

Лаборатория за изпитване на храни, води и фуражи

„РВС Мегинвест-София“

Ценова Листа 2014г.



РВС Мегинвест София

✉ rvs_megainvest@abv.bg

📍 София, ул. „Хага“ №5, 1407, Кръстова Вада
02/ 4185291

☎ 0897913832

№ по ред	Изпитвани продукти	Вид на изпитване/показател	Цена с ДДС
1.	Месо и месни продукти физикохимични изпитвания и органолептика	1.1 Органолептика	4.39
		1.2 Съдържание на влага	6.99
		1.3 Сухо вещество	6.89
		1.4 Обща масленост	8,39
		1.5 Масленост в сухо вещество	15.59
		1.6 Съдържание на белтък	28.69
		1.7 Съдържание на въглехидрати	17.99
		1.8 Нитрити	14.99
		1.9 Хлориди	14.99
		1.10 Киселинност	14.99
		1.11 Киселинно число на мазнини	17.89
		1.12 Киселинност на мазнини	17.99
		1.13 Гранивост на мазнини /реакция Крайс/	11.99
		1.14 Общо съдържание на вода /Регламент 543/200	35.89
		1.15 Енергийна стойност	60.00
		1.16 Активна киселинност (pH)	6.49
		1.17 Амоняк по Неслер	7.19
		1.18 Амоняк по Ебер	7.19
		1.19 Пероксидазна проба	7.19
		1.20 Меден сулфат в бульон	7.19
	Месо и месни продукти микробиологични изпитвания	1.21 Общ брой аеробни микроорганизми	6.99
		1.22 Cl. perfringens	20.39
		1.23 Enterobacteriaceae	14.99
		1.24 Escherichia coli	8.99
		1.25 Listeria monocytogenes	23.89

		1.27 Коагулаза-положителни стафилококи	9.99
		1.28 Колиформи	14.99
		1.29 Плесени и дрожди	9,59
		1.30 Trichinella spiralis – компресионен метод	11.99
		1.31 Campylobacter spp	35.99
		1.32 Yersinia enterocolitica	35.99
		1.33 Bac. cereus	17.99
		1.34 Вземане на извадки	2.39
		1.35 Абразивни гъби от каркаси – неструктури- вен метод – 1 каркас - Salmonella	4.19 (5 x 4.19 = 20.95) 20.95
		1.36 Тъканни проби – деструктивен метод - ОБМ	4,99
		1.37 Тъканни проби – деструктивен метод – Enterobacteriaceae	14.39
		1.38 Вземане на извадки	2.39
2.	Мляко и млечни продукти физикохимични изпитвания и органолептика	2.1.Органолептика	4.49
		2.2 Водно съдържание	6.99
		2.3 Сухо вещество	6.99
		2.4 Киселинност	7,19
		2.5 Натриев хлорид	14.99
		2.6 Обща масленост	8,39
		2.7 Масленост в сухо вещество	15.59
		2.8 Съдържание на белтък	28.79
		2.9 Съдържание на захари	17.89
		2.10 Енергийна стойност	59.99
		2.11 Определяне плътност на млякото	4.19
		2.12 Доказване на скорбяла - качествено	9.59
		2.13 Доказване на сода бикарбонат	9.59
		2.14 Наличие на растителни мазнини - качествена	14.29
		2.15 Активна киселинност (pH)	6.39
		2.16 Подтискащи вещества	3.59
		2.17 Степен на зрялост на продукта	57.49
	Мляко и млечни продукти микробиологични изпитвания	2.18 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		2.19 Enterobacteriaceae	14.99
		2.20 Escherichia coli	8.99
		2.21 Коагулаза-положителни стафилококи	11.99
		2.22 Стафилококови ентеротоксини	35.99
		2.23 Listeria monocytogenes	23.99
		2.24 Салмонела	17.99
		2.25 Колиформи	16.99
		2.26 Плесени и дрожди	9,49
		2.27 Cl. perfringens	20.39
		2.28 Campylobacter spp.	35.99
		2.29 Yersinia enterocolitica	35.99

