УТВЕРЖДАЮ Ренеральный директор АО АХЦ «Удмуртский» Агрохимцентр «Удмуртский» 429 » 42 2023г.

Перечень стоимости услуг, выполняемых АО Агрохимцентр «Удмуртский» в 2024 году

No	Виды услуг	Стоимость, руб	
ПП		за 1 образец (ед.)	
1	Анализ почв для физических лиц	3190	
	(кислотность, фосфор, калий, органическое вещество, азот)		
2	Анализ почвы, грунта на общую агрохимию		
2.1	Прием, регистрация проб, оформление протокола (к п.п. 2.3-2.16)	340	
2.2	Определение влажности (к п. 2.7)	200	
2.3	Определение кислотности (водная, солевая, гидролитическая)	340	
2.4	Определение суммы поглощённых оснований	440	
2.5	Определение подвижного фосфора по Кирсанову	480	
2.6	Определение подвижного калия по Кирсанову	480	
2.7	Определение органического вещества	1170	
2.8	Определение минерального азота (нитратный+аммиачный)	1090	
2.9	Определение подвижного марганца	680	
2.10	Определение подвижной меди	750	
2.11	Определение подвижного кобальта	1260	
2.12	Определение подвижного цинка	750	
2.13	Определение подвижного бора	1260	
2.14	Определение подвижного молибдена	1690	
2.15	Определение подвижного кальция или магния	560	
2.16	Определение подвижной серы	560	
3	Анализ торфа на общую агрохимию		
3.1	Прием, регистрация проб, оформление протокола (к п.п. 3.3-3.7)	340	
3.2	Определение влажности (к п. 3.6)	320	
3.3	Определение кислотности	340	
3.4	Определение фосфора	480	
3.5	Определение калия	480	
3.6	Определение зольности и расчет органического вещества	1350	
3.7	Определение минерального азота (нитратный+аммиачный)	1090	
4	Анализ почвы на остаточное содержание хлорорганических пестицидов (ДДТ, ГХЦГ, ГХБ) – за 1 показатель	2380	
5	Анализ почвы, извести на содержание валовых форм токсичны	ых элементов	
5.1	Пробоподготовка (к п. 5.2)	700	
5.2	Определение меди, хрома, кобальта, цинка, свинца, кадмия,	740	
	никеля (за 1 показатель)		
5.3	Определение ртути (с пробоподготовкой)	1590	
5.4	Определение мышьяка (с пробоподготовкой)	1290	
6	Анализ водной вытяжки почвы	r	
6.1	Определение иона хлорида, карбонатов, бикарбонатов, плотного	560	
	остатка, иона сульфата, натрия, калия, кальция, магния		
_	(за 1 показатель)		

7	Анализ почвы на нефтепродукты	1210
8	Анализ известковых мелиорантов (влага, зерновой состав,	4330
	м.д. карбонатов кальция и магния, показатель АДВ)	
9	Определение радионуклидов в почве, извести, органических удо	 брениях
9.1	2 показателя (цезий, стронций)	3730
9.2	Расчет удельной эффективной активности техногенных	180
> . -	радионуклидов (к п. 9.1)	100
9.3	3 показателя (калий, торий, радий)	5380
9.4	Расчет удельной эффективной активности природных	180
7.7	радионуклидов (к п. 9.3)	100
9.5	5 показателей (цезий, стронций, калий, торий, радий)	8570
10	Анализ минеральных удобрений	0370
10.1	Простые удобрения (один действующий элемент)	3520
10.1	Сложные (комплексные) удобрения (два действующих элемента)	4380
10.2	Сложные (комплексные) удобрения (два действующих элемента)	4830
11	Общий анализ органических удобрений (влажность,	29180
11		29180
	кислотность, азот, фосфор, калий, органическое вещество,	
	остаточное содержание хлорорганических пестицидов,	
	токсичные элементы, удельная активность природных и	
	техногенных радионуклидов, балластные включения, патогенная	
12	микрофлора и паразитология)	NO HOTE O
$\frac{12}{12.1}$	Анализ органических удобрений и побочных продуктов животно	
12.1	Прием, регистрация проб, оформление протокола	460
10.0	(к п.п. 12.2-12.12)	020
12.2	Определение влажности и сухого остатка (к п.п. 12.4-12.7)	920
12.3	Определение кислотности	710
12.4	Определение аммонийного и общего азота	1260
12.5	Определение общего фосфора	1090
12.6	Определение общего калия	1090
12.7	Определение золы и расчет органического вещества	1350
12.8	Определение хлорорганических пестицидов (ДДТ, ГХЦГ)	4900
12.9	Определение токсичных элементов (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк)	5060
12.10	Определение удельной активности природных и техногенных радионуклидов	8930
12.11	Определение балластных включений	1210
12.12	Определение патогенной микрофлоры и паразитологии	От 1100
	(за 1 показатель)	
13	Зоотехнический анализ (питательность) корма	
13.1	Анализ сена (влага, протеин, клетчатка, зола, фосфор, кальций, жир, сахар, ОЭ, корм.ед.)	1750
13.2	Анализ силоса, сенажа (влага, протеин, клетчатка, зола, фосфор, кальций, жир, сахар, органические кислоты, кислотность, ОЭ, корм.ед.)	2070
13.3	Анализ жмыха, шрота (влага, протеин, клетчатка, зола, фосфор, кальций, жир, общая энергетическая питательность)	1860
13.4	Анализ концентратов, БВМД, энергетического корма, монокорма (влага, протеин, клетчатка, зола, фосфор, кальций, жир, ОЭ)	2160
13.5	Анализ патоки (влага, протеин, клетчатка, зола, фосфор, кальций, жир, сахар, ОЭ)	2560
14	Анализ корма на микроэлементы (Cu, Zn, Co, Mn, Fe)	1820
T.T.		

