

282

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 18 lutego 2009 r.

w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat²⁾

Na podstawie art. 31 ust. 8 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się stawki opłat za:

- 1) dojazd do miejsca dokonania oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości:
 - a) 8,40 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 km,
 - b) 21,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 km do 50 km,
 - c) 63,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km do 100 km,
 - d) 104,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km do 150 km,
 - e) 146,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 km do 200 km,
 - f) 167,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 200 km;
- 2) czynności związane z dokonaniem oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego, w tym:
 - a) pobranie próbki do badań laboratoryjnych — w wysokości 27,00 zł,

- b) badanie organoleptyczne przeprowadzone:
 - w miejscu oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 21,00 zł,
 - w laboratorium analitycznym — w wysokości 24,00 zł,
- c) ocenę dokumentów — w wysokości 21,00 zł,
- d) wysłanie próbki do badań — w wysokości 100 % kosztów wysłania próbki do badań,
- e) ocenę klasyfikacji mięsności jednej tuszy:
 - wieprzowej — w wysokości 3,10 zł,
 - wołowej — w wysokości 6,30 zł,
- f) ocenę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego — w wysokości 21,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy,
- g) ocenę zgodności ze specyfikacją procesu produkcji artykułu rolno-spożywczego, który posiada zarejestrowane, na podstawie odrębnych przepisów, chronione oznaczenie geograficzne, chronioną nazwę pochodzenia lub gwarantowaną tradycyjną specjalność — w zależności od czasu przeprowadzenia oceny — w wysokości 34 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;
- 3) badania laboratoryjne — w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia;
- 4) wydanie świadectwa jakości handlowej — w wysokości 7,00 zł.

§ 2. Opłaty, o których mowa w § 1, wnosi się przed wydaniem świadectwa jakości handlowej w terminie 7 dni od dnia doręczenia rachunku, gotówką w miejscu i czasie wskazanym w rachunku lub przelewem na wskazany rachunek bankowy.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 lutego 2005 r. w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (Dz. U. Nr 38, poz. 358 oraz z 2006 r. Nr 221, poz. 1621).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *M. Sawicki*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 28 stycznia 2009 r. pod numerem 2009/0059/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża dyrektywę 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337).

³⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2009 r. (poz. 282)

STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
1	2	3
	Czynności ogólne	
1	Badanie sensoryczne	165,00
2	Badania mikroskopowe	33,00
3	Destylacja	33,00
4	Destylacja z parą wodną	65,00
5	Ekstrakcja	33,00
6	Mineralizacja na sucho	45,00
7	Mineralizacja na mokro	78,00
	Oznaczenia fizykochemiczne	
8	Aktywność fosfatazy	111,00
9	Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy	39,00
10	Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	22,00
11	Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)	72,00
12	Alkaliczność popiołu	37,00
13	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną	19,00
14	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji	52,00
15	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	88,00
16	Zawartość alkoholu metodą piknometryczną	72,00
17	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	105,00
18	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	37,00
19	Zawartość alkoholu metylowego	37,00
20	Analiza makroskopowa	72,00
21	Analiza sitowa	33,00
22	Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych	132,00
23	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	86,00
24	Barwa metodą spektrofotometryczną	33,00
25	Barwa cukru	72,00
26	Obecność barwników sztucznych	72,00
27	Barwa cukru metodą wzorców płynnych	17,00
28	Barwa cukru metodą wzorców stałych	17,00
29	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	188,00
30	Zawartość celulozy	111,00
31	Ciemnienie ciasta	48,00
32	Badania amylograficzne	33,00

1	2	3
33	Zawartość chlorków metodą Mohra	37,00
34	Zawartość chlorków metodą Volharda	54,00
35	Gęstość w stanie zsylnym	35,00
36	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	168,00
37	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	94,00
38	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	55,00
39	Czas scukrzania	19,00
40	Zawartość części nierozpuszczalnych	39,00
41	Czystość cukru białego lub skrobi (wyliczenie)	8,00
42	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	111,00
43	Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową	55,00
44	Zawartość dwutlenku węgla	19,00
45	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia	19,00
46	Dwutlenek węgla metodą destylacyjną	111,00
47	Dyspersja wody w maśle	33,00
48	Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej	72,00
49	Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych	55,00
50	Zawartość ekstraktu ogólnego	19,00
51	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	19,00
52	Zawartość ekstraktu reszkowego	19,00
53	Zawartość ekstraktu ogólnego w kremach i likierach	37,00
54	Energia i zdolność kiełkowania	54,00
55	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC	168,00
56	Zawartość fosforanów	168,00
57	Zawartość ftalanu di-n-butylu	216,00
58	Zawartość fuzli metodą GC	88,00
59	Gęstość nasypowa	24,00
60	Ciężar nasypowy	24,00
61	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	37,00
62	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	165,00
63	Ilość glutenu	37,00
64	Ilość i rozpuszczalność glutenu	42,00
65	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	37,00
66	Granulacja	37,00
67	Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC	37,00
68	Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC	168,00
69	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą HPLC	111,00
70	Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) metodą spektrofotometryczną	72,00
71	Zawartość inuliny	111,00
72	Izolacja DNA z produktów roślinnych	153,00
73	Zawartość jodanu potasu	146,00
74	Zawartość jodku potasu	146,00
75	Zawartość β -karotenu	146,00
76	Zawartość karotenoidów i β -karotenu	187,00
77	Kalibracja mrożonych owoców i warzyw	17,00