		2.30 Enterobacter sakazakii	32.99
		2.31 ОБСК	3.59
		2.32 Афлатоксин М1 - мляко	47.89
		2.33 Афлатоксин М1 - млечни продукти	59.99
		2.34 Вземане на извадки	2.39
3.	Риба и рибни продукти физикохимични изпитвания	3.1 Съдържание на влага	6.99
		3.2 Киселинност	9.59
		3.3 Сухо вещество	6.99
		3.4 Хлориди	14.99
	Риба и рибни продукти микробиологични изпитвания	3.5 Общ брой аеробни микроорганизми	6.99
		3.6 Escherichia coli	14.99
		3.7 Салмонела	17.99
		3.8 Коагулаза-положителни стафилококи	14.99
		3.9 Колиформи	16.99
		3.10 Enterobacteriaceae	14.89
		3.11 Cl. perfringens	20.39
		3.12 Плесени и дрожди	9,49
		3.13 Вземане на извадки	2.39
4.	Яйца и яйчни продукти физикохимични изпитвания	4.1 Водно съдържание	6.99
		4.2 Водородно-йонна концентрация	11.99
		4.3 Сухо вещество	6.89
	Яйца и яйчни продукти микробиологични изпитвания	4.4 Общ брой микроорганизми	6.99
		4.5 Enterobacteriaceae	14.99
		4.6 Салмонела	17.89
		4.7 Коагулаза-положителни стафилококи	14.99
		4.8 Escherichia coli	8.59
		4.9 Listeria monocytogenes	23.99
		4.10 Cl. perfringens	20.39
		4.11 Колиформи	14.99
		4.12 Enterobacteriaceae	14.99
		4.13 Плесени и дрожди	9,49
		4.14 Вземане на проби (извадки)	2.39
5.	Мед и пчелни продукти физикохимични изпитвания	5.1 Органолептика	4.19
		5.2 Неразтворими във вода вещества	9.59
		5.3 Механични примеси	9.49
		5.4 Свободна киселинност	7.99
		5.5 Водно съдържание	6.99
		5.6 Захароза	19.99
		5.7 Откриване на глюкоза	9.59
		5.8 Доказване на манов мед	9.49
	Мед и пчелни продукти микробиологични изпитвания	5.9 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		5.10 Listeria monocytogenes	23.99
		5.11 Escherichia coli	8.99
		5.12 Cl. perfringens	20.39
		5.13 Колиформи	14.89
		5.14 Enterobacteriaceae	14.99
		5.15 Salmonella spp.	17.89
		5.16 Коагулаза-положителни стафилококи	9.99

6.	Храни от растителен произход физикохимични изпитвания	6.1 Съдържание на влага	6.99
		6.2 Сухо вещество	6.99
		6.3 Хлориди	14.99
		6.4 Киселинно число на мазнини	17.99
		6,5 Киселинност на мазнини	17.99
		6.6 Микотоксини / за един/	59.99
	Храни от растителен произход микробиологични изпитвания	6.7 Общ брой аеробни микроорганизми	4.89
		6.8 Салмонела	17.99
		6.9 Escherichia coli	8.49
		6.10 Cl. perfringens	20.39
		6.11 Enterobacteriaceae	14.99
		6.12 Listeria monocytogenes	23.99
		6.13 Коагулаза-положителни стафилококи	14.99
		6.14 Колиформи	14.99
		6.15 Bac. mezentericus	14.99
		6.16 Плесени и дрожди	9,59
		6.17 Вземане на проби (извадки)	2.39
7.	Вода микробиологични изпитвания	7.1 Общ брой аеробни микроорганизми	6.79
		7.2 Колиформи и Escherichia coli	9.99
		7.3 Сулфит редуциращи клостридии	9.99
		7.4 Чревни ентерококи	11.99
	Вода физикохимични изпитвания	7.5Алуминий	3.59
		7.6 Амониев йон	4.59
		7.7 Хлориди	3.59
		7.8 Свободен хлор	3.59
		7.9 Желязо	3.59
		7.10 Манган	3.49
		7.11 Нитрати	3.59
		7.12 Нитрити	3.59
		7.13 Определяне рН	2.39
		7.14 Вземане на извадки	2.39
8.	Фуражи и фуражни Компоненти физикохимични изпитвания	8.1 Съдържание на влага	6.99
		8.2 Суров протеин	28.779
		8.3 Хлориди	7.19
		8.4 Сурови мазнини	21.59
		8.5 Калций	28.69
		8.6 Фосфор	28.69
		8.7 Пепел	12.39
		8.8 Сурови влакнини	35.99
		8.9 Киселинен градус	17.99
		8.10 Съдържание на захари	17.99
		8.11 Уреазна активност	20.05
	Фуражи и фуражни Компоненти микробиологични изпитвания	8.12 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		8.13 Салмонела	17.99
		8.14 Колиформи	14.99
		8.15 Enterobacteriaceae	14.99