15.1				
	Сложный анализ сена	2430		
15.2	Сложный анализ силоса, сенажа	2890		
15.3	Сложный анализ жмыха, шрота	2540		
15.4	Сложный анализ концентратов, БВМД, энергетического корма, монокорма	3010		
15.5	Сложный анализ патоки	3540		
16	Анализ крови животных на микроэлементы (Cu,Zn,Co,Mn,Fe)	2180		
17	Химический анализ кормовой продукции растительного происхождения			
17.1	Прием, регистрация, определение влажности (к п.п. 17.2-17.10)	380		
17.2	Определение азота в пересчете на сырой протеин	440		
17.3	Определение фосфора	300		
17.4	Определение кальция	350		
17.5	Определение сырой клетчатки	390		
17.6	Определение сырого жира	420		
17.7	Определение сахара	460		
17.8	Определение крахмала	460		
17.9	Определение сырой золы	280		
17.10	Определение каротина	460		
17.11	Определение органических кислот (молочная, уксусная,	890		
17.11	масляная) в силосе и сенаже химическим методом	070		
18	Анализ кормовой продукции растительного происхождения на	солержание		
10	влаги и сырого протеина (срок выполнения – 1-2 рабочих дня)			
	ИК-спектр (прибор) ГОСТ 32040-2012	1490		
	Химический метод ГОСТ 13496.4-2019, п.9	1660		
19	Анализ свежих овощей, фруктов и продукции их переработки	1130		
	на нитраты			
20	Анализ свежих овощей, фруктов и продукции их	15660		
	Прием регистрация разбор опистуа мойуа изменьнение	430		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение	430		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As)	3390		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ)	3390 3400		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов	3390 3400 850		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели)	3390 3400 850 1880		
	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций)	3390 3400 850 1880 3210		
21	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии	3390 3400 850 1880 3210 Om 2500		
21 21 1	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс	3390 3400 850 1880 3210 От 2500		
21.1	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8)	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180		
21.1 21.2	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180 830		
21.1	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели в хлебобулочных изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180		
21.1 21.2 21.3	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость)	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180 830 1150		
21.1 21.2	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180 830		
21.1 21.2 21.3 21.4	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола)	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150		
21.1 21.2 21.3	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Рb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерся Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 жих изделиях 180 830 1150		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях Определение жира в хлебобулочных изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6 21.7 21.8	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях Определение жира в хлебобулочных изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЭКИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390 420		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях Определение жира в хлебобулочных изделиях Определение жира в мучных кондитерских изделиях Анализ кондитерских, мучных кондитерских изделиях Кондитерских изделение жира в мучных кондитерских изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390 420 16090		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6 21.7 21.8	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях Определение жира в хлебобулочных изделиях Определение жира в мучных кондитерских изделиях Анализ кондитерских, мучных кондитерских изделий, в т.ч.: Прием, регистрация, разбор, измельчение	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390 420 16090 440		
21.1 21.2 21.3 21.4 21.5 21.6 21.7 21.8	Прием, регистрация, разбор, очистка, мойка, измельчение Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As) Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ) Определение нитратов Показатели ГОСТ (органолептические показатели) Радиологические показатели (цезий, стронций) Определение патогенной микрофлоры и паразитологии Показатели ГОСТ (СТО) в хлебобулочных и мучных кондитерс Прием, регистрация, разбор, измельчение (к п.п. 21.2-21.8) Органолептические показатели Физико-химические показатели в хлебобулочных изделиях (влажность, кислотность, пористость) Физико-химические показатели в мучных кондитерских изделиях (влажность, жир, сахар, щелочность, намокаемость, зола) Определение влажности (к п.п. 21.6-21.8) Определение сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях Определение жира в хлебобулочных изделиях Определение жира в мучных кондитерских изделиях Анализ кондитерских, мучных кондитерских изделиях Кондитерских изделение жира в мучных кондитерских изделиях	3390 3400 850 1880 3210 От 2500 ЖИХ ИЗДЕЛИЯХ 180 830 1150 2240 360 390 420 16090		

