**Приложение № 2**

**к приказу** **от 19 марта 2014г. № 79**

**Единые нормы затрат времени на выполнение иных видов работ и оказываемых услуг федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области»**

|  |  |
| --- | --- |
| **НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ** | **затраты**  **времени**  **в час.** |
| **1. Экспертные работы** |  |
| 1.1. Экспертиза градостроительных решений по отводу земельных участков под строительство, размещение объектов жи­лищно-гражданского, производственного и иного назначения | 10 |
| 1.1.1.Повторная экспертиза | 5 |
| 1.2. Экспертиза проектной документации строительства и размещения объектов жилищно-гражданского и производственного назначения | 20 |
| 1.2.1.Повторная экспертиза | 10 |
| 1.3. Экспертиза рабочих проектов размещения оборудования по передающим радиотехническим объектам (ПРТО) | 11 |
| 1. 3.1.Повторная экспертиза | 6 |
| 1.4.Экспертиза отдельных разделов проектной документации: |  |
| 1.4.1.Светотехнических расчетов по инсоляции и освещенности | 10 |
| 1.4.1.1.Повторная экспертиза | 7 |
| 1.4.2.Раздела проекта "защита от шума" | 10 |
| 1.4.2.1.Повторная экспертиза | 7 |
| 1.4.3.Раздела проекта "охрана окружающей среды" | 20 |
| 1.4.3.1.Повторная экспертиза | 10 |
| 1.4.4.Раздела проекта "вентиляция, отопление" | 10 |
| 1.4.4.1. Повторная экспертиза | 7 |
| 1.4.5 Раздела проекта "водоснабжение, канализация" | 10 |
| 1.4.5.1.Повторная экспертиза | 7 |
| 1.4.6.Других разделов проектной документации | 8 |
| 1.4.6.1.Повторная экспертиза | 4 |
| 1.5.Экспертиза нормативной и технической документации (ТУ, ТИ, ТО) | 10 |
| 1.6.Экспертиза законченного строительства или реконструируемого объекта перед вводом его в эксплуатацию | 15 |
| 1.7. Экспертиза объектов коммунально-бытового назначения | 10 |
| 1.8. Экспертиза объектов пищевой промышленности | 25 |
| 1.9.Экспертиза объектов общественного питания | 8 |
| 1.10.Экспертиза объектов торговли | 10 |
| 1.11.Экспертиза технологиче­ского процесса производства пищевых продуктов | 8 |
| 1.12.Экспертиза объектов промышленности: |  |
| 1.12.1.Промышленные предприятия: до 100 работающих | 14 |
| 1.12.2. Промышленные предприятия свыше 100 работающих | 30 |
| 1.13. Экспертиза объектов сельскохозяйственного назначения | 7 |
| 1.14.Экспертиза новых видов материа­лов, изделий, продукции, в том числе: |  |
| 1.14.1. продукция производственно- технического назначения, тех.оборудования, химического и нефтехимического производства | 10 |
| 1.14.2. изделия легкой промышленности, строительные и полимерные материалы, детские изделия и игрушки для детей старше 3 лет | 7 |
| 1.14.3. изделия хозяйственно-бытового назначения, приборы машиностроения и приборостроения бытового назначения | 5 |
| **2. Лабораторные исследования** |  |
| **2.1.            *Клинико-бактериологические исследования*** |  |
