

Warszawa, dnia 2 grudnia 2016 r.

Poz. 1949

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 26 października 2016 r.

**w sprawie stawek opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli jakości handlowej
artykułów rolno-spożywczych²⁾**

Na podstawie art. 39 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa stawki opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli, w tym kontroli granicznej lub kontroli przeprowadzonej na podstawie przepisów odrębnych, w wyniku której stwierdzono, że artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadają wymaganiom w zakresie jakości handlowej wynikającym z przepisów o jakości handlowej lub wymaganiom dodatkowym zadeklarowanym przez producenta.

§ 2. Określa się stawki opłat za:

- 1) dojazd osób pobierających próbki do miejsca przeprowadzenia kontroli 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) pobranie próbki do badań laboratoryjnych – w wysokości 37,00 zł;
- 3) badanie organoleptyczne przeprowadzone:
 - a) w miejscu kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 29,00 zł,
 - b) w laboratorium analitycznym – w wysokości 33,00 zł;
- 4) inne czynności związane z dokonaniem kontroli artykułu rolno-spożywczego, w tym:
 - a) kontrolę dokumentów – w wysokości 29,00 zł,

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 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 9 czerwca 2016 r. pod numerem 2016/274/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. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1, z późn. zm.).

- b) wysłanie próbki do badań – w wysokości 100% kosztów wysłania próbek do badań,
 - c) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wieprzowej w systemie EUROP – w wysokości 3,70 zł,
 - d) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wołowej w systemie EUROP – w wysokości 7,50 zł,
 - e) kontrolę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 29,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzania czynności kontrolnych,
 - f) kontrolę 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 wysokości 29 zł za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzania czynności kontrolnych;
- 5) badania laboratoryjne – w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia, a w przypadku gdy badania te zostały zlecone wyspecjalizowanym laboratoriom, o których mowa w art. 32 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – w wysokości określonej przez te laboratoria.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 grudnia 2008 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. poz. 1543).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2017 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 26 października 2016 r. (poz. 1949)

STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
	Czynności ogólne	
1	Badanie sensoryczne	198,00
2	Badania mikroskopowe	40,00
3	Destylacja	40,00
4	Destylacja z parą wodną	78,00
5	Ekstrakcja	40,00
6	Mineralizacja na sucho	54,00
7	Mineralizacja na mokro	93,00
	Oznaczenia fizykochemiczne	
8	Aktywność fosfatazy	133,00
9	Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy	47,00
10	Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	26,00
11	Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)	86,00
12	Alkaliczność popiołu	44,00
13	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną	23,00
14	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji	62,00
15	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	105,00
16	Zawartość alkoholu metodą piknometryczną	86,00
17	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	126,00
18	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	44,00
19	Zawartość alkoholu metylowego	44,00
20	Analiza makroskopowa	86,00
21	Analiza sitowa	40,00
22	Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych	158,00
23	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	103,00
24	Barwa metodą spektrofotometryczną	40,00
25	Barwa cukru	86,00
26	Obecność barwników sztucznych	86,00
27	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	225,00
28	Zawartość celulozy	133,00
29	Ciemnienie ciasta	57,00
30	Badania amylograficzne	40,00
31	Zawartość chlorków metodą Mohra	44,00

32	Zawartość chlorków metodą Volharda	65,00
33	Zawartość chlorków metodą potencjometryczną	45,00
34	Gęstość w stanie zsylnym	25,00
35	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	201,00
36	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	113,00
37	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	66,00
38	Czas scukrzania	23,00
39	Zawartość części nierozpuszczalnych	47,00
40	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	133,00
41	Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową	66,00
42	Zawartość dwutlenku węgla	23,00
43	Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia	23,00
44	Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej	86,00
45	Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych	66,00
46	Zawartość ekstraktu ogólnego	23,00
47	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	23,00
48	Zawartość ekstraktu resztkowego	23,00
49	Ekstrakt w winie	40,00
50	Ekstrakt ogólny po destylacji metodą oscylacyjną	63,00
51	Energia i zdolność kiełkowania	62,00
52	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC	201,00
53	Zawartość fosforanów	201,00
54	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	74,00
55	Obecność dodanych związków fosforu metodą TLC	157,00
56	Zawartość ftalanu di-n-butylu	259,00
57	Zawartość fuzli metodą GC	105,00
58	Gęstość nasypowa	29,00
59	Ciężar nasypowy	29,00
60	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	44,00
61	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	198,00
62	Ilość glutenu	44,00
63	Ilość i rozpuszczalność glutenu	50,00
64	Zawartość glutenu metodą immunoenzymatyczną	471,00
65	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	44,00
66	Granulacja	44,00
67	Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC	44,00
68	Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC	201,00
69	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą HPLC	133,00
70	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą spektrofotometryczną	86,00

