



“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Ректор НУХТ, проф.

А.І. Українець

2017 р.

Прейскурант вартості
на виконання досліджень харчових продуктів
в Центрі оцінки якості сировини та готової продукції
з 25.01.2017 р.
(визначення фізико-хімічних показників)

№ п/п	Найменування робіт	Вартість одного показника без ПДВ, грн.	Вартість одного показника із врахуванням ПДВ(20%), грн.
1	2	3	4
1.	Визначення рН	40,00	48,00
2.	Визначення масової частки вологи та летких речовин	60,00	72,00
3.	Визначення масової частки вологи методом Діна і Старка	45,00	54,00
4.	Визначення масової частки аніонів у воді (1 показник)	50,00	60,00
5.	Визначення масової частки катіонів у воді (1 показник)	50,00	60,00
6.	Визначення масової частки жиру рефрактометричним методом	65,00	78,00
7.	Визначення масової частки жиру гравіметричним методом	70,00	84,00
8.	Визначення масової частки жиру (бутирометром)	85,00	102,00
9.	Визначення масової частки жиру методом Сокслета	85,00	102,00
10.	Визначення масової частки жиру рослинного у спредах	90,00	108,00
11.	Визначення масової частки сухих речовин	50,00	60,00
12.	Визначення масової частки сухого залишку	45,00	54,00
13.	Визначення масової частки лактози	65,00	78,00
14.	Визначення редукуючих речовин	80,00	96,00
15.	Визначення жорсткості	55,00	66,00
16.	Визначення кислотності, титруємих кислот	55,00	66,00
17.	Визначення лужності	55,00	66,00
18.	Визначення кислотного числа в олії	60,00	72,00
19.	Визначення перекисного числа в олії	60,00	72,00
20.	Визначення йодного числа в олії	65,00	78,00
21.	Визначення числа омилення в олії	65,00	78,00
22.	Визначення масової частки сквалену в олії	80,00	96,00
23.	Визначення ерукової кислоти в олії	80,00	96,00
24.	Визначення масової частки неомиляємих речовин	45,00	54,00

1	2	3	4
25.	Визначення масової частки мильності і домішок в олії	45,00	54,00
26.	Визначення колірного числа	65,00	78,00
27.	Визначення масової частки екстрактивних речовин	70,00	84,00
28.	Визначення масової частки оксиметилфурфуролу	75,00	90,00
29.	Визначення фосфоромістких речовин	80,00	96,00
30.	Визначення об'ємної частки спирту етилового	90,00	108,00
31.	Визначення об'ємної частки спирту метилового	90,00	108,00
32.	Визначення масової концентрації альдегідів	100,00	120,00
33.	Визначення масової концентрації сивушного масла	90,00	108,00
34.	Визначення масової концентрації кислот	75,00	90,00
35.	Визначення масової концентрації естерів	80,00	96,00
36.	Визначення проби на фурфурол	40,00	48,00
37.	Визначення окислюваності спирту	55,00	66,00
38.	Визначення масової частки золи	60,00	72,00
39.	Визначення % водорозчинної золи по відношенню до загальної золи	75,00	90,00
40.	Визначення масової частки золи, нерозчинної в HCl 10%	75,00	90,00
41.	Визначення масової частки клітковини, целюлози, пектину	90,00	108,00
42.	Визначення клейковини	75,00	90,00
43.	Визначення масової частки кофеїну, таніну	90,00	108,00
44.	Визначення масової суми вуглеводів	90,00	108,00
45.	Визначення масової частки сахарози	85,00	102,00
46.	Визначення масової частки білку	110,00	132,00
47.	Визначення піднімальної сили дріжджів	50,00	60,00
48.	Визначення суми поліфенольних сполук	72,00	90,00
49.	Визначення масової частки загального екстракту	85,00	102,00
50.	Визначення масової частки мікроелементів, макроелементів (1 показник)	70,00	84,00
51.	Визначення масової частки NaCl та похідних Na	60,00	72,00
52.	Визначення заліза	80,00	96,00
53.	Визначення органолептичних показників (1 показник)	25,00	30,00
54.	Визначення металоманітних домішок	50,00	60,00
55.	Визначення масової частки домішок, сторонніх домішок	50,00	60,00
56.	Визначення зараженості шкідниками	50,00	60,00
57.	Визначення масової частки дріб'язку	50,00	60,00
58.	Проведення ситового аналізу	50,00	60,00
59.	Визначення маси нетто, вмісту капсул, тощо	35,00	42,00
60.	Визначення автолітичної активності	60,00	72,00
61.	Визначення крапин	40,00	48,00

