|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Наименование работ** | **Стоимость, руб.** |
| **ХЛЕБ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Кислотность | 200,00 |
| Пористость | 200,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  | **1 220,00** |
|  |  |  |
| **СДОБА** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Кислотность | 200,00 |
| Пористость | 200,00 |
| Определение жира | 1000,00 |
| Определение сахара | 300,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **2 520,00** |
|  |  |  |
| **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Кислотность или щелочность | 200,00 |
| Зольность | 250,00 |
| Определение сахара | 300,00 |
| Наличие металломагнитной примеси | 160,00 |
| Определение жира | 1 000,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **2 730,00** |
|  |  |  |
| **МУКА** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Наличие металломагнитной примеси | 160,00 |
| Зараженность и загрязненность вредителями х/з | 400,00 |
| Крупность помола | 200,00 |
| Кислотность | 200,00 |
| Зольность | 250,00 |
| Белок | 500,00 |
| Белизна | 200,00 |
| Определение числа падения | 450,00 |
| Картофельная палочка | 600,00 |
| Клейковина | 650,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **4430,00** |
|  |  |  |
| **КРУПА** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Кислотность | 200,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Зольность | 250,00 |
| Развариваемость крупы | 120,00 |
| Определение номера крупы | 100,00 |
| Нешелушенные зерна | 43,00 |
| Зараженность вредителями х/з | 400,00 |
| Определение сортности | 41,00 |
| Металломагнитная примесь | 160,00 |
| Недодир | 70,00 |
| Вредные примеси | 52,00 |
| Мучка | 41,00 |
| Доброкачественное ядро | 93,00 |
| Испорченные ядра | 36,00 |
| Сорная примесь | 242,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **2668,00** |
|  | |  |
| **МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ; ПТИЦА,ЯЙЦА, И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ** | Органолептические показатели | 700,00 |
| Влажность | 250,00 |
| Крахмал | 300,00 |
| Поваренная соль | 200,00 |
| Определение нитритов | 350,00 |
| Массовая доля белка | 500,00 |
| Массовая доля жира | 1 000,00 |
| Массовая доля фосфора | 300,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **3 950,00** |
|  |  |  |
| **МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Определение кислотного числа | 400,00 |
| Определение цветного числа | 190,00 |
| Массовая доля нежирных примесей | 110,00 |
| Влажность | 300,00 |
| Определение мыла и неомыляемых веществ | 200,00 |
| Определение фосфорсодержащих веществ | 200,00 |
| Степень прозрачности | 140,00 |
| Перекисное число | 300,00 |
| Массовая доля йодного числа | 200,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  | **2 610,00** |
|  |  |  |
| **ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МОЛОКО КОРОВЬЕ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Определение жира | 600,00 |
| Определение сухих веществ | 250,00 |
| Определение поваренной соли | 200,00 |
| Определение чистоты продукта | 100,00 |
| Определение плотности | 100,00 |
| Массовая доля влаги | 250,00 |
| Массовая доля сахара | 300,00 |
| Массовая доля белка | 500,00 |
| Титруемая кислотность жировой фазы | 250,00 |
| Кислотность жировой фазы | 150,00 |
| Определение РН | 250,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **3 520,00** |
|  |  |  |
| **МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Определение прозрачности | 110,00 |
| Определение влаги и летучих веществ | 250,00 |
| Определение кислотного числа | 400,00 |
| Массовая доля нежировых примесей | 110,00 |
| Температура плавления | 100,00 |
| Цветность | 110,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **1 650,00** |
|  | | |
| **ЯЧМЕНЬ пивоваренный** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Крупность | 220,00 |
| Зараженность вредителями х/з | 400,00 |
| Белок | 500,00 |
| Сорная примесь, зерновая примеси | 350,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  | **2 040,00** |
|  | | |
| **СЕМЯ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНИКА** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Определение влаги | 250,00 |
| Определение кислотного числа | 850,00 |
| Массовая доля соли | 200,00 |
| Содержание сорной, масличной примеси | 305,00 |
| Содержание лузги | 85,00 |
| Зараженность вредителями | 400,00 |
| Массовая доля масла | 1200,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  | **3 860,00** |
|  | | |
| **ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Протеин | 500,00 |
| Клетчатка | 400,00 |
| Определение влаги | 250,00 |
| Обменная энергия | 100,00 |
| Массовая доля жира | 1 200,00 |
| Зола общая | 250,00 |
| Зола нерастворимая в соляной кислоте | 250,00 |
| Нитраты, нитриты | 380,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  | **3 900,00** |
|  | | |
| **СОЛОД** | Органолептические показатели | 220,00 |
| Массовая доля влаги | 250,00 |
| Массовая доля белковых веществ | 500,00 |
| Массовая доля растворимого белка | 500,00 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | 400,00 |
| Количество мучнистых и стекловидных зерен | 200,00 |
| Количество карамельных зерен | 200,00 |
| Содержание сорной примеси | 350,00 |
| Цвет | 100,00 |
| Кислотность | 260,00 |
| Прозрачность | 150,00 |
| Продолжительность осахаривания | 200,00 |
| Просев | 200,00 |
| Подготовительные работы | 100,00 |
| Оформление протокола | 250,00 |
|  |  | **3 880,00** |