71	Zawartość inuliny	133,00
72	Zawartość jodanu potasu	175,00
73	Zawartość jodku potasu	175,00
74	Zawartość β -karotenu	175,00
75	Zawartość karotenoidów i β -karotenu	224,00
76	Klarowność	26,00
77	Zawartość kofeiny metodą HPLC	133,00
78	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	357,00
79	Zawartość kumaryny metodą GC	133,00
80	Zawartość kumaryny metodą HPLC	134,00
81	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	122,00
82	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	209,00
83	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	261,00
84	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	220,00
85	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	121,00
86	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	133,00
87	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	171,00
88	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	220,00
89	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	175,00
90	Obecność kwasu szczawowego	20,00
91	Kwasowość	47,00
92	Kwasowość lotna	133,00
93	Kwasowość ogólna	47,00
94	Kwasowość plazmy	86,00
95	Kwasowość tłuszczu	47,00
96	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	47,00
97	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	67,00
98	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	257,00
99	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	304,00
100	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	261,00
101	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	261,00
102	Lepkość brzozy słodowej	20,00
103	Lepkość dekstryn	175,00
104	Liczba diastazowa	133,00
105	Liczba formolowa	66,00
106	Liczba Hartonga	128,00
107	Liczba jodowa	86,00
108	Liczba Kolbacha	133,00
109	Liczba kwasowa	44,00

110	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	86,00
111	Liczba nadtlenkowa	86,00
112	Liczba nadtlenkowa w olejach	66,00
113	Liczba opadania	47,00
114	Liczba zmydlania	44,00
115	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	23,00
116	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	86,00
117	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	363,00
118	Zawartość mocznika	111,00
119	Zawartość olejków eterycznych	133,00
120	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	150,00
121	Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie	175,00
122	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	40,00
123	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	163,00
124	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	183,00
125	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	40,00
126	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	263,00
127	Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	407,00
128	Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	40,00
129	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	72,00
130	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda ociekania	50,00
131	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda chemiczna	150,00
132	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	59,00
133	Masa netto towarów paczkowanych – badanie zgodnie z ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych	79,00
134	Masa netto produktu (do 6 opakowań)	23,00
135	Masa netto produktu (powyżej 6 opakowań)	46,00
136	Masa odcikniętego produktu (do 6 opakowań), masy zalewy, masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto	23,00
137	Masa odcikniętego produktu (powyżej 6 opakowań), masy zalewy, masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto	46,00
138	Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka do 5 kg)	46,00
139	Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka powyżej 5 kg)	92,00
140	Zawartość farszu, udział składników stałych (do 6 opakowań jednostkowych)	79,00
141	Zawartość farszu, udział składników stałych (powyżej 6 opakowań jednostkowych)	157,00
142	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	25,00

143	Zawartość patuliny metodą HPLC	224,00
144	Obecność pektyn	23,00
145	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	47,00
146	Obecność peroksydazy	47,00
147	Oznaczanie pH	23,00
148	Pienistość białka	44,00
149	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	44,00
150	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl (kwas chlorowodorowy)	99,00
151	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	66,00
152	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	26,00
153	Zawartość popiołu siarczanowego	67,00
154	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00
155	Pozorna sucha masa	47,00
156	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	66,00
157	Zawartość proliny	175,00
158	Zawartość przeciwutleniaczy	330,00
159	Przepuszczalność	23,00
160	Przewodność właściwa	47,00
161	Przeźroczystość	23,00
162	Zawartość pulpy wirówkowo	23,00
163	Rozpraszalność	44,00
164	Rozpuszczalność	44,00
165	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	44,00
166	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	44,00
167	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	165,00
168	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	86,00
169	Sedymentacja	47,00
170	Zawartość siarczanów	66,00
171	Obecność siarczanów (jakościowo)	20,00
172	Siła diastatyczna	357,00
173	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	304,00
174	Zawartość skrobi metodą Eversa	86,00
175	Obecność skrobi (jakościowo)	23,00
176	Skuteczność pasteryzacji	47,00
177	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	175,00
178	Spływ brzezki słodowej	23,00
179	Stabilność koloidalna	86,00
180	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	304,00
181	Stopień przemiału	44,00