| 2.1.1.      Исслелования на дисбактериоз | 2 |
| 2.1.2.      Определение чувствительности на антибиотики | 0,3 |
| 2.1.3.      Клинический материал на биосубстраты | 2 |
| 2.1.4.      Исследования крови на стерильность | 1 |
| 2.1.5. Трихонескопия мышц человека | 0,66 |
| **2.2.            *Клинико-паразитологические исследования*** |  |
| 2.2.1.      Диагностические исследования на яйца гельминтов | 1,08 |
| 2.2.2.      Исследования биосубстратов гельминтов человека | 0,33 |
| 2.2.3.      Серологические исследования сыворотки крови методом ИФА на: |  |
| а) токсокароз | 0,5 |
| б) аскаридоз | 0,5 |
| в) лямблиоз | 0,5 |
| г) трихинеллез | 0,5 |
| д) описторхоз | 0,5 |
| е) эхинококкоз | 0,5 |
| ж) альвеококкоз | 0,5 |
| з) цистицеркоз | 0,5 |
| 2.2.4.      Диагностические исследования на яйца гельминтов (метод Като) | 0,16 |
| 2.2.5.      Диагностические исследования на яйца гельминтов (метод Калатаряна) | 0,41 |
| 2.2.6.      Диагностические исследования на стронгилиды (метод Бермана) | 1,08 |
| **2.3.            *Исследования на ООИ*** |  |
| 2.3.1.      Исследования на легионеллез |  |
| а) РНИФ | 1,2 |
| б) РАО | 0,3 |
| **2.4.            *Вирусологические исследования*** |  |
| 2.4.1.      ИФА на антитела к цитомегаловирусам IgG | 0,3 |
| 2.4.2.      ИФА на антитела к цитомегаловирусам IgM | 0,3 |
| 2.4.3.      ИФА на антитела к вирусу герпеса IgG | 0,3 |
| 2.4.4.      ИФА на антитела к вирусу герпеса IgM | 0,3 |
| 2.4.5.      ИФА на антитела к хламидиям pneum | 0,5 |
| 2.4.6.      ИФА на антитела к хламидиям trachomatis | 0,5 |
| 2.4.7.      ИФА на антитела к токсоплазме IgG | 0,3 |
| 2.4.8.      ИФА на антитела к токсоплазме IgМ | 0,3 |
| 2.4.9.      ИФА на антитела к ВЭБ (IgM, IgG, к ЕА, IgG, к NA) | 0,7 |
| 2.4.10.  ИФА на антитела к уреаплазме IgG | 0,48 |
| 2.4.11.  ИФА на антитела к Мycoplasma hominis | 0,48 |
| 2.4.12.  ИФА на антитела к Mycoplasma pneumoniae | 0,6 |
| ***2.5.  Токсикологические исследования*** |  |
| 2.5.1. Определение ин­декса токсичности | 4,5 |
| 2.5.2. Острый опыт | 70 |
| 2.5.3. Исследования воздушной среды на органические вещества (1 проба) | 4 |
| 2.5.4. Исследования водной среды на органические вещества (1 проба) | 3,4 |
| ***2.6.  Санитарно- гигиенические исследования*** |  |
| **2.6.1.      Исследования воздуха рабочей зоны** |  |
| 2.6.1.1.    Пыль | 1 |
| 2.6.1.2.    Аэрозоли металлов |  |
| а) марганец, медь, свинец, алюминий | 3 |
| б) хром, никель, цинк, ртуть | 3,2 |
| 2.6.1.3.    Неорганические соединения |  |
| а) хлористый водород | 2,9 |
| б) фтористый водород | 2,9 |
| в) сернистый ангидрид | 2,9 |
| г) серная кислота | 2,9 |
| д) сероводород, аммиак | 2,9 |
| е) двуокись азота | 2,9 |
| ж) нитрит натрия | 2,9 |
| з) цианистый водород | 2,9 |
| и) щелочь и др. | 2,9 |
| 2.6.1.4.    Органические соединения |  |