		8.17 Коагулаза-положителни стафилококи	12.99
		8.18 Плесени и дрожди	8,99
		8.19 Cl. perfringens	20.39
		8.20 Микотоксини /за един/	59.99
		8.21 Вземане на извадки	2.39
9	Материали от животни – Кръв, кръвен серум, телесни течности фекални Проби	9.1 Респираторен и репродуктивен синдром по свинете	9.59
		9.2 Синдром на понижена носливост	9.59
		9.3 Парвовируса	9.59
		9.4 Инфекциозен бурзит (Гумборо)	3.49
		9.5 Инфекциозен бронхит	3.59
		9.6 Микоплазмени инфекции по птиците	4.79
		9.7 Псевдочума по птиците	3.59
		9.8 Птичи вирусен пневмонит	9.59
		9.9 Салмонела	29.89
		9.10 Трупна бактериология	11.99
		9.11 Антибиотикограма	17.99
		9.12 Вземане на извадки	2.39
10.	Смивове и отривки от повърхности	10.1 Колиформни бактерии и E. coli	5.99
		10.2 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		10.3 Ентеробактерии	7.57
		10.4 Listeria monocitogenes	7.57
		10.5 Salmonella spp.	7.57
		10.6 Staphylococcus aureus	7.57
		10.7 Вземане на извадки	2.39
11. 1	Хляб и хлебни Изделия физикохимични изпитвания	11.1 Съдържание на общата влага	6.99
		11.2 Съдържание на влага на средината	9.59
		11.3 Сухо вещество	6.99
		11.4 Киселинност	6.99
		11.5 Определяне на готварска сол	14.89
		11.6 Определяне на захарното съдържание	17.99
		11.7 Определяне съдържанието на мазнини	16.59
		11.8 Определяне на шупливостта	17.99
	Хляб и хлебни Изделия микробиологични изпитвания	11.9 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		11.10 Listeria monocytogenes	23.89
		11.11 Salmonella spp.	17.99
		11.12 Коагулаза-положителни стафилококи	9.99
		11.13 Колиформи	14.89
		3	4
		11.14 Плесени и дрожди	8.99
		11.15 Cl. perfringens	20.39
		11.16 Bac. mezentericus	14.99
		11.17 Enterobacteriaceae	14.99
		11.18 Escherichia coli	14.99
12	Захарни изделия	12.1 Сухо вещество	6.99
		12.2 Киселинност	14.89
		12.3 Общ брой аеробни микроорганизми	7.99

		12.5 Колиформи	14.99
		12.6 Salmonella spp.	17.99
		12.7 Enterobacteriaceae	14.99
		12.8 Коагулаза-положителни стафилококи	9.89
		12.9 Плесени и дрожди	9.59
		12.10 Вземане на извадки	2.39
13.	Консерви физикохимични изпитвания	13.1 Влага	6.99
		13.2 Белтък	28.79
		13.3 Активна киселинност /pH/	6,99
		13.4 Термостатично изпитване	9.59
	Консерви микробиологични изпитвания	13.5 Общ брой аеробни микроорганизми	4.99
		13.6 Escherichia coli	14.89
		13.7 Колиформи	14.99
		13.8 Salmonella spp.	17.99
		13.9 Enterobacteriaceae	14.99
		13.10 Коагулаза-положителни стафилококи	9.89
		13.11 Плесени и дрожди	8.99
		13.12 Анаеробни микроорганизми /кlostридиум/	20.39
		13.13 Вземане на извадки	2.39
14.	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо	14.1 Сухо вещество	6.99
		14.2 Киселинност	14.99
		14.3 Определяне на готварска сол	14.99
	Продукти от преработени плодове, зеленчуци и месо микробиологични изпитвания	14.4 Общ брой аеробни микроорганизми	4.89
		14.5 Escherichia coli	8.99
		14.6 Колиформи	14.89
		14.7 Salmonella spp.	17.99
		14.8 Enterobacteriaceae	14.99
		14.9 Коагулаза-положителни стафилококи	19.89
		14.10 Cl. perfringens	20.39
		14.11 Плесени и дрожди	9,59
		14.12 Bac. cereus	17.99
		14.13 Вземане на извадки	2.39