молока (группы чистоты)
56.	Определение плотности
57.	Определение вязкости
58.	Кол-во пригорелых частиц (молоко сухое)
59.	Кол-во крапин (молоко сухое, крахмал)
60.	М. д. белковой пыли в сухих молочных продуктах
61.	Индекс растворимости, полная растворимость
62.	Относительная скорость растворения (в сухих продуктах)
63.	Показатель термообработки (в молоке)
64.	Класс термообработки сухих молочных продуктов
65.	Сычужно-бродильная проба
66.	Редуктазная проба (в молоке)
67.	М. д. молочной кислоты (в молочных продуктах)
68.	М. д. спирта (в молочных продуктах)
69.	Определение температуры
70.	Определение термоустойчивости сливочного масла
71.	Определение термоустойчивости по алкогольной пробе
72.	Фосфатаза

73.	Пероксидаза
74.	Осмоляльность (в молочных продуктах)
75.	Эффективность/степень гомогенизации (в молочных продуктах)
76.	М. д. жировой и соединительной ткани / мышечной ткани / мякотной ткани
77.	М. д. костных включений
78.	М. д. крахмала
79.	М. д. хлеба (в мясных продуктах)
80.	Остаточная активность кислой фосфатазы
81.	Толщина подкожного жира
82.	Толщина тестовой оболочки в пельменях
83.	Соотношение отдельных частей в пельменях
84.	М. д. фарша к массе пельменя
85.	М. д. мякоти, осадок (в плодовых и ягодных соках)
86.	М. д. титруемых кислот (в соках)
87.	М. д. крошки (в макаронных изделиях)
88.	М. д. лома (в макаронных изделиях)
89.	М. д. деформированных изделий (в макаронных изделиях)
90.	М. д. мелочи
91.	М. д. доброкачественных зёрен (в крупах)
92.	М. д. легковесных зёрен (в специях, пряностях)
93.	Определение крупности помола, размера зерна
94.	Определение наличия ореховой скорлупы
95.	М. д. клейковины в муке

96.	М. д. сернистого ангидрида в продуктах переработки плодов и овощей
97.	М. д. этилового спирта в плодоовощных продуктах
98.	М. д. эфирных масел (в специях, пряностях)
99.	М. д. нежировых примесей в растительных маслах
100.	М. д. фосфоросодержащих веществ (в растительном масле)
101.	Определение цветности (в растительном масле)
102.	Цветное число (в растительном масле)
103.	Йодное число (в растительном масле)
104.	Число омыления (в растительном масле)
105.	Содержание мыла в растительном масле
106.	Содержание неомыляемых веществ (в маслах)
107.	Объёмная доля отстоя растительных масел
108.	М. д. масличной примеси в семенах масличных культур
109.	Определение воды в мёде
110.	Определение диастазного числа (к безводному веществу) в мёде
111.	М. д. сахарозы в мёде
112.	М. д. консервантов
113.	М. д. свободных/летучих жирных кислот
114.	М. д. двуокиси углерода (углекислого газа)
115.	М. д. этилового спирта
116.	М. д. соды
117.	М. д. перекиси водорода
118.	М. д. аммиака
119.	М. д. сероводорода
120.	М. д. экстрактивных веществ, водорастворимых экстрактивных веществ
121.	М. д. водорастворимой золы в чае

122.	М. д. сульфатной золы
123.	М. д. мочевины
124.	Тиобарбитуровое число
125.	Определение йода
126.	Определение готовности к употреблению
127.	Определение стойкости эмульсии (майонез)
128.	Определение оксипролина
129.	Переваримость
130.	Влагоудерживающая способность
131.	Жирудерживающая способность
132.	Целлюлитическая, ксиланазная, бета-глюканазная активность (за каждую)
133.	Пробоподготовка для атомно-абсорбционной спектрометрии (далее - ААС) экспресс-методом
134.	Определение свинца методом ААС
135.	Определение кадмия методом ААС
136.	Определение меди методом ААС
137.	Определение цинка методом ААС
138.	Определение железа методом ААС
139.	Определение олова методом ААС
140.	Определение кобальта методом ААС
141.	Определение никеля методом ААС
142.	Определение хрома методом ААС
143.	Определение мышьяка методом ААС
144.	Определение ртути методом ААС
145.	Определение натрия методом ААС
146.	Определение калия методом ААС
147.	Определение кальция методом ААС
148.	Определение магния методом ААС
149.	Определение селена методом ААС

