

Warszawa, dnia 18 listopada 2022 r.

Poz. 2354

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 8 listopada 2022 r.

**w sprawie stawek opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Na podstawie art. 39 ust. 11 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1688, 2185 i 2254) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** Rozporządzenie określa stawki opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli:

- 1) granicznej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – 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) jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych innej niż określona w pkt 1, w tym kontroli sprzedaży na odległość, a także 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;
- 3) prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – w wyniku której stwierdzono, że materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są wprowadzane do obrotu i oznakowane niezgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**§ 2.** Określa się stawki opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli, o której mowa w § 1 pkt 1:

- 1) od 1 do 5 partii produkcyjnych artykułów rolno-spożywczych – w wysokości 120,00 zł;
- 2) więcej niż 5 partii produkcyjnych artykułów rolno-spożywczych – w wysokości 240,00 zł.

**§ 3.** Określa się stawkę opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, w wysokości 150,00 zł.

**§ 4.** Określa się stawki opłat za badania laboratoryjne przeprowadzone w ramach kontroli, o której mowa w § 1, w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia.

**§ 5.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 19 listopada 2022 r.<sup>2)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: wz. *R. Romanowski*

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1950).

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 października 2016 r. w sprawie stawek opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. poz. 1949 oraz z 2021 r. poz. 1226), które traci moc z dniem 19 listopada 2022 r. w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 7 października 2022 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o ochronie roślin przed agrofagami (Dz. U. poz. 2254).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju  
Wsi z dnia 8 listopada 2022 r. (Dz. U. poz. 2354)

STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE PRZEPROWADZONE W RAMACH KONTROLI,  
O KTÓREJ MOWA W § 1 ROZPORZĄDZENIA

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
	<b>Czynności ogólne</b>	
1	Badanie organoleptyczne	33,00
2	Badanie sensoryczne	198,00
3	Badanie sensoryczne oliwy z oliwek	312,00
	<b>Oznaczenia fizykochemiczne</b>	
4	Aktywność fosfatazy	133,00
5	Aktywność enzymatyczna – obecność peroksydazy	47,00
6	Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	26,00
7	Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)	86,00
8	Zawartość aldehydów metodą GC	312,00
9	Alkaliczność popiołu	44,00
10	Alkaliczność (zawartość mydeł)	78,00
11	Zawartość alkoholu etylowego metodą aerometryczną, oscylacyjną lub densymetryczną	23,00
12	Zawartość alkoholu etylowego metodą aerometryczną, oscylacyjną lub densymetryczną po destylacji	62,00
13	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	105,00
14	Zawartość alkoholu etylowego metodą piknometryczną	86,00
15	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	126,00
16	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	44,00
17	Zawartość alkoholu izopropylowego metodą GC	45,00
18	Zawartość alkoholu metylowego metodą GC	44,00
19	Analiza makroskopowa	86,00
20	Analiza sitowa	40,00
21	Zawartość alfa-kwasów metodą HPLC	362,00
22	Zawartość anionów metodą IC	78,00
23	Zawartość antocyjanów i betacyjanin metodą HPLC	181,00
24	Obecność antocyjanów w artykułach żywnościowych metodą reakcji barwnej	78,00

25	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	150,00
26	Zawartość azotanów lub azotynów metodą spektrofotometryczną (po reakcji enzymatycznej)	175,00
27	Zawartość azotanów i azotynów metodą HPLC	156,00
28	Zawartość całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA)	156,00
29	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	103,00
30	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	86,00
31	Barwa metodą spektrofotometryczną	40,00
32	Barwa cukru	86,00
33	Barwa w skali jodowej w oleju	78,00
34	Obecność barwników sztucznych (syntetycznych) metodą wybarwiania	86,00
35	Zawartość syntetycznych barwników metodą HPLC	87,00
36	Zawartość barwników z grupy Sudan I-IV oraz Para Red	612,00
37	Obecność barwników w pieczywie metodą reakcji barwnej	78,00
38	Obecność lub identyfikacja syntetycznych barwników metodą TLC (jakościowo)	156,00
39	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	225,00
40	Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby	550,00
41	Zawartość celulozy	133,00
42	Ciemnienie ciasta	57,00
43	Badania amylograficzne	40,00
44	Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie	47,00
45	Czas scukrzania	23,00
46	Zawartość chlorków metodą Mohra	44,00
47	Zawartość chlorków metodą Volharda	65,00
48	Zawartość chlorków metodą potencjometryczną	45,00
49	Obecność ciał obcych metodą jakościową	78,00
50	Ciężar nasypowy	29,00
51	Zawartość cukru ekstraktywnego	134,00
52	Zawartość cukrów metodą HPLC/RI	156,00
53	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza lub sacharoza) metodą enzymatyczną	201,00
54	Zawartość cukrów ogółem metodą miareczkową	113,00
55	Zawartość cukrów redukujących metodą miareczkową	66,00
56	Zawartość cukru metodą refraktometryczną	39,00
57	Zawartość cyklamianu sodu metodą HPLC	236,00

