



DZIENNIK USTAW

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 30 grudnia 2015 r.

Poz. 2328

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 16 grudnia 2015 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 2015 r. poz. 678, 1505 i 1893) 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 36,00 zł,
 - b) badanie organoleptyczne przeprowadzone:
 - w miejscu oceny jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 28,00 zł,
 - w laboratorium analitycznym – w wysokości 32,00 zł,
 - c) ocenę dokumentów – w wysokości 28,00 zł,
 - d) wysłanie próbki do badań – w wysokości 100% kosztów wysłania próbki do badań,
 - e) ocenę klasyfikacji mięsności jednej tuszy:
 - wieprzowej – w wysokości 3,70 zł,
 - wołowej – w wysokości 7,50 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 28 sierpnia 2015 r. pod numerem 2015/0499/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 (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1).

- f) ocenę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 28,00 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 40 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy;
- 3) badania laboratoryjne – w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia;
- 4) wydanie świadectwa jakości handlowej – w wysokości 9,00 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 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 opłat (Dz. U. Nr 36, poz. 282).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2016 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju
Wsi z dnia 16 grudnia 2015 r. (poz. 2328)

STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

Lp.	Rodzaj badania	Stawka w zł
	Czynności ogólne	
1	Badanie sensoryczne	199,00
2	Badania mikroskopowe	40,00
3	Destylacja	40,00
4	Destylacja z parą wodną	79,00
5	Ekstrakcja	40,00
6	Mineralizacja na sucho	54,00
7	Mineralizacja na mokro	94,00
	Oznaczenia fizykochemiczne	
8	Aktywność fosfatazy	134,00
9	Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy	47,00
10	Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa)	27,00
11	Zawartość aldehydu (związki karbonylowe)	87,00
12	Alkaliczność popiołu	45,00
13	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną	23,00
14	Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji	63,00
15	Zawartość alkoholu metodą miareczkową	106,00
16	Zawartość alkoholu metodą piknometryczną	87,00
17	Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną	127,00
18	Zawartość alkoholu etylowego metodą GC	45,00
19	Zawartość alkoholu metylowego	45,00
20	Analiza makroskopowa	87,00
21	Analiza sitowa	40,00
22	Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu	159,00

	toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych	
23	Zawartość azotu metodą Kjeldahla	104,00
24	Barwa metodą spektrofotometryczną	40,00
25	Barwa cukru	87,00
26	Obecność barwników sztucznych	87,00
27	Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną	227,00
28	Zawartość celulozy	134,00
29	Ciemnienie ciasta	58,00
30	Badania amylograficzne	40,00
31	Zawartość chlorków metodą Mohra	45,00
32	Zawartość chlorków metodą Volharda	65,00
33	Zawartość chlorków metodą potencjometryczną	45,00
34	Gęstość w stanie zsylnym	42,00
35	Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną	203,00
36	Zawartość cukru ogółem (klasycznie)	114,00
37	Zawartość cukrów redukujących (klasycznie)	66,00
38	Czas scukrzania	23,00
39	Zawartość części nierozpuszczalnych	47,00
40	Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną	134,00
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	87,00
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	65,00
52	Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego	203,00

	metodą HPLC	
53	Zawartość fosforanów	203,00
54	Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną	75,00
55	Obecność dodanych związków fosforu metodą TLC	157,00
56	Zawartość ftalanu di-n-butylu	261,00
57	Zawartość fuzli metodą GC	106,00
58	Gęstość nasypowa	29,00
59	Ciężar nasypowy	29,00
60	Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową	45,00
61	Zawartość glukozynolanów metodą HPLC	199,00
62	Ilość glutenu	45,00
63	Ilość i rozpływalność glutenu	51,00
64	Zawartość glutenu metodą immunoenzymatyczną	471,00
65	Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną	45,00
66	Granulacja	45,00
67	Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC	45,00
68	Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC	203,00
69	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą HPLC	134,00
70	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą spektrofotometryczną	87,00
71	Zawartość inuliny	134,00
72	Zawartość jodanu potasu	176,00
73	Zawartość jodku potasu	176,00
74	Zawartość β -karotenu	176,00
75	Zawartość karotenoidów i β -karotenu	226,00
76	Klarowność	27,00
77	Zawartość kofeiny metodą HPLC	134,00
78	Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną	360,00
79	Zawartość kumaryny metodą GC	134,00
80	Zawartość kumaryny metodą HPLC	134,00
81	Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną	123,00

82	Zawartość kwasu erukowego metodą GC	211,00
83	Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC	266,00
84	Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną	222,00
85	Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną	122,00
86	Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną	134,00
87	Zawartość kwasu masłowego metodą GC	173,00
88	Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną	222,00
89	Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną	176,00
90	Obecność kwasu szczawiowego	21,00
91	Kwasowość	47,00
92	Kwasowość lotna	134,00
93	Kwasowość ogólna	47,00
94	Kwasowość plazmy	87,00
95	Kwasowość tłuszczu	47,00
96	Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych	47,00
97	Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów	66,00
98	Skład kwasów tłuszczowych metodą GC	260,00
99	Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC	307,00
100	Zawartość laktozy metodą grawimetryczną	263,00
101	Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną	263,00
102	Lepkość brzożki słodowej	21,00
103	Lepkość dekstryn	176,00
104	Liczba diastazowa	134,00
105	Liczba formolowa	66,00
106	Liczba Hartonga	129,00
107	Liczba jodowa	87,00
108	Liczba Kolbacha	134,00
109	Liczba kwasowa	45,00
110	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu	87,00
111	Liczba nadtlenkowa	87,00