62.	Визначення нітратів, нітритів	60,00	72,00
63.	Визначення прозорості	40,00	48,00
64.	Визначення окиснюваності у воді	60,00	72,00
1	2	3	4
65.	Визначення масової частки ароматичної речовини (ванілін, тощо)	50,00	60,00
66.	Визначення масової частки консервантів та харчових добавок	120,00	144,00
67.	Визначення уреазі	80,00	96,00
68.	Визначення масової частки ефірної олії	90,00	108,00
69.	Визначення дезодорування, термо, колоїдна стабільність	55,00	66,00
70.	Визначення відновлюваності, розчинності	40,00	48,00
71.	Визначення % вміст складових продукту (начинка, тісто, тощо)	65,00	78,00
72.	Визначення масової частки крохмалю	70,00	84,00
73.	Визначення густини	35,00	42,00
74.	Визначення точки плавлення	35,00	42,00
75.	Визначення кольоровості, кислуватості, жовтого пилу	35,00	42,00
76.	Визначення масової частки сірчастого ангідриду, діоксиду сірки	80,00	96,00
77.	Визначення дисперсності	110,00	132,00
78.	Визначення показника заломлення	40,00	48,00
79.	Визначення загальної мінералізації	60,00	72,00
80.	Проведення специфічних та індивідуальних замовлень	130,00	156,00

Проректор з наукової роботи, проф.

В.о. начальника планово-фінансового відділу НУХТ

Директор Центру

Шевченко О.Ю.

Доценко Л.І.

Усатюк С.І.


“ЗАТВЕРДЖУЮ”
 Ректор НУХТ, проф.
 А.І. Українець
 2017 р.

Прейскурант вартості
 на виконання досліджень харчових продуктів
 в Центрі оцінки якості сировини та готової продукції з 25.01.2017.
 (визначення токсичних елементів, пестицидів, вітамінів, мікотоксинів, нітрозамінів,
 гормональних препаратів, радіонуклідів)

№ п/п	Найменування робіт	Вартість одного показника без ПДВ, грн.	Вартість одного показника із врахуванням ПДВ (20%), грн.
1	2	3	4
1.	Визначення вітаміну С	80,00	96,00
2.	Визначення вітаміну А, каротиноїдів	80,00	96,00
3.	Визначення вітаміну Е	80,00	96,00
4.	Визначення токсичних елементів (1 елемент)	80,00	96,00
5.	Визначення гістаміну	90,00	108,00
6.	Визначення фосфорорганічних пестицидів ферментативним методом	80,00	96,00
7.	Визначення фосфорорганічних пестицидів газохроматографічним методом	150,00	180,00
8.	Визначення хлорорганічних пестицидів	150,00	180,00
9.	Визначення фостоксину в зерні	100,00	120,00
10.	Визначення дезоксініваленону	100,00	120,00
11.	Визначення зеараленону	90,00	108,00
12.	Визначення Т-2 токсину	90,00	108,00
13.	Визначення афлатоксину В ₁	90,00	108,00
14.	Визначення афлатоксину М ₁	90,00	108,00
15.	Визначення піретроїдів	75,00	90,00
16.	Визначення сім-тріозину	85,00	102,00
17.	Визначення одного барвника	130,00	156,00
18.	Визначення компонентів в тарі та упаковці газохроматографічним методом	100,00	120,00
19.	Визначення патуліну	100,00	120,00
20.	Визначення гормональних препаратів газохроматографічним методом	160,00	192,00
21.	Визначення радіонуклідів (Cs ¹³⁷ , Sr ⁹⁰). (одного показника)	120,00	144,00

Проректор з наукової роботи, проф.

