



УТВЕРЖДАЮ:
Председатель Правления
ТОО «НПЦ ЗХ им. А.И. Бараева»,

Серекпаев Н.А.

«25» сентября 2021 г.

021601, РК Акмолинская область,
Шортандинский район, пос. Научный, ул. Бараева дом 15
Тел 8 (71631) 2-30-29
e-mail. tsenter-zerna@mail.ru
www.baraev.kz

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

на оказание платных услуг Аналитического центра качества почвы и растениеводческой продукции

Аккредитован в системе субъектов аккредитации Республики Казахстан на соответствии требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025-2019
«Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» №KZ.T.03.1538 от 18 июня 2020 года

№ п/п	Определяемый показатель	Стоимость анализа одного образца, тенге
Почва		
1	Подвижный фосфор (Мачигин, Чириков)	2000,0
2	Подвижный калий (Мачигин, Чириков)	1000,0
3	Нитратный азот	2000,0
4	Органическое вещество (гумус)	2000,0
5	Подвижная сера	2000,0
6	Лабильный гумус	6000,0
7	Групповой состав гумуса	7000,0
8	Плотный остаток (определение степени засоленности)	3000,0
9	Водная вытяжка (определение типа засоленности)	7000,0
10	pH (водная, солевая)	1000,0
11	Микроэлементы (Zn, Co, Cu, Cd)	5000,0
12	Отбор одной почвенной пробы автоматическим пробоотборником с фиксацией GPS	2000,0
Зерновые		
1	Влажность (МА-45, Сарториус)	2000
2	Натура	1000
3	Типовой состав	700
4	Органолептические показатели	700
5	Количество клейковины СТ РК	3000
6	Качество клейковины	
7	Содержание азота (белка) методом Къельдаля	3500,0
8	Влага (сухое вещество)	1500,0
9	Жир (метод экстракции)	5000,0
10	Клетчатка	2500,0
11	Зола	2500,0
12	Каротиноидные пигменты, каротин	3200,0
13	Выпечка пробных хлебцев	5000,0
14	Альвеограф (удельная работа деформации теста, р/l)	5000,0
15	Число падения	3000,0
16	Фаринограф (ВПС, устойчивость теста к замесу)	3500,0
17	масса 1000 зерен	700,0

18	Сорная и зерновая примесь (пшеница)	1000,0
19	Стекловидность ГОСТ	1000,0
20	Стекловидность ICC	1500,0
21	Количество клейковины ISO, глютен индекс (Глютоматик)	5500,0
22	Оформление протокола испытаний	500,0
23	Выделение навески	800,0
24	Подготовка проб к испытанию	800,0
25	Протеин экспресс метод на анализаторе	2500,0
26	Количество клейковины экспресс метод на анализаторе	2500,0
27	SDS - Седиментация	2000,0
Масличные культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Влажность (МА-45, Сарториус)	2000,0
4	Засоренность масличных	1200,0
5	Масличность экспресс метод	1700,0
6	Жир (метод экстракции)	6000,0
7	Кислотность	2500,0
8	Масса 1000 зерен	700,0
9	Кислотное число масла	2500,0
10	Жирнокислотный состав масла	500,0
11	Оформление протокола испытаний	
Бобовые культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Протеин экспресс метод на анализаторе	2500,0
4	Содержание протеина методом Къельдаля	3500,0
5	Оформление протокола испытаний	500,0
Кормовые культуры		
1	Подготовка проб к испытанию	800,0
2	Органолептические показатели	700,0
3	Влага (сухое вещество)	1500,0
4	Жир (метод экстракции)	5000,0
5	Клетчатка	2500,0
6	Зола	2500,0
7	Каротиноидные пигменты	3200,0
8	БЭВ	500,0
9	Оформление протокола испытаний	500,0
Крупяные культуры		
1	Содержание азота (белка) методом Къельдаля	3500,0
2	Жир (метод экстракции)	5000,0
3	Клетчатка	2500,0
4	Зола	2500,0
5	Каротиноидные пигменты	3200,0
6	Влага (сухое вещество)	1500,0
7	Масса 1000 зерен	700,0
8	Натура зерна	1000,0
9	Крупность и выравненность	1000,0
10	Пленчатость	1000,0
11	Кулинарная оценка	2500,0