112	Liczba nadtlenkowa w olejach	66,00
113	Liczba opadania	47,00
114	Liczba zmydlania	45,00
115	Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną	23,00
116	Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną	87,00
117	Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV)	366,00
118	Zawartość mocznika	112,00
119	Zawartość olejków eterycznych	134,00
120	Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC	151,00
121	Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie	176,00
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	164,00
124	Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków	193,00
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	266,00
127	Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej	411,00
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	51,00
131	Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda chemiczna	151,00
132	Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych	59,00

133	Masa netto towarów paczkowanych - badanie zgodnie z ustawą 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	226,00
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	47,00
149	Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego	47,00
150	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl (kwas chlorowodorowy)	100,00
151	Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów	66,00
152	Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie	27,00
153	Zawartość popiołu siarczanowego	68,00
154	Zawartość popiołu konduktometrycznego	36,00
155	Pozorna sucha masa	47,00
156	Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu	66,00
157	Zawartość proliny	176,00
158	Zawartość przeciwutleniaczy	333,00

159	Przepuszczalność	23,00
160	Przewodność właściwa	47,00
161	Przeźroczystość	23,00
162	Zawartość pulpy wirówkowo	23,00
163	Rozpraszalność	45,00
164	Rozpuszczalność	45,00
165	Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym	45,00
166	Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie	45,00
167	Zawartość sacharozy metodą chemiczną	167,00
168	Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną	87,00
169	Sedymentacja	47,00
170	Zawartość siarczanów	66,00
171	Obecność siarczanów (jakościowo)	21,00
172	Siła diastatyczna	360,00
173	Zawartość skrobi w przetworach mięsnych	307,00
174	Zawartość skrobi metodą Eversa	87,00
175	Obecność skrobi (jakościowo)	23,00
176	Skuteczność pasteryzacji	47,00
177	Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną	176,00
178	Spływ brzezki słodowej	23,00
179	Stabilność koloidalna	87,00
180	Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC	307,00
181	Stopień przemiału	45,00
182	Stopień rozdrobnienia	45,00
183	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie	87,00
184	Zawartość substancji niezmydlających się	179,00
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)	63,00
193	Obecność szkodników	12,00
194	Obecność rozkruszka w miodzie	79,00
195	Temperatura mięknięcia	87,00
196	Temperatura topnienia	87,00
197	Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba	176,00
198	Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną	66,00
199	Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną	80,00
200	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost	66,00
201	Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta	151,00
202	Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą	114,00
203	Zawartość tłuszczu metodą ekstrakcyjno-wirówkową	79,00
204	Zawartość tłuszczu w makaronie	157,00
205	Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC	217,00
206	Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC	294,00
207	Zawartość waniliny	173,00
208	Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową	21,00
209	Zawartość węglanów	87,00
210	Wilgotność destylacyjnie	134,00
211	Wilgotność metodą Karla - Fischera	134,00
212	Zawartość witaminy C	122,00
213	Zawartość włókna surowego	203,00
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	87,00
217	Zawartość wolnego tłuszczu	66,00
218	Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP	87,00
219	Wskaźnik rozpuszczalności	47,00

220	Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku	27,00
221	Wskaźnik trwałości piany	47,00
222	Wskaźnik sedymentacyjny - test Zeleny'ego	87,00
223	Współczynnik ekstynkcyjny	134,00
224	Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC	151,00
225	Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC	134,00
226	Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną	151,00
227	Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8'-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym	87,00
228	Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanki w OMP)	227,00
229	Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych	227,00
230	Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym	190,00
231	Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku	151,00
232	Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego	227,00
233	Zawartość mleczanów	222,00
234	Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny	176,00
235	Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym	248,00
236	Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC	260,00
237	Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle	75,00
238	Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP	211,00
239	Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów	354,00
240	Zawartość triglicerydów kwasu enantowego	226,00
241	Zawartość wapnia metodą miareczkową	75,00
242	Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie	101,00
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	63,00
247	Zaziarnienie chmielu	108,00
248	Współczynnik załamania światła	23,00
249	Wyciąg wodny herbaty	87,00
250	Wykrywanie zafałszowania - rozwodnienia mleka	29,00
251	Wyrównanie ziarna	35,00
252	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną	87,00
253	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych - ferromagnetycznych	45,00
254	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych	47,00
255	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku	27,00
256	Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze	176,00
257	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	87,00
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	87,00
262	Zaśnienie ziarna	23,00
263	Zdolność pochłaniania wody	45,00
264	Zmętnienie (NTU, FNU)	27,00
265	Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu	87,00
266	Zwilżalność	47,00
267	Zdolność chłonięcia wody	27,00
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 cyklaminianu sodu metodą HPLC	236,00
319	Obecność furfuralu	47,00
320	Zawartość kuwerty w czekoladzie i wyrobach czekoladowych	79,00
321	Zawartość przeciwbrylacza	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	314,00

	kozich i owczych metodą immunoenzymatyczną	
	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)	79,00
	Oznaczenia mikrobiologiczne	
342	Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych	27,00
343	Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej	27,00
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	64,00
349	Obliczanie strzępków pleśni - liczba Howarda	66,00
350	Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych	59,00
351	Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach	118,00
352	Zawartość chloramfenikolu	176,00
353	Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy)	79,00