58	Zawartość chrzanu	75,00
59	Zawartość części nierozpuszczalnych	47,00
60	Zawartość dodatków w wyrobach cukierniczych i ciastkarskich	78,00
61	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	133,00
62	Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową	66,00
63	Zawartość dwutlenku węgla	23,00
64	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	150,00
65	Różnica między HPLC ECN 42 a teoretycznym ECN 42 w oliwach	217,00
66	Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej	86,00
67	Zawartość ekstraktu w napojach spirytusowych	66,00
68	Zawartość ekstraktu ogólnego metodą densymetryczną (z gęstości)	23,00
69	Zawartość ekstraktu refraktometrycznego	23,00
70	Zawartość ekstraktu resztkowego	23,00
71	Zawartość ekstraktu w winie	40,00
72	Zawartość ekstraktu ogólnego po destylacji metodą oscylacyjną	63,00
73	Zawartość ekstraktu rzeczywistego	63,00
74	Zawartość ekstraktu pozornego	40,00
75	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	44,00
76	Energia i zdolność kiełkowania	62,00
77	Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	86,00
78	Zawartość estrów metylowych i etylowych kwasów tłuszczowych	255,00
79	Zawartość estrów (octanu etylu) metodą GC	312,00
80	Zawartość farszu lub składników stałych (zawartość lub udział) metodą wagową do 6 opakowań jednostkowych	79,00
81	Zawartość farszu lub składników stałych (zawartość lub udział) metodą wagową – powyżej 6 opakowań jednostkowych	157,00
82	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	225,00
83	Zawartość fosforu ogólnego lub fosforanów metodą wagową	201,00
84	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	74,00
85	Obecność i identyfikacja związków fosforu metodą TLC	157,00
86	Zawartość ftalanu di-n-butylu	259,00
87	Obecność lub zawartość furfuralu metodą wizualną	47,00
88	Zawartość furfuralu metodą HPLC/GC	312,00
89	Zawartość fuzli metodą GC	105,00

90	Zawartość jednej z form postaci handlowej tuńczyka konserwowego	79,00
91	Gęstość w stanie zsypanym	25,00
92	Gęstość nasypowa	29,00
93	Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu	79,00
94	Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka do 5 kg)	46,00
95	Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka powyżej 5 kg)	92,00
96	Zawartość glikozydów stewiolowych metodą HPLC	236,00
97	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	44,00
98	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	198,00
99	Ilość glutenu	44,00
100	Ilość i rozplywalność glutenu	50,00
101	Zawartość glutenu metodą immunoenzymatyczną	471,00
102	Obecność glutenu metodą immunochromatograficzną (jakościowo)	156,00
103	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	44,00
104	Granulacja lub stopień rozdrobnienia lub stopień przemiału	44,00
105	Aktywność dehydrogenazy beta-hydroksyacyl-koenzymu A (HADH)	312,00
106	Zawartość histaminy w rybach i przetworach rybnych metodą HPLC	234,00
107	Zawartość hesperydiny i narynginy metodą HPLC	201,00
108	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą HPLC	133,00
109	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą spektrofotometryczną	86,00
110	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	225,00
111	Zawartość inuliny	133,00
112	Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych	260,00
113	Zawartość jodanu potasu	175,00
114	Zawartość jodku potasu	175,00
115	Zawartość kationów metodą IC	156,00
116	Obecność karagenu metodą reakcji barwnej	23,00
117	Obecność karagenu metodą HPLC	323,00
118	Obecność karmelu metodą jakościową	23,00
119	Zawartość $\beta$ -karotenu	175,00
120	Zawartość karotenoidów i $\beta$ -karotenu	224,00
121	Zawartość kolagenu	225,00
122	Stabilność komory powietrznej metodą jakościową (jaja świeże)	78,00