| а) ацетон, стирол, эпихлоргидрин, сложные эфиры карбоновых кислот, акрилонитрил, ДБФ, акролеин, фенол, ацетальдегид, аэрозоль масел, окись этилена, окись пропилена и др. | 3 |
| 2.6.1.5.    Ароматические углеводороды |  |
| а) толуол, бензол, ксилол, динил | 2,9 |
| 2.6.1.6.    Диоксид кремния | 3 |
| 2.6.1.7.    Окись углерода | 1,3 |
| 2.6.1.8.    Pтуть (АГП-01) | 1,5 |
| **2.6.2.    Исследования атмосферного воздуха** |  |
| 2.6.2.1.    Пыль | 1 |
| 2.6.2.2.    Аэрозоли металлов |  |
| а) Марганец, свинец, алюминий, медь | 3 |
| б) Хром, никель, цинк, ртуть | 3,2 |
| 2.6.2.3.    Неорганические соединения |  |
| а) хлористый водород | 2,9 |
| б) фтористый водород | 2,9 |
| в) зернистый ангидрид | 2,9 |
| г) серная кислота | 2,9 |
| д) сероводород | 2,9 |
| е) аммиак | 2,9 |
| ж) двуокись азота | 2,9 |
| з) нитрит натрия | 2,9 |
| и) цианистый водород | 2,9 |
| к) щелочь | 2,9 |
| 2.6.2.4.    Органические соединения |  |
| а) карбоновые кислоты | 3 |
| б) ацетон | 3 |
| в) акрилонитрил | 3 |
| г) стирол | 3 |
| д) акролеин | 3 |
| е) акрилонитрил | 3 |
| ж) стирол | 3 |
| з) МЭК | 3 |
| и) ацетальдегид | 3 |
| к) ДБФ | 3 |
| л) сложные эфиры карбоновых кислот | 3 |
| м) эпихлоргидрин | 3 |
| н) окись этилена | 3 |
| о) окись пропилена | 3 |
| п) фенол | 3 |
| р) формальдегид | 3 |
| с) аэрозоль масла | 3 |
| 2.6.2.5.    Ароматические углеводороды: толуол, бензол, ксилол, динил | 2,9 |
| 2.6.2.6.    Окись углерода | 1,3 |
| 2.6.2.7.    Ртуть | 1,5 |
| 2.6.2.8.    Диоксид кремния | 3 |
| ***2.7.  Физико-химические методы исследований*** |  |
| **2.7.1.         Почва** |  |
| 2.7.1.1.    Медь (AAM) | 2 |
| 2.7.1.2.    Цинк (AAM) | 2 |
| 2.7.1.3.    Свинец (AAM) | 2 |
| 2.7.1.4.    Кадмий (AAM) | 2 |
| 2.7.1.5.    Никель (AAM) | 2 |
| 2.7.1.6.    Кобальт (AAM) | 2 |
| 2.7.1.7.    Алюминий КФК, ФКМ | 1,3 |
| **2.7.2.         Вода** |  |
| 2.7.2.1.    Кобальт (AAM) | 2 |
| 2.7.2.2.    Никель (AAM) | 2 |
| 2.7.2.3.    Медь (AAM) | 2 |
| 2.7.2.4.    Цинк (AAM) | 2 |
| 2.7.2.5.    Свинец (AAM) | 2 |
| 2.7.2.6.    Кадмий (AAM) | 2 |
| 2.7.2.7.    Хром 3 (ФКМ) | 1,9 |
| 2.7.2.8.    Хром 6 | 1,26 |
| 2.7.2.9.    Алюминий | 1,3 |
| **2.7.3.     Полимерные материалы, игрушки, товары народного пот­ребления** |  |
| 2.7.3.1.      Фтор (ФКМ) | 1 |
| 2.7.3.2.      Бор (ФКМ) | 2,53 |
| 2.7.3.3.      Никель (AAM) | 2 |
| 2.7.3.4.      Кобальт (AAM) | 2 |
| 2.7.3.5.      Цинк (AAM) | 2 |
| 2.7.3.6.      Медь (AAM) | 2 |
| 2.7.3.7.      Свинец (AAM) | 2 |
| 2.7.3.8.      Кадмий (AAM) | 2 |
| 2.7.3.9.   Мышьяк (AAM) | 2,06 |
| 2.7.3.10.   Формальдегид (ФКМ) | 2,5 |
| 2.7.3.11.   Химическая стойкость | 0,5 |
| 2.7.3.12.   Барий | 1 |
| 2.7.3.13. Подготовка модельных сред для исследований | 1,2 |
| 2.7.3.14.    Определение подвижных форм металлов в почве на ингредиент (медь, цинк, свинец, кадмий, никель, кобальт, железо) | 2 |