	Показатели ГОСТ (органолептические и физико-химические)	3250
23	Определение качества и количества клейковины	1180
24	Анализ хлебобулочной продукции, зерна для декларирования,	
	в т.ч. (п.п. 24.1-24.6 дополнительно по необходимости):	
	Прием, регистрация, разбор, измельчение	440
	Определение токсичных элементов (Pb, Cd, Hg, As)	3540
	Определение пестицидов (ДДТ, ГХЦГ, 2,4-Д кислота, ГХБ,	6410
	этилртуть (ртутьорганические))	
	Определение микотоксинов (афлатоксин В1, дезоксиниваленол,	5030
	Т-2 токсин, зеараленон) - для продукции из пшеницы	
	Определение радионуклидов (цезий, стронций)	3010
	Показатели ГОСТ (органолептические и физико-химические)	2160
24.1	Определение микотоксинов (афлатоксин В1, Т-2 токсин) - для	3680
	продукции из ржи	
24.2	Анализ зерна на содержание ГМО	От 2700
24.3	Анализ зерна на содержание охратоксина А	От 3000
24.4	Анализ зерна на содержание бен(а)пирена	От 2350
24.5	Анализ зерна на сумму афлатоксинов	От 2300
24.6	Анализ зерна на содержание остаточных количеств пестицидов	От 2600
	(по заявленному списку) за 1 показатель	
25	Приготовление 1 дозы полисолей микроэлементов	3,18
	(на 1 гол/день)	
26	Производство силосной закваски «Лаксил» (за 1 л)	
	до 399 л	220
	от 400 до 799 л	210
	от 800 л до 999 л	199
	от 1000 л	189
27	Проведение комплексного агрохимического обследования	от 268
	почв земель с/х назначения (за 1 га)	
28	Расчет эффективного плодородия пашни (за 1 га)	от 15
29	Составление рекомендаций по агрохимическому анализу	1650
	почв (за 1 протокол и не более 5 проб)	
30	Составление проектно-сметной документации на проведение	от 270
	работ по известкованию, фосфоритованию почв (на 1 га)	
31	Оформление справки по использованию вводимых в оборот	1650 (до 5 полей)
22	с/х угодий для проектов рекультивации (без выезда на место)	3300 (от 6 до 15 полей)
32	Отбор почвенных проб	договорная
33	Отбор проб кормов	договорная
34	Оформление (переделка) протокола испытаний в связи с	250
25	неправильно введенными данными по вине Заказчика	1.50
35	Отправка результатов (протоколы испытаний) с	от 150
Цо мож	бухгалтерскими документами почтой России	
тта усл	уги, не учтенные в перечне, дополнительно будет определена догов	орная цена

Сроки оказания услуг и проведения анализов*	Коэффициент к стоимости	
14 рабочих дней (не более 20 дней)	1,0	
5 рабочих дней (не более 7 дней)	1,3	
1-2 рабочих дня (не более 3 дней)	1,5	
* - сроки проведения работ определяются по факту загрузки лаборатории и при наличии технической		
возможности (согласно утвержденных методов исследований)		

Начальник отдела

Е.А.Башенин

Главный бухгалтер

Е.А.Гордеева