150.	Определение марганца методом ААС
151.	Левомецетин (хлорамфеникол) в молочной продукции методом иммуноферментного анализа (далее - ИФА)
152.	Антибиотики тетрациклиновой группы (в сумме) в молочной продукции методом ИФА
153.	Стрептомицин в молочной продукции методом ИФА
154.	Пенициллин в молочной продукции методом ИФА
155.	Левомецетин (хлорамфеникол) в мясной продукции методом ИФА
156.	Антибиотики тетрациклиновой группы (в сумме) в мясной продукции методом ИФА
157.	Бацитрацин в мясной продукции методом ИФА
158.	Пенициллин в мясной продукции методом ИФА
159.	Афлатоксин М ₁ методом ИФА
160.	Афлатоксин В ₁ методом ИФА
161.	Т-2 токсин методом ИФА
162.	Охратоксин А методом ИФА
163.	Зеараленон методом ИФА
164.	Дезоксиниваленол методом ИФА
165.	Фумонизин методом ИФА
166.	Иммуноглобулин методом ИФА
167.	Лактоферрин методом ИФА
168.	Определение хлорорганических пестицидов
169.	Определение прочих пестицидов из различных химических групп (ртутьорганические, 2,4-Д кислота)
170.	Определение бензойной, сорбиновой кислоты в жидких продуктах методом ВЭЖХ
171.	Определение лизоцима
172.	Определение молочного/немолочного жира; определение жировой фазы масла
173.	Определение жирнокислотного состава

174.	Определение транс-изомеров жирных кислот
175.	Пробоподготовка для микробиологического анализа
176.	КМАФАнМ
177.	Общее микробное число
178.	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) / энтеропатогенные типы кишечной палочки (в кормах)
179.	БГКП методом мембранной фильтрации
180.	Колиформные бактерии: ОКБ, ТКБ (вода)
181.	<i>Listeria monocytogenes</i>
182.	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г
183.	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 250 г
184.	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 375 г
185.	<i>S. Aureus</i>
186.	Плесени, дрожжи
187.	Общее число грибов (в кормах)
188.	Сульфитредуцирующие клостридии
189.	Клостридии <i>perfringens</i>
190.	Анаэробы (в кормах)
191.	<i>Escherichia coli</i> / патогенные эшерихии
192.	<i>Proteus</i>
193.	Молочнокислые, ароматообразующие, ацидофильные, пропионовокислые микроорганизмы (каждый тип)
194.	Бифидобактерии
195.	Энтерококки
196.	Энтеробактерии (<i>Enterobacteriaceae</i>)
197.	<i>Bacillus cereus</i>
198.	<i>Bacillus subtilis</i>
199.	<i>P. aeruginosa</i>
200.	Психротрофные микроорганизмы

201.	Солеустойчивые микроорганизмы
202.	Маслянокислые микроорганизмы (термофильные споры, в т.ч. лактатсбраживающих микроорганизмов)
203.	Установление промстерильности консервов (группы "А", "Б")
204.	Установление промстерильности консервов (группа "В")
205.	Установление промстерильности консервов (группа "Г")
206.	Установление промстерильности консервов (группа "Д")
207.	Ингибирующие вещества (в молоке)
208.	Кол-во соматических клеток (в молоке)
209.	Микроскопия препаратов живых культур
210.	Определение спор (при определении соответствующих микроорганизмов)
211.	Определение активности заквасок
212.	Определение активной кислотности в заквасках
213.	Определение ацетоина и диацетила в заквасках
214.	Определение углекислого газа в заквасках
215.	Определение наличия ароматообразующих микроорганизмов в заквасках
216.	Определение активности лизоцима
217.	Подготовка питательных сред для отбора проб воздуха (одноразовые - согласно текущей стоимости), предоставление чашек Петри для контроля воздуха
218.	Подготовка питательных сред для выполнения последующих микробиологических исследований: - среда для определения КМАФАнМ
219.	Подготовка питательных сред для выполнения последующих микробиологических исследований: - среда Сабуро для определения дрожжей и плесеней
220.	Определение удельной/объемной активности радионуклидов цезия-137 (на гамма-радиометре, гамма-бета-спектрометре)
221.	Исследования расчётным методом (в т. ч. определение энергетической ценности, неопределённости измерений)
222.	Отбор проб (без учёта транспортных расходов)

223.	Организация работ, в т. ч. оформление результатов испытаний, составление акта отбора для заказчика
224.	Восстановление утраченных заказчиком протоколов испытаний, других документов (по заявке заказчика)