| ***2.8.   Исследования воды*** |  |
| 2.8.1.           Запах | 0,25 |
| 2.8.2.           Привкус | 0,09 |
| 2.8.3.           Цветность | 0,54 |
| 2.8.4.           Прозрачность | 0,15 |
| 2.8.5.           Мутность | 0,4 |
| 2.8.6.           Сухой остаток | 0,41 |
| 2.8.7.           Взвешенные вещества | 0,7 |
| 2.8.8.           Окисляемость | 0,75 |
| 2.8.9.           РН | 0,25 |
| 2.8.10.        ВПК 5 | 1,4 |
| 2.8.11.        ХПК | 1,4 |
| 2.8.12.        Хлориды | 0,9 |
| 2.8.13.        Азот аммиака | 0,49 |
| 2.8.14.        Азот нитратов | 1,4 |
| 2.8.15.        Азот нитритов | 0,97 |
| 2.8.16.        Сульфаты | 1,4 |
| 2.8.17.        ПАВ | 1,8 |
| 2.8.18.        Кальций | 0,46 |
| 2.8.19.        Остаточный хлор | 0,3 |
| 2.8.20.        Фториды | 1,32 |
| 2.8.21.        Цианиды | 1,6 |
| 2.8.22.        Фенол | 2,6 |
| 2.8.23.        Молибден | 1,6 |
| 2.8.24.        Железо | 1,47 |
| 2.8.25.        Медь | 1,44 |
| 2.8.26.        Хром 3+ | 1,9 |
| 2.8.27.        Хром 6+ | 1,26 |
| 2.8.28.        Алюминий | 1,3 |
| 2.8.29.        Никель | 1,05 |
| 2.8.30.        Нефтепродукты | 2,58 |
| 2.8.31.        Общая жесткость | 0,34 |
| 2.8.32.        Магний | 0,15 |
| 2.8.33.        Бор | 1,5 |
| 2.8.34.        Формальдегид | 1,6 |
| 2.8.35.        Марганец А | 1,55 |
| 2.8.36.        Марганец Б | 1,55 |
| 2.8.37.        Мышьяк | 2,06 |
| 2.8.38.        K+Na | 0,16 |
| 2.8.39.        Растворенный кислород | 0,7 |
| 2.8.40.        Фосфаты | 1,44 |
| 2.8.41.        Щелочность | 0,32 |
| 2.8.42.        Сероводород и сульфиды | 2 |
| 2.8.43.        Кремний | 1,6 |
| 2.8.44.        Общий хлор | 1,75 |
| ***2.9.Радиологические исследования*** |  |
| **2.9.1.** Измерение мощности дозы – 1 измерение | 0,6 |
| **2.9.2.**Гамма спектрометрия с доп. пробоподготовкойстроительных материалов с повышенным содержанием природных радионуклидов | 8,5 |
| **2.9.3.** Поисковая гамма съемка и измерение мощности дозы металлолома, загруженного в автомобиль | 6 |
| **2.9.4**.        Гамма, бета **с**пектрометрия пищевой продукции; древесного угля и лесной продукции; БАД 1 исследование | 5 |
| **2.9.5.** Поисковая гамма съемка и измерение мощности озы металлолома, загруженного в вагон железнодорожного состава | 8,5 |
| **2.9.6.**Измерение суммы активности альфа, бета излучающих радионуклидов в воде с пробоподготовкой | 12 |
| **2.9.7.** Измерение объемной активности радона на поверхности земли ( 1 измерение) | 3 |
| **2.9.8.**Измерение объемной активности радона в воздухе помещений (1измерение) | 2,5 |
| **2.9.9.** Измерение поверхностного бета-загрязнения (1 измерение) | 0,6 |
| **2.9.10.** Измерение поверхностного альфа-загрязнения (1 измерение) | 0,6 |
| ***2.10.   Исследования физических факторов (одна точка измерения)*** |  |
| 2.10.1.         Шум | 2 |
| 2.10.2.         Вибрация | 4,5 |
| 2.10.3.         Электромагнитные поля | 1,5 |