182	Stopień rozdrobnienia	44,00
183	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	86,00
184	Zawartość substancji niezmydlających się	177,00
185	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	66,00
186	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy	47,00
187	Woda w miodzie metodą refraktometryczną	23,00
188	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	54,00
189	Zawartość szczawianów	47,00
190	Szklistość ziarna	47,00
191	Zawartość szkodników (ilościowo)	31,00
192	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	62,00
193	Obecność szkodników	12,00
194	Obecność rozkruszka w miodzie	79,00
195	Temperatura mięknięcia	86,00
196	Temperatura topnienia	86,00
197	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	175,00
198	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	66,00
199	Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną	79,00
200	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	66,00
201	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	150,00
202	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	113,00
203	Zawartość tłuszczu metodą ekstrakcyjno-wirówkową	79,00
204	Zawartość tłuszczu w makaronie	157,00
205	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	215,00
206	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	291,00
207	Zawartość waniliny	171,00
208	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	20,00
209	Zawartość węglanów	86,00
210	Wilgotność destylacyjnie	133,00
211	Wilgotność metodą Karla Fischera	133,00
212	Zawartość witaminy C	121,00
213	Zawartość włókna surowego	201,00
214	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	47,00
215	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	47,00
216	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	86,00
217	Zawartość wolnego tłuszczu	66,00
218	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	86,00
219	Wskaźnik rozpuszczalności	47,00
220	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	26,00

221	Wskaźnik trwałości piany	47,00
222	Wskaźnik sedymentacyjny – test Zeleny’ego	86,00
223	Współczynnik ekstynkcji	133,00
224	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	150,00
225	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	133,00
226	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	150,00
227	Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8’-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	86,00
228	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanek w OMP)	225,00
229	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	225,00
230	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	188,00
231	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	150,00
232	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	225,00
233	Zawartość mleczanów	220,00
234	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	175,00
235	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	245,00
236	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	253,00
237	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	74,00
238	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	209,00
239	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	345,00
240	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	224,00
241	Zawartość wapnia metodą miareczkową	74,00
242	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	99,00
243	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	83,00
244	Zawartość ziaren wadliwych w kawie palonej	79,00
245	Zawartość zanieczyszczeń kawy palonej	66,00
246	Zawartość zanieczyszczeń chmielu	62,00
247	Zaziarnienie chmielu	101,00
248	Współczynnik załamania światła	23,00
249	Wyciąg wodny herbaty	86,00
250	Wykrywanie zafalszowania – rozwodnienia mleka	29,00
251	Wyrównanie ziarna	35,00
252	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	86,00
253	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – ferromagnetycznych	44,00
254	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	47,00
255	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	26,00
256	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	175,00
257	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	86,00
258	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	59,00

259	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i/lub nieorganicznych w mące	42,00
260	Zawartość ziaren nieobłuszczonych metodą wybierania	59,00
261	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	86,00
262	Zaśnienie ziarna	23,00
263	Zdolność pochłaniania wody	44,00
264	Zmętnienie (NTU, FNU)	26,00
265	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	86,00
266	Zwilżalność	47,00
267	Zdolność chłonięcia wody	26,00
268	Obecność karagenu metodą reakcji barwnej	23,00
269	Obecność karagenu metodą HPLC	323,00
270	Zawartość żółtka jaja kurzego	202,00
271	Zawartość żółtka jaja w napojach spirytusowych (likier jajeczny)	314,00
272	Obecność karmelu metodą jakościową	23,00
273	Zawartość barwników metodą HPLC – 1 barwnik	87,00
274	Zawartość barwników z grupy Sudan I-IV oraz Para Red	612,00
275	Zawartość wosków i estrów alkilowych kwasów tłuszczowych w olejach roślinnych metodą GC	314,00
276	Obecność steroli roślinnych w tłuszczu mlecznym metodą GC (metoda odwoławcza wymagająca przygotowania digitonianów steroli)	1522,00
277	Obecność i/lub zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i tłuszczu mlecznego (MF) w wyrobach czekoladowych	314,00
278	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych	260,00
279	Liczba jodowa w olejach roślinnych metodą obliczeniową na podstawie analizy składu kwasów tłuszczowych	260,00
280	Zawartość estrów metylowych i etylowych kwasów tłuszczowych	255,00
281	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu	79,00
282	Zawartość owoców i warzyw z wadami	79,00
283	Wielkość owoców i warzyw metodą pomiaru bezpośredniego	79,00
284	Zawartość kwasu glutaminowego metodą reakcji enzymatycznej	236,00
285	Wykrywanie obecności zafałszowań kawy mielonej	64,00
286	Wykrywanie obecności mleka krowiego w serach owczych, kozich, w serach z mleka owczego, koziego i krowiego metodą ogniskowania izoelektrycznego	785,00
287	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby	550,00
288	Oznaczanie skuteczności homogenizacji	64,00
289	Oznaczanie tożsamości mikroskopowej ziół i przypraw	64,00
290	Udział pyłku przewodniego w miodzie pszczelim metodą mikroskopową	197,00
291	Udział pyłków w miodzie pszczelim metodą mikroskopową	314,00
292	Zawartość 2- monopalmitynianu glicerolu w oliwach metodą GC	307,00
293	Różnica między HPLC ECN 42 a teoretycznym ECN 42 w oliwach	217,00
294	Zawartość tokoferoli i/lub tokotrienoli metodą HPLC	333,00
295	Zawartość pestycydów (karbendazym, tiabendazol) metodą HPLC	169,00

