

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
00-875 WARSZAWA, ul. Żelazna 79
Oddział Laboratoryjny Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- usługi zlecone

CENNIK BADAŃ LABORATORYJNYCH

Lp.	Rodzaj badania (czynności)	Cena jednostkowa netto
1	2	3
I. Badania fizykochemiczne żywności		
1	Alkohol - zawartość	47,00
2	Azotany i azotyny	251,00
3	Barwnik - wykrywanie	42,00
4	Barwnik - identyfikacja	88,00
5	Barwnik - ilościowo met. spektrofotometryczna (za 1 barwnik)	248,00
6	Barwnik - ilościowo met. HPLC (za wszystkie oznaczane barwniki) (*)	292,00
7	Białko - met. Kiejdahla	175,00
8	Cez 137 - met. spektrometryczna	227,00
9	Chlorek sodu - met. Mohra	64,00
10	Ekstrakt - met. refraktometryczna	26,00
11	Histamina (*)	317,00
12	Jakościowe próby chemiczne	47,00
13	Kreisa próba	47,00
14	Kwasowość ogólna	52,00
15	Kwasowość lotna	88,00
16	Liczba kwasowa	70,00
17	Liczba nadtlenkowa	100,00
18	Mikroskopowe badanie sanitarne	23,00
19	Metale - Cu, Zn, Cd, Pb, Sn, Hg	
19.1	Zn lub Cu - met. ASA techniką płomieniową (*)	174,00
19.2	Zn i Cu - w tej samej próbce met. ASA techniką płomieniową (*)	270,00
19.3	Cd lub Pb - met. ASA techniką elektrotermiczną (*)	198,00
19.4	Cd i Pb - w tej samej próbce met. ASA techniką elektrotermiczną (*)	298,00
19.5	Sn - met. ASA techniką elektrotermiczną (*)	195,00
19.6	Hg - met. ASA techniką amalgamatową	68,00
20	Napromienianie żywności - wykrywanie	
20.1	met. spektrometrii EPR	320,00
20.2	met. luminescencji (PSL) - screening	216,00
20.3	met. termoluminescencji (TL)	660,00
20.4	met. chromatografii gazowej GC/MS (*)	1113,00
21	Organoleptyka bezpośrednia	15,00
22	Organoleptyka po sporządzeniu potrawy	29,00
23	pH - oznaczenie potencjometryczne	35,00
24	Popiół ogólny	172,00
25	Popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym	271,00
26	Potasu jodek w soli	93,00
27	Refrakcja / współczynnik załamania światła	36,00
28	Siarki ditlenek - met. jodometryczna	79,00
29	Siarki ditlenek - met. destylacyjna	181,00
30	Słodziki - met. HPLC (*)	295,00
31	Sorbowy kwas - met. spektrofotometryczna	142,00
32	Substancje konserwujące (kwas benzoesowy, sorbowy) - met. HPLC (*)	295,00
33	Sudan I-IV, para-Red - met. HPLC (*)	315,00

34	Szkodniki spożywcze - obecność	23,00
35	Tłuszcz - met. Soxhleta	117,00
36	Woda/sucha masa - met. wagowa	49,00
37	WWA - wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne met. HPLC (*)	
37.1	bez zmydlenia	524,00
37.2	ze zmydleniem	782,00
38	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne - wykrywanie	22,00
39	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne - ilościowo - met. wagowa	67,00
40	Zanieczyszczenia mechaniczne - makroskopowo	21,00
41	Zanieczyszczenia organiczne - wykrywanie	21,00
42	Zanieczyszczenia organiczne - ilościowo - met. wagowa	107,00
	(*) dla oznaczenia kolejnej próbki w tej samej serii stosuje się zniżkę 15%	
II. Badania fizykochemiczne przedmiotów użytku		
1	Badanie sensoryczne - do 1 substancji wzorcowej	230,00
2	Formaldehyd w papierze	360,00
3	Formaldehyd w tworzywach sztucznych - do 3% kwasu octowego	300,00
4	Formaldehyd w tworzywach sztucznych - do 50% etanolu	513,00
5	Migracja globalna: wyroby jednorazowe (**)	
5.1	do wody lub 3% kwasu octowego	182,00
5.2	do etanolu 10%	210,00
5.3	do etanolu 20%	222,00
5.4	do etanolu 50%	286,00
5.5	do etanolu 95%	393,00
5.6	do izooktanu	538,00
6	Migracja globalna: wyroby wielokrotnego użytku (**)	
6.1	do wody lub 3% kwasu octowego	390,00
6.2	do etanolu 10%	411,00
6.3	do etanolu 20%	484,00
6.4	do etanolu 50%	624,00
6.5	do etanolu 95%	782,00
6.6	do izooktanu	994,00
7	Migracja Cd i Pb z wyrobów ceramicznych (*)	235,00
8	Migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych (*)	
8.1	do 3% kwasu octowego	1009,00
	(*) dla oznaczenia kolejnej próbki w tej samej serii stosuje się zniżkę 15%	
	(**) dla wyrobów o pojemności powyżej 500 ml opłata za badanie będzie ustalana z	

III. Badania mikrobiologiczne żywności / kosmetyków		
1	Bakterie z grupy coli	
1.1	obecność w określonej ilości produktu	25,00
1.2	liczba - metodą NPL	54,00
1.3	liczba - metodą płytkową	45,00
2	Escherichia coli	
2.1	obecność w określonej ilości produktu	36,00
2.2	liczba - metodą NPL	54,00
2.3	liczba - metodą płytkową	45,00
3	Gronkowce koagulazododatnie	
3.1	obecność w określonej ilości produktu	50,00
3.2	liczba - metodą płytkową (na pożywce Baird-Parkera)	50,00
3.3	liczba - metodą płytkową (na pożywce Baird-Parkera + RPF)	90,00
4	Salmonella - obecność w określonej ilości produktu	70,00
5	Listeria monocytogenes	
5.1	obecność w określonej ilości produktu	90,00
5.2	liczba - metodą płytkową	80,00
6	Yersinia enterocolitica	
6.1	obecność w 1g	90,00
6.2	obecność w 25g	401,00
7	Bacillus cereus - liczba metodą płytkową	60,00
8	Beztlenowce - liczba metodą płytkową	50,00
9	Campylobacter - obecność w określonej ilości produktu	170,00
10	Enterobacteriaceae	
10.1	obecność w określonej ilości produktu	40,00
10.2	liczba - metodą NPL	68,00
10.3	liczba - metodą płytkową	50,00
11	Pseudomonas - liczba metodą płytkową	45,00
12	Liczba bakterii - metoda płytkowa	45,00
13	Liczba drożdży i pleśni - metoda płytkowa	
13.1	w żywności	50,00
13.2	w kosmetykach	45,00
14	Liczba drobnoustrojów na płytce kontaktowej	20,00
15	Posiew na podłoże agarowe	45,00
16	Posiew na podłoże namnażające	
16.1	Posiew na podłoże namnażające (do 25 g)	19,00
16.2	Posiew na podłoże namnażające niestandardowe (powyżej 25 g)	65,00
17	Badanie bakterioskopowe	24,00
18	Próba na szczelność	17,00
19	Próba termostatowa	17,00
20	Cechy organoleptyczne - ocena bezpośrednia	15,00
IV. Pobieranie próbek		
1	Pobieranie próbek - do 5 próbek	55,00
2	Pobieranie próbek - więcej niż 5 próbek	70,00