123	Wysokość komory powietrznej metodą bezpośredniego pomiaru (jaja świeże)	78,00
124	Klarowność	26,00
125	Zawartość kwasu benzoowego, kwasu sorbowego i ich soli metodą HPLC	201,00
126	Zawartość kwasu benzoowego, sorbowego metodą spektrofotometryczną	167,00
127	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	122,00
128	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	209,00
129	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	261,00
130	Zawartość kwasu glutaminowego metodą spektrofotometryczną (po reakcji enzymatycznej)	236,00
131	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	220,00
132	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	121,00
133	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	133,00
134	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	171,00
135	Zawartość kwasu D, L-mlekowego metodą enzymatyczną	220,00
136	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	175,00
137	Zawartość kwasu propionowego i jego soli metodą GC	156,00
138	Obecność kwasu szczawiowego	20,00
139	Zawartość kwasu winowego metodą HPLC	236,00
140	Zawartość kwasów organicznych metodą HPLC	156,00
141	Zawartość kumaryny metodą GC	133,00
142	Zawartość kumaryny metodą HPLC	134,00
143	Zawartość kurkuminy metodą HPLC	117,00
144	Obecność kurkumy w makaronie metodą HPLC	99,00
145	Obecność kurkumy w artykułach żywnościowych metodą spektrofotometryczną	78,00
146	Kwasowość lotna	133,00
147	Kwasowość ogólna metodą miareczkową	47,00
148	Kwasowość plazmy	86,00
149	Kwasowość tłuszczu	47,00
150	Kwasowość stała metodą miareczkowania potencjometrycznego	390,00
151	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	47,00
152	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	67,00
153	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	257,00
154	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	304,00

155	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych, w tym omega-3 i omega-6	260,00
156	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	188,00
157	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	150,00
158	Zawartość kuwertury w czekoladzie i wyrobach czekoladowych	79,00
159	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	261,00
160	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	261,00
161	Zawartość laktozy metodą HPLC	156,00
162	Zawartość laktozy metodą miareczkową	156,00
163	Lepkość brzożki słodowej	20,00
164	Lepkość dekstryn	175,00
165	Liczba anizydynowa	78,00
166	Liczba diastazowa	133,00
167	Liczba formolowa	66,00
168	Liczba Hartonga	128,00
169	Liczba jodowa metodą miareczkową	86,00
170	Liczba jodowa w olejach roślinnych metodą obliczeniową na podstawie analizy składu kwasów tłuszczowych	260,00
171	Liczba Kolbacha	133,00
172	Liczba kwasowa	44,00
173	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	86,00
174	Liczba nadtlenkowa	86,00
175	Liczba nadtlenkowa w olejach	66,00
176	Liczba opadania	47,00
177	Liczba Reichert-Meissla	156,00
178	Liczba zmydlania	44,00
179	Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie	25,00
180	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną (densymetryczną)	23,00
181	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	86,00
182	Masa odcikniętego produktu masy zalewy, masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto (do 6 opakowań)	23,00
183	Masa odcikniętego produktu masy zalewy lub masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto (powyżej 6 opakowań)	46,00
184	Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie metodą TLC	181,00
185	Obecność mąki innej niż z pszenicy durum metodą immunochemiczną (Durotest S)	234,00