296	Zawartość izopropanolu metodą GC	45,00
297	Zawartość kurkuminy metodą HPLC	117,00
298	Obecność kurkumy w makaronie metodą HPLC	99,00
299	Zawartość kwasów omega-3 i omega-6 metodą GC	260,00
300	Obecność soi metodą HPLC	114,00
301	Zawartość słodzików metodą HPLC (aspartam, acesulfam K i sacharyna)	134,00
302	Zawartość słodzików (neohesperydyna, neotam, sukraloza)	197,00
303	Zawartość polioli (ksylitol, sorbitol, mannitol) metodą HPIC	181,00
304	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie metodą TLC	181,00
305	Zawartość antocyjanów metodą HPLC	181,00
306	Zawartość jednej z form postaci handlowej tuńczyka konserwowego	79,00
307	Zawartość wysuszki w rybie mrożonej	115,00
308	Zawartość ryby z wadami	79,00
309	Zawartość kwasu benzoowego, sorbowego metodą spektrofotometryczną	167,00
310	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00
311	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	40,00
312	Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie	47,00
313	Obecność melasu w miodzie	47,00
314	Zawartość alfa-kwasów metodą HPLC	362,00
315	Pektyny rozpuszczalne w wodzie	314,00
316	Kwas winowy metodą HPLC	236,00
317	Zawartość glikozydów stewiolowych metodą HPLC	236,00
318	Zawartość cyklamianu sodu metodą HPLC	236,00
319	Obecność furfuralu	47,00
320	Zawartość kuwertyry w czekoladzie i wyrobach czekoladowych	79,00
321	Zawartość przeciwzbrylacza	236,00
322	Wskaźnik bezpieczeństwa cukru	10,00
323	Uzysk cukru surowego	10,00
324	Zawartość cukru ekstraktywnego	134,00
325	Zawartość chrzanu	75,00
326	Obecność MOM	123,00
327	Zawartość MOM w przeliczeniu na MOM o zawartości wapnia 0,2%	176,00
328	Identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego metodą immunoenzymatyczną	471,00
329	Zawartość soi metodą immunoenzymatyczną	471,00
330	Wykrywanie dodatku mleka krowiego w produktach mleczarskich kozich i owczych metodą immunoenzymatyczną	314,00
	Metody PCR	
	Mięso i przetwory – własne startery	
331	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka)	296,00

332	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (2 próbki)	359,00
333	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (3 próbki)	422,00
334	PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka)	482,00
335	PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (2 próbki)	691,00
336	PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (3 próbki)	900,00
	Soja w przetworach mięsnych – własne startery	
337	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka)	379,00
	GMO	
338	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) – startery własne	505,00
339	PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) – startery komercyjne	844,00
	Ryby – własne startery	
340	PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka)	452,00
341	Inne oznaczenia fizykochemiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	78,00
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
342	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	26,00
343	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	26,00
344	Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych	59,00
345	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego	59,00
346	Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych	59,00
347	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	59,00
348	Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych	63,00
349	Obliczanie strzępków pleśni – liczba Howarda	63,00
350	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	59,00
351	Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach	101,00
352	Zawartość chloramfenikolu	175,00
353	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	78,00