| 2.10.4.         Электростатическое поле и потенциал | 1,2 |
| 2.10.5.         Яркость и освещенность экрана ВДТ | 1,5 |
| 2.10.6.         Лазерное излучение | 4 |
| 2.10.7.         Искусственная освещенность | 0,8 |
| 2.10.8.      Естественная освещенность | 1 |
| 2.10.9.      Инфракрасное излучение | 0,6 |
| 2.10.10.      Скорость движения воздуха | 0,6 |
| 2.10.11.      Влажность и температура | 0,8 |
| 2.10.12.      Тональность шума | 1,5 |
| 2.10.13.      Коэффициент пульсации | 1,5 |
| 2.10.14.      Определение аэроионов | 1,5 |
| 2.10.15.      УФИ | 1,5 |
| 2.10.16.      Определение индекса ТНС | 2 |
| 2.10.17. Замеры электромагнитных излучений (ПРТО) (1 точка измерения) | 1 |
| ***2.11. Исследования продуктов питания и объектов внешней среды на наличие ОМК ядохимикатов, микотоксинов*** |  |
| 2.11.1.        Определение ОМК ГХЦГ, ДДТ, ДДД, ДДЕ, алдрина, гептахлора |  |
| а) вода | 3 |
| б) почва | 3 |
| в) продукция растениеводства | 3 |
| г) мясопродукты | 3 |
| д) рыба | 3 |
| е) молоко | 3 |
| ж) сливки | 3 |
| з) сметана | 3 |
| к) кефир | 3 |
| и) творог | 3 |
| л) сыр | 3 |
| м) масло сливочное | 3 |
| н) яйца | 3 |
| о) яичный порошок | 3 |
| п) животные жиры | 3 |
| 2.11.2.   Определение ОМК 2,4 Диаминной соли |  |
| а) вода | 4,5 |
| б) продукция растениеводства | 4 |
| в) мясопродукты | 4 |
| г) молоко | 4 |
| 2.11.3.   Определение содержания ПХБ | 4 |
| 2.11.4.   Определение содержания афлатоксина В1 |  |
| а) пищевые продукты | 3 |
| б) масло | 3 |
| 2.11.5.Определение содержания афлатоксина М1 молочные продукты | 3 |
| 2.11.6. Определение содержания вомитоксина |  |
| а) зерно, мука, крупа | 3 |
| 2.11.7.     Определение содержания зеаралезона |  |
| а) пищевые продукты | 3 |
| 2.11.8.     Определение содержания Т-2 токсина |  |
| а) пищевые продукты | 3 |
| ***2.12. Исследования продуктов питания*** |  |
| 2.12.1.        Хлеб и хлебобулочные изделия |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) пористость | 0,66 |
| в) влажность | 0,7 |
| г) жир (арбитражный метод) | 1,8 |
| д) сахар | 2 |
| е) кислотность (арбитражный метод) | 1 |
| ж) поваренная соль | 0,99 |
| з) клейковина | 1 |
| и) посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени | 0,5 |
| к) йод | 2,5 |
| м) зараженность вредителями | 0,75 |
| н) набухаемость (намокаемость) | 0,75 |
| о) кислотность по болтушке | 0,75 |
| п) зараженность картофельной болезнью | 1 |
| р) зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте | 1,2 |
| 2.12.2.  Кулинарные изделия и полуфабрикаты |  |
| а) фритюрный жир | 0,8 |
| б) органолептика | 1,05 |
| в) влага | 0,8 |
| г) содержание хлеба | 2,7 |
| д) термическая обработка (ФЭК) | 1,33 |
| е) массовая доля 1 шт. | 0,3 |
| ж) массовая доля фарша | 0,3 |
| з) толщина тестовой оболочки | 0,3 |
| и) сахар | 2,46 |
| к) соль | 0,8 |
| л) жир | 3,27 |