186	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	40,00
187	Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem	40,00
188	Obecność melasy w miodzie	47,00
189	Obecność lub zawartość mleka krowiego w serach owczych, serach kozich lub w serach z mleka owczego, koziego i krowiego metodą ogniskowania izoelektrycznego	785,00
190	Obecność mleka krowiego w serach owczych, serach kozich lub w serach z mleka owczego, koziego i krowiego metodą immunoenzymatyczną	314,00
191	Obecność mleka krowiego metodą immunochromatograficzną	78,00
192	Zawartość 4(5) metyloimidazolu w artykułach żywnościowych oraz dodatkach do żywności metodą HPLC	133,00
193	Obecność MOM	123,00
194	Zawartość MOM w przeliczeniu na MOM o zawartości wapnia 0,2%	176,00
195	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	363,00
196	Zawartość mocznika	111,00
197	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową	40,00
198	Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej	163,00
199	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	183,00
200	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii	40,00
201	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	225,00
202	Zawartość mleczanów	220,00
203	Zawartość 2-monopalmitynianu glicerolu w oliwach metodą GC	307,00
204	Zawartość netto towarów paczkowanych – badanie zgodnie z ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255)	79,00
205	Zawartość netto produktu (do 6 opakowań)	23,00
206	Zawartość netto (powyżej 6 opakowań)	46,00
207	Metody z obliczeń	39,00
208	Zawartość olejków eterycznych	133,00
209	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	150,00
210	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	175,00
211	Obecność lub zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i tłuszczu mlecznego (MF) w wyrobach czekoladowych	314,00
212	Zawartość owoców i warzyw z wadami (do 6 opakowań)	79,00
213	Zawartość owoców i warzyw z wadami (powyżej 6 opakowań)	158,00

214	Identyfikacja olejków eterycznych metodą GC	234,00
215	Stosunek procentowej zawartości olejków eterycznych z podaniem zawartości metodą GC	234,00
216	Zawartość patuliny metodą HPLC	224,00
217	Obecność pektyn	23,00
218	Zawartość pektyn test turbidymetryczny	47,00
219	Pektyny rozpuszczalne w wodzie	314,00
220	Zawartość pestycydów (karbendazym lub tiabendazol) metodą HPLC	169,00
221	Oznaczanie pH	23,00
222	Pienistość białka	44,00
223	Zawartość piperyny metodą spektrofotometryczną lub HPLC	156,00
224	Zawartość polioli metodą HPLC	181,00
225	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego lub popiołu ogólnego	44,00
226	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl (kwas chlorowodorowy)	99,00
227	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	66,00
228	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	26,00
229	Zawartość popiołu siarczanowego	67,00
230	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00
231	Pozorna sucha masa	47,00
232	Pozostałość po prażeniu lub odparowywaniu	66,00
233	Zawartość proliny	175,00
234	Zawartość przeciwutleniaczy	330,00
235	Zawartość przeciwzbrylacza	236,00
236	Przepuszczalność	23,00
237	Przewodność właściwa	47,00
238	Przezroczystość	23,00
239	Zawartość pulpy wirówkowo	23,00
240	Udział pyłku przewodniego w miodzie pszczelim metodą mikroskopową	197,00
241	Udział pyłków w miodzie pszczelim metodą mikroskopową	314,00
242	Zawartość ryby z wadami	79,00
243	Rozpraszalność	44,00
244	Rozpuszczalność	44,00
245	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	44,00
246	Obecność rozkruszka w miodzie	79,00

247	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	165,00
248	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	86,00
249	Sedymentacja	47,00
250	Zawartość siarczanów	66,00
251	Obecność siarczanów (jakościowo)	20,00
252	Zawartość siarczynów będących SO <sub>2</sub> metodą spektrofotometryczną (po reakcji enzymatycznej)	234,00
253	Siła diastatyczna	357,00
254	Zawartość soi metodą immunoenzymatyczną	471,00
255	Obecność soi metodą HPLC	114,00
256	Zawartość skrobi	304,00
257	Zawartość skrobi metodą Eversa	86,00
258	Obecność skrobi (jakościowo)	23,00
259	Zawartość sodu lub soli metodą potencjometryczną	78,00
260	Zawartość sodu lub soli metodą ASA	40,00
261	Zawartość sodu lub soli metodą IC	156,00
262	Skuteczność pasteryzacji	47,00
263	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	175,00
264	Spływ brzezki słodowej	23,00
265	Stabilność koloidalna	86,00
266	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	304,00
267	Identyfikacja składników w herbatkach owocowych mikroskopowo	156,00
268	Zawartość słodzików metodą HPLC (aspartam, acesulfam K i sacharyna)	134,00
269	Zawartość słodzików (neohesperydyna, neotam i sukraloza)	197,00
270	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	245,00
271	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	253,00
272	Obecność steroli roślinnych w tłuszczu mlecznym metodą GC (metoda odwoławcza wymagająca przygotowania digitonianów steroli)	1522,00
273	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	74,00
274	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle metodą odwoławczą	390,00
275	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	209,00
276	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	86,00
277	Zawartość substancji niezmydlających się	177,00
278	Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie	66,00
279	Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu	54,00