1	2	3
78	Klarowność	22,00
79	Klasa cukru (wyliczenie)	8,00
80	Zawartość kofeiny metodą HPLC	111,00
81	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	298,00
82	Zawartość kumaryny metodą GC	111,00
83	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	102,00
84	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	175,00
85	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	220,00
86	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	184,00
87	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	101,00
88	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	111,00
89	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	143,00
90	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	184,00
91	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	146,00
92	Obecność kwasu szczawiowego	17,00
93	Kwasowość	39,00
94	Kwasowość lotna	111,00
95	Kwasowość ogólna	39,00
96	Kwasowość plazmy	72,00
97	Kwasowość tłuszczu	39,00
98	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	39,00
99	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	55,00
100	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	215,00
101	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	254,00
102	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	218,00
103	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	218,00
104	Lepkość brzojki słodowej	17,00
105	Lepkość dekstryn	146,00
106	Liczba diastazowa	111,00
107	Liczba diastazowa wg skali Schade	146,00
108	Liczba formolowa	55,00
109	Liczba Hartonga	107,00
110	Liczba jodowa	72,00
111	Liczba Kolbacha	111,00
112	Liczba kwasowa	37,00
113	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	72,00
114	Liczba Lusson-Girarda (wyliczenie)	8,00
115	Liczba nadtlenkowa	72,00
116	Liczba nadtlenkowa w olejach	55,00
117	Liczba opadania	39,00
118	Liczba zmydlania	37,00
119	Masa odcikniętych owoców i warzyw	19,00
120	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	19,00
121	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	72,00
122	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	303,00
123	Zawartość mocznika	93,00
124	Zawartość olejków eterycznych	111,00

1	2	3
125	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	125,00
126	Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie	146,00
127	Obecność dekstryn w miodzie	39,00
128	Obecność furfuralu w napojach spirytusowych	39,00
129	Obecność modyfikacji genetycznych metodą podwójnego skryningu: promotor 35s i terminator NOS, metodą PCR	268,00
130	Obecność modyfikacji soi Roundup Ready, metodą PCR	230,00
131	Obecność pojedynczej modyfikacji genetycznej metodą PCR (bez kosztu izolacji DNA)	76,00
132	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	33,00
133	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	136,00
134	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	160,00
135	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	33,00
136	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	220,00
137	Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	340,00
138	Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	33,00
139	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	60,00
140	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych	72,00
141	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	49,00
142	Oznaczanie masy opakowania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	22,00
143	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	21,00
144	Zawartość patuliny metodą HPLC	187,00
145	Obecność pektyn	19,00
146	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	39,00
147	Obecność peroksydazy	39,00
148	Oznaczanie pH	19,00
149	Zawartość piperyny w pieprzu	157,00
150	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	39,00
151	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl	83,00
152	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	55,00
153	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	22,00
154	Zawartość popiołu siarczanowego	56,00
155	Pozorna sucha masa	39,00
156	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	55,00
157	Zawartość proliny	146,00
158	Zawartość przeciwutleniaczy	276,00

1	2	3
159	Próba Langa	19,00
160	Przepuszczalność	19,00
161	Przewodność właściwa	39,00
162	Przeźroczystość	19,00
163	Zawartość pulpy wirówkowo	19,00
164	Rozpraszalność	37,00
165	Rozpuszczalność	37,00
166	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	37,00
167	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	37,00
168	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	138,00
169	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	72,00
170	Sedymentacja	39,00
171	Zawartość siarczanów	55,00
172	Obecność siarczanów (jakościowo)	17,00
173	Siła diastatyczna	298,00
174	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	254,00
175	Zawartość skrobi metodą Eversa	72,00
176	Obecność skrobi (jakościowo)	19,00
177	Skuteczność pasteryzacji	39,00
178	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	146,00
179	Spływ brzezki słodowej	19,00
180	Stabilność koloidalna	72,00
181	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	254,00
182	Stopień przemiału	37,00
183	Stopień rozdrobnienia	37,00
184	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	72,00
185	Zawartość substancji niezmydlających się	148,00
186	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	55,00
187	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy	39,00
188	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	45,00
189	Zawartość szczawianów	39,00
190	Szklistość ziarna	39,00
191	Zawartość szkodników (ilościowo)	26,00
192	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	52,00
193	Obecność szkodników	10,00
194	Temperatura mięknięcia	72,00
195	Temperatura topnienia	72,00
196	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	146,00
197	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	55,00
198	Zawartość tłuszczu metodą Soxhletha wprost	55,00
199	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhletha	125,00
200	Zawartość tłuszczu metodą Soxhletha z hydrolizą	94,00
201	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	180,00
202	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	243,00
203	Zawartość waniliny	143,00
204	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	17,00
205	Zawartość węglanów	72,00
206	Wilgotność destylacyjnie	111,00