| 2.12.3.  Молоко и молочные продукты |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| в) кислотность | 0,5 |
| г) влага и сухое вещество | 0,8 |
| д) фосфатаза (арбитражный метод) | 0,7 |
| е) пероксидаза | 1 |
| ж) сахар | 2 |
| з) чистота | 0,51 |
| и) жир | 0,87 |
| к) плотность | 0,6 |
| л) нейтрализующие и ингибирующие вещества | 1,41 |
| м) белок | 5 |
| н) йод | 4,5 |
| о) рH | 0,5 |
| п) соль | 0,8 |
| р) титруемая кисл.молочной плазмы | 0,5 |
| с) кислотность жировой фазы | 1 |
| т) перекисное число | 1,3 |
| ф) СОМО | 2,15 |
| 2.12.4 .Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки: |  |
| а) жир | 2,1 |
| б) костный остаток | 1,5 |
| в) органолептика | 1,05 |
| г) крахмал | 2,5 |
| д) влага | 1 |
| е) соль | 0,8 |
| ж) нитриты | 1,8 |
| з) летучие N-нитрозамины | 6,83 |
| и) остаточная активная кислая фосфатаза | 2,3 |
| к) общий фосфор | 4 |
| л) белок | 5 |
| м) белок в сое | 5,5 |
| н) содержание хлеба | 2,7 |
| о) массовая доля мяса и жира | 1,5 |
| п) посторонние примеси | 0,5 |
| р) качество термообработки | 0,5 |
| с) растворимость яичного порошка | 3,3 |
| т) нитраты | 2 |
| ф) йод (яйцо) | 4,5 |
| 2.12.5.  Изделия кондитерские сахаристые и мучные: |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) влага | 1 |
| в) сухие вещества | 1,56 |
| г) кислотность | 0,9 |
| д) жир | 3,1 |
| е) сахар | 4,9 |
| ж) Зола нерастворимая в 10-% НС1 | 1,2 |
| з) магнитная примесь | 1 |
| и) намокаемость | 0,75 |
| к) сернистая кислота | 2,2 |
| л) бензоат натрия | 3 |
| м) сорбиновая кислота | 3 |
| н) сахар в водной фазе | 5 |
| о) щелочность | 0,9 |
| о) редуцирующие сахара | 2 |
| р) зола общая | 1 |
| 2.12.6. Продукция сахарной промышленности: |  |
| а) ферропримеси | 1 |
| б) мелочь | 0,5 |
| в) растворимость | 0,5 |
| г) зола | 1 |
| д) редуцирующие вещества | 2 |
| е) цветность | 1 |
| ж) определение влаги | 1,6 |
| з) органолептика, чистота раствора | 0,7 |
| 2.12.7.   Продукты пищевые консервированные: |  |
| а) органолептика, соотношение составных частей и массы нетто | 1,5 |
| б) зола общая | 1 |
| в) внешний вид, герметичность тары и состояние внешней поверхности | 0,93 |
| г) минеральные примеси | 1 |
| д) общая кислотность | 0,7 |
| е) нитраты | 2 |
| ж) поваренная соль | 1 |
| з) крахмал | 6,39 |
| и) сахар | 2,46 |
| к) жир | 2,61 |
| л) сухие вещества | 1,2 |
| м) осадок в соках | 1,14 |
| н) мякоть | 1,08 |
| н) патулин | 6,2 |
| о) определение олова | 3,7 |
| п) сернистая кислота | 1 |
| р) рH | 0,9 |
| с) бензоат натрия | 3 |
| т) сорбиновая кислота | 3 |
| у) витамин «С» | 1,5 |
| ф) нитриты | 1,8 |
| х) хром | 7,25 |
| ч) зола нерастворимая в 10-% НС1 | 1,2 |
| ш) объемная доля этилового спирта | 1,17 |
| щ) примеси растительного происхождения | 0,5 |
| э) зараженность вредителями | 0,75 |
| 2.12.8.  Продукция масложировой промышленности: |  |