280	Zawartość szczawianów	47,00
281	Szkliistość ziarna	47,00
282	Skuteczność homogenizacji	64,00
283	Identyfikacja surowca pochodzenia zwierzęcego metodą immunoenzymatyczną (1 gatunek)	471,00
284	Zawartość szkodników (ilościowo)	31,00
285	Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją)	62,00
286	Obecność szkodników	12,00
287	Temperatura mięknięcia	86,00
288	Temperatura topnienia	86,00
289	Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana)	40,00
290	Zawartość tauryny metodą HPLC	156,00
291	Zawartość teobrominy metodą HPLC	156,00
292	Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC	44,00
293	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	175,00
294	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	66,00
295	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	66,00
296	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	113,00
297	Zawartość tłuszczu metodą ekstrakcyjno-wirówkową	79,00
298	Zawartość tłuszczu w makaronie	157,00
299	Zawartość tłuszczu całkowitego metodą Randalla	195,00
300	Zawartość tłuszczu metodą butyrometryczną	78,00
301	Zawartość tłuszczu metodą grawimetryczną (Mojonnier)	312,00
302	Obecność tłuszczów obcych metodą GC	345,00
303	Zawartość tokoferoli i lub tokotrienoli metodą HPLC	333,00
304	Oznaczanie tożsamości mikroskopowej ziół i przypraw	64,00
305	Tożsamość przypraw metodą TLC	156,00
306	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	224,00
307	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	215,00
308	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	291,00
309	Uzysk cukru surowego	10,00
310	Zawartość lub obecność waniliny lub etylwaniliny metodą HPLC	171,00
311	Zawartość węglanów lub wodorowęglanów	86,00
312	Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych	72,00

313	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metodą ociekania	50,00
314	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metodą chemiczną	59,00
315	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	59,00
316	Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy lub ubytek masy metodą wagową	47,00
317	Zawartość wody w miodzie metodą refraktometryczną	23,00
318	Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną	79,00
319	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	20,00
320	Wilgotność destylacyjnie	133,00
321	Wilgotność metodą Karla Fischera	133,00
322	Wielkość owoców i warzyw lub składników metodą pomiaru bezpośredniego	79,00
323	Zawartość wapnia metodą miareczkową	74,00
324	Zawartość warstwy wodnej w konserwach w zalewie olejowej	78,00
325	Zawartość witaminy B <sub>3</sub> (niacyny i amidu kwasu nikotynowego) metodą HPLC	156,00
326	Zawartość witaminy C metodą miareczkową lub enzymatyczną	121,00
327	Zawartość witaminy C metodą HPLC	234,00
328	Zawartość włókna surowego	201,00
329	Zawartość wody i substancji lotnych w olejach	47,00
330	Zawartość wody w maśle metodą techniczną	78,00
331	Zawartość wody w maśle metodą odwoławczą	156,00
332	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach	47,00
333	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość	86,00
334	Zawartość wolnego tłuszczu	66,00
335	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	99,00
336	Zawartość wosków i estrów alkilowych kwasów tłuszczowych w olejach roślinnych metodą GC	314,00
337	Zawartość wysuszki w rybie mrożonej	115,00
338	Wskaźnik bezpieczeństwa cukru	10,00
339	Wskaźnik rozpuszczalności	47,00
340	Wskaźnik nierozpuszczalności w mleku w proszku	26,00
341	Wskaźnik trwałości piany	47,00
342	Wskaźnik sedymentacyjny – test Zeleny’ego	86,00
343	Współczynnik ekstynkcji	133,00