1	2	3
207	Wilgotność metodą Karla-Fischera	111,00
208	Zawartość witaminy C	101,00
209	Zawartość włókna surowego	168,00
210	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	39,00
211	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	39,00
212	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	72,00
213	Zawartość wolnego tłuszczu	55,00
214	Wolne kwasy w miodzie	39,00
215	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	72,00
216	Wskaźnik bezpieczeństwa cukru	8,00
217	Wskaźnik w miodzie pitnym	8,00
218	Wskaźnik pienistości białka	39,00
219	Wskaźnik rozpuszczalności	39,00
220	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	22,00
221	Wskaźnik trwałości piany	39,00
222	Wskaźnik sedymentacyjny – test Zeleny'ego	72,00
223	Współczynnik ekstynkcji	111,00
224	Wyliczenie stosunku glukozy do fruktozy	8,00
225	Wyliczenie stosunku kwasu cytrynowego do izocytrynowego	8,00
226	Wyliczenie uzysku cukru surowego	8,00
227	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	125,00
228	Zawartość aldehydów metodą GC	78,00
229	Zawartość chloramfenikolu w miodzie	146,00
230	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	111,00
231	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	125,00
232	Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	72,00
233	Zawartość estrów metodą GC	37,00
234	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	188,00
235	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	62,00
236	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	188,00
237	Zawartość glukozy i fruktozy metodą enzymatyczną	168,00
238	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	157,00
239	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	125,00
240	Zawartość kwasu winowego metodą HPLC	125,00
241	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	188,00
242	Zawartość mleczanów	184,00
243	Zawartość modyfikacji genetycznych w produktach kukurydzianych, metodą skriningu promotora 35s, metodą RT PCR	826,00
244	Zawartość modyfikacji genetycznych w produktach sojowych, modyfikacja soi Roundup Ready, metodą RT PCR	826,00
245	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	146,00

1	2	3
246	Zawartość owoców i warzyw z wadami	72,00
247	Zawartość sacharozy metodą enzymatyczną	111,00
248	Zawartość słodzików metodą HPLC	111,00
249	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	205,00
250	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	215,00
251	Zawartość substancji neutralizujących konserwujących oraz przeciwutleniaczy w produktach tłuszczowych	197,00
252	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	62,00
253	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	175,00
254	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	293,00
255	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	187,00
256	Zawartość wapnia metodą miareczkową	62,00
257	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	84,00
258	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	69,00
259	Zawartość zanieczyszczeń chmielu	52,00
260	Zaziarnienie chmielu	89,00
261	Współczynnik załamania światła	19,00
262	Wyciąg wodny herbaty	72,00
263	Wykrywanie zafałszowania – rozwodnienia mleka	24,00
264	Wyrównanie ziarna	29,00
265	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	72,00
266	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych ferromagnetyczne	37,00
267	Zawartość zanieczyszczeń i ziaren wadliwych w kawie palonej	55,00
268	Zawartość zanieczyszczeń i ziaren wadliwych w kawie zielonej	72,00
269	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	39,00
270	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	22,00
271	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	146,00
272	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	72,00
273	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	49,00
274	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	72,00
275	Zaśnienie ziarna	19,00
276	Zdolność pochłaniania wody	37,00
277	Zmętnienie (NTU, FNU)	22,00
278	Zawartość związków karbonylowych (aldehydów)	72,00
279	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	72,00
280	Zawartość żółtka jaja kurzego w majonezie	167,00
281	Zwilżalność	39,00
282	Zdolność chłonięcia wody	22,00
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
283	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00
284	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	22,00
285	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	49,00

1	2	3
286	Miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	121,00
287	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	49,00
288	Oznaczanie NPL bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczyny	111,00
289	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	49,00
290	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	49,00
291	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	49,00
292	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	53,00
293	Obliczanie strzępków pleśni – liczba Howarda	55,00
294	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych przetrwalnikujących mezofilnych lub termofilnych	53,00
295	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów – bakterie mezofilne lub termofilne	49,00
296	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą hodowlaną	55,00
297	Oznaczanie ilościowe i jakościowe mikroorganizmów występujących w artykułach rolno-spożywczych za pomocą szybkich testów	84,00
298	Wykrywanie obecności antybiotyków i sulfonamidów w artykułach rolno-spożywczych	23,00
299	Potwierdzenie obecności penicylin i oznaczanie ich stężeń	84,00
300	Oznaczanie liczby charakterystycznych drobnoustrojów w jogurcie	98,00
301	Inne oznaczenia fizykochemiczne i mikrobiologiczne, za 1 godzinę pracy	65,00