| а) ортанолептика | 0,48 |
| б) нежировые примеси по Сокслету | 1,05 |
| в) кислотность | 1 |
| г) цветное число | 0,75 |
| д) влага и летучие вещества | 0,8 |
| е) перекисное число | 1,3 |
| е) жир (майонез) | 2 |
| ж) кислотность жировой фазы | 1 |
| з) степень прозрачности | 1,35 |
| и) содержание мыла | 0,7 |
| к) цветность | 0,75 |
| л) йодное число | 1,2 |
| м) неомыляемые вещества | 2 |
| н) сорбиновая кислота в маргарине | 3 |
| о) жир в сливочном масле | 1 |
| п) Стойкость эмульсии (майонез) | 0,5 |
| Р) влажность (майонез) | 1,16 |
| с) Кислотность (майонез) | 0,47 |
| т) Бензойная кислота в майонезе | 3 |
| у) Сорбиновая кислота в майонезе | 3 |
| 2.12.9.        Мед: а) органолептика | 0,48 |
| б) водность | 0,7 |
| в) фальсификация | 1 |
| г) диастаза | 1,5 |
| д) сахара | 4,2 |
| е) кислотность | 1 |
| ж) оксиметилфурфулол (кол.) | 1,2 |
| з) рH | 0,9 |
| и) механические примеси | 1 |
| к) оксиметилфурфурол (кач.) | 1 |
| 2.12.10.     Калорийность: |  |
| 1 блюдо: жир по Герберу | 3,2 |
| жир по Сокслету | 4,3 |
| сухие вещества | 1,2 |
| углеводы | 1,2 |
| 2 блюдо: сухие вещества | 1,2 |
| жир по Сокслету | 4,3 |
| углеводы | 1,2 |
| Жир по Герберу | 3,2 |
| 3 блюдо: сухие вещества в компоте | 0,8 |
| сухие вещества кисель, какао | 1,2 |
| 2.12.11.Продукция спиртовой, ликероводочной пром-сти, коньяки. |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) проба на окисляемость | 0,5 |
| в) проба на чистоту (примеси) | 0,5 |
| г) крепость | 0,5 |
| д) титруемая кислотность | 0,5 |
| е) полнота налива | 0,5 |
| ж) щелочность | 1 |
| з) сахар | 2 |
| и) железо | 0,75 |
| к) общий экстракт | 0,2 |
| л) метанол в коньяке | 3 |
| **2.12.12.** Продукция винодельческой промышленности: |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| в) спирт | 1 |
| г) титруемая кислота | 0,5 |
| д) летучие кислоты | 1 |
| е) сернистая кислота | 1 |
| ж) сахар | 2 |
| з) железо | 0,75 |
| и) приведенный экстракт | 0,2 |
| к) относительная плотность | 0,5 |
| 2.12.13.Рыба, нерыбные продукты, консервы и пресервы рыбные и морепр. |  |
| а) гистамин | 3,1 |
| б) соль | 0,8 |
| в) влага | 0,8 |
| г) жир | 3,3 |
| д) бензоат натрия в консервах | 4 |
| е) органолептика | 0,48 |
| ж) посторонние примеси | 0,5 |
| з) составные части | 1 |
| и) отстой в масле | 1 |
| к) кислотность общая | 0,7 |
| л) летучие N-нитрозамины | 6,83 |
| м) глазурь | 1 |
| н) содержание хлеба | 2,7 |
| о) нитраты | 2 |
| п) нитриты | 1,8 |
| р) перекисное число | 1,3 |
| с) кислотное число | 1 |
| 2.12.14.  Продукция крахмалопаточной промышленности: |  |
| а) влага | 1 |
| б) кислотность | 1 |
| в) зола | 1 |
| г) зола нерастворимая в 10% НС1 | 1,2 |
| д) сернистый ангидрид | 1 |
| е) органолептика | 0,48 |
| 2.12.15. Продукция макаронной промышленности: |  |
| а) влажность | 0,8 |
| б) кислотность | 1 |