344	Współczynnik załamania światła	23,00
345	Wyciąg wodny herbaty	86,00
346	Wykrywanie zafałszowania (rozwodnienia) mleka	29,00
347	Wyrównanie ziarna	35,00
348	Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych	263,00
349	Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	407,00
350	Obecność zafałszowań kawy mielonej	64,00
351	Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej	83,00
352	Zawartość ziaren wadliwych w kawie palonej	79,00
353	Zawartość zanieczyszczeń w kawie palonej	66,00
354	Zawartość zanieczyszczeń w chmielu	62,00
355	Zaziarnienie chmielu	101,00
356	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	86,00
357	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – ferromagnetycznych	44,00
358	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – mechanicznych i cząstek przypalonych	47,00
359	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	26,00
360	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	175,00
361	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	86,00
362	Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych	59,00
363	Obecność zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych	12,00
364	Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych w mące	42,00
365	Obecność zanieczyszczeń (substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych)	39,00
366	Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych w olejach	175,00
367	Zawartość ziaren nieobłuszczonych metodą wybierania	59,00
368	Zawartość ziaren z wadami w ryżu	86,00
369	Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją	86,00
370	Porażenie ziarna przez zarodki śnieci	23,00
371	Zdolność pochłaniania wody	44,00
372	Zmętnienie (NTU lub FNU)	26,00
373	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	86,00
374	Zawartość związków polarnych metodą wagową	936,00

375	Zwilżalność	47,00
376	Zdolność chłonięcia wody	26,00
377	Obecność żelatyny	47,00
378	Zawartość żelatyny w przetworach mlecznych metodą spektrofotometryczną	225,00
379	Zawartość żółtka jaja kurzego	202,00
380	Zawartość żółtka jaja w napojach spirytusowych (likier jajeczny)	314,00
381	Inne oznaczenia fizykochemiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	78,00
	<b>Metody PCR</b>	
382	Obecność specyficznego DNA techniką PCR-MSSCP	312,00
383	Obecność specyficznego DNA – PCR jakościowy (end point)	296,00
	<b>mięso i przetwory – własne zestawy</b>	
384	PCR jakościowy (1 próbka, 1 gatunek)	296,00
385	PCR jakościowy (2 próbki, 1 gatunek)	359,00
386	PCR jakościowy (3 próbki, 1 gatunek)	422,00
387	PCR ilościowy (1 próbka, 1 gatunek)	482,00
388	PCR ilościowy (2 próbki, 1 gatunek)	691,00
389	PCR ilościowy (3 próbki, 1 gatunek)	900,00
390	Identyfikacja gatunku zwierząt metodą PCR-RFLP	312,00
	<b>mięso i przetwory – zestawy komercyjne</b>	
391	PCR jakościowy (do 4 gatunków)	422,00
392	PCR jakościowy (powyżej 4 gatunków)	500,00
	<b>soja w przetworach mięsnych – własne zestawy</b>	
393	PCR jakościowy	379,00
	<b>GMO</b>	
394	PCR jakościowy – własne zestawy	505,00
395	PCR jakościowy – zestawy komercyjne	1000,00
396	PCR ilościowy – zestawy komercyjne	844,00
	<b>rośliny i produkty roślinne</b>	
397	Identyfikacja gatunku roślin metodą PCR-RFLP	546,00
	<b>mleko i przetwory mleczne</b>	
398	PCR jakościowy	312,00
	<b>ryby</b>	
399	Identyfikacja gatunku ryb metodą PCR-RFLP	312,00

400	PCR jakościowy	452,00
	<b>Oznaczenia mikrobiologiczne</b>	
401	Obecność bakterii fermentacji mlekowej w pieczywie	59,00
402	Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach	101,00
403	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej	59,00
404	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany IV	59,00
405	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	59,00
406	Oznaczanie liczby drożdży i pleśni	59,00
407	Obecność drożdży w piwie	59,00
408	Liczba przypuszczalnego <i>Lactobacillus acidophilus</i>	78,00
409	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii	156,00
410	Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus casei</i>	78,00
411	Obliczanie strzępków pleśni – liczba Howarda	63,00
412	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	26,00
413	Trwałość konserw metodą próby termostatowej	26,00
414	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	78,00