Шевченко О.Ю.

В.о. начальника планово-фінансового
відділу НУХТ

Доценко Л.І.

Директор Центру

Усатюк С.І.


“ЗАТВЕРДЖУЮ”
 Ректор НУХТ, проф.
 А.І. Українець
 2017 р.

Прейскурант вартості
 на виконання досліджень харчових продуктів
 в Центрі оцінки якості сировини та готової продукції
 з 25.01.2017 р.
 (визначення мікробіологічних показників та антибіотиків)

№ п/п	Найменування робіт	Вартість одного показника без ПДВ, грн.	Вартість одного показника із врахуванням ПДВ (20%), грн.
1	2	3	4
1	Визначення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	120,00	144,00
2	Визначення бактерій групи кишкової палички (коліформи)	120,00	144,00
3	Визначення патогенних мікроорганізмів в т.ч. р. Сальмонели	160,00	192,00
4	Визначення бактерій с. Staphylococcus aureus	120,00	144,00
5	Визначення бактерій р. Clostridium perfringens	120,00	144,00
6	Визначення пліснявих грибів в консервах (за Говардом)	120,00	144,00
7	Визначення бактерій р. Proteus, Morganella, Providencia	120,00	144,00
8	Визначення кількості ентерококів	120,00	144,00
9	Визначення бактерій р. Bacillus cereus	120,00	144,00
10	Визначення молочнокислих мікроорганізмів	120,00	144,00
11	Визначення дріжджів та пліснявих грибів (одного показника)	120,00	144,00
12	Визначення сульфітрeredукуючих клостридій	120,00	144,00
13	Визначення бактерій с. Enterobacteriaceae	120,00	144,00
14	Санітарно-бактеріологічний аналіз води питної	400,00	480,00
15	Визначення ботулінічних токсинів та Clostridium Botulinum	120,00	144,00
16	Визначення желатинорозріджувальних бактерій	120,00	144,00
17	Визначення Ps. aeruginosa	120,00	144,00

1	2	3	4
18	Визначення V.subtillis	120,00	144,00
19	Дослідження промислової стерильності консервів групи А, Б	400,00	480,00
20	Дослідження промислової стерильності консервів групи В, Г	280,00	336,00
21	Визначення Vibrio parahaemolyticus	120,00	144,00
22	Визначення E.coli	120,00	144,00
23	Визначення Listeria monocytogenes	300,00	360,00
24	Визначення мікроорганізмів - еубіотиків	120,00	144,00
25	Визначення ентеробактерій	120,00	144,00

Проректор з наукової роботи, проф.

В.о. начальника планово-фінансового
відділу НУХТ

Директор Центру

Шевченко О.Ю.

Доценко Л.І.

Усатюк С.І.



“ЗАТВЕРДЖУЮ”
 Ректор НУХТ, проф.
 А.І. Українець
 2017 р.

Прейскурант вартості
 на виконання експертизи нормативної та супровідної документації, прийом зразків,
 підготовку об'єднаної проби, ідентифікацію зразків, оформлення протоколу
 в Центрі оцінки якості сировини та готової продукції
 25.01.2017.

№ п/п	Найменування робіт	Вартість одного показника без ПДВ, грн.	Вартість одного показника із врахуванням ПДВ (20%), грн.
1	2	3	4
1.	Проведення експертизи нормативної та супровідної документації (1 година)	125,00	150,00
2.	Проведення відбору зразків для випробувань представником Центру	150,00	180,00
3.	Прийом та реєстрація зразків	25,00	30,00
4.	Підготовка об'єднаної проби	25,00	30,00
5.	Проведення ідентифікації зразків	35,00	42,00
6.	Оформлення протоколу випробувань (до 5-ти зразків)	50,00	60,00
7.	Оформлення протоколу випробувань (більше 5-ти зразків)	150,00	180,00

Проректор з наукової роботи, проф.

Шевченко О.Ю.

В.о. начальника планово-фінансового
відділу НУХТ

Доценко Л.І.

Директор Центру

Усатюк С.І.