| в) содержание лома, деформированных изделий и крошки | 0,5 |
| г) металломагнитная примесь | 1 |
| д) жир | 3 |
| е) кислотное число | 3 |
| и) перекисное число | 3,5 |
| м) зола нерастворимая в 10% сол.к-ты | 1,2 |
| е) органолептика | 0,48 |
| к) время приготовления | 1,2 |
| л) зараженность вредителями | 0,75 |
| 2.12.16.     Пиво, б/а напитки: |  |
| а) цвет | 0,8 |
| б) массовая доля сухих веществ в начальном сусле | 1,5 |
| в) спирт | 1,17 |
| г) кислотность | 0,85 |
| д) углекислый газ | 0,5 |
| е) сухие вещества | 0,83 |
| ж) бензонат натрия | 2 |
| з) стойкость пива, высота пены | 0,7 |
| и) органолептика | 0,48 |
| к) летучие N-нитрозамины | 6,83 |
| 2.12.17.     Чай, кофе |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) экстрактивные вещества в чае | 2,4 |
| в) влага | 1 |
| г) мелочь в чае | 0,4 |
| д) м/магнитная примесь | 1 |
| е) танин в чае | 1,33 |
| ж) кофеин в чае | 3,5 |
| з) кофеин в кофе | 1,25 |
| и) экстрактивные вещества в кофе | 2,1 |
| к) зола | 1 |
| л) зола нерастворимая в 10% НС1 | 1,2 |
| 2.12.18. Подготовка проб для исследования на соли тяжелых металлов |  |
| а) сухая минерализация | 2,5 |
| б) кислотная минерализация МЖП | 5 |
| 2.12.19.     Исследование AAM (свинец, кадмий,) | 0,5 |
| - первая | 0,5 |
| - последующая | 0,5 |
| 2.12.20.    Йод в йодированной соли | 0,75 |
| 2.12.21. Мышьяк | 1 |
| 2.12.22. Определение сернистой кислоты в сульфитированных овощах, фруктах, крахмале | 1 |
| 2.12.23. Производство пищевых концентратов: |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) влажность | 0,8 |
| в) зола | 1 |
| г) сахар | 2,46 |
| д) жир по Сокслету | 4,3 |
| л) сухие вещества | 0,8 |
| е) соль | 0,8 |
| ж) сорбиновая кислота | 3 |
| з) титруемая кислотность | 0,5 |
| и) зараженность вредителями | 0,75 |
| к) сернистая кислота | 1 |
| 2.12.24.Ртуть (метод холодного пара) | 4 |
| Ртуть (метод ААБ) | 0,5 |
| Ртуть мокрое озоление | 3 |
| 2.12.25. Зерновые и зернобобовые культуры: |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| б) влажность | 1,16 |
| в) кислотность по болтушке | 0,75 |
| г) кислотное число | 1 |
| д) белок | 5 |
| е) зараженность вредителями | 0,5 |
| ж) минеральная сорная примесь | 0,5 |
| 2.12.26. Продукция мукомольно-крупяной пром-сти: |  |
| а) органолептика | 0,48 |
| в) влажность | 0,7 |
| г) клейковина | 1 |
| б) кислотность по болтушке | 0,75 |
| д) белок | 5 |
| е) зараженность вредителями | 0,5 |
| ж) минеральная сорная примесь | 0,75 |
| з) зола | 1 |
| и) зола нерастворимая в 10% НС1 | 1,2 |
| к) металломагнитная примесь | 1 |
| л) йод | 2,5 |
| **2.13. Организация лабораторных и инструментальных исследований:** | час. |
| а) оформление 1протокола | 1,0 |
| б) отбор 1пробы (вода, почва, пищевые продукты, воздух) | 0,5 |
| в) отбор 1 смыва с объекта внешней среды | 0,05 |
| **2.14. Консультативные услуги** | до 1час. |