

ZARZĄDZENIE NR 41/2010/Z
PREZESA AGENCJI RYNKU ROLNEGO
z dnia 19 lutego 2010 r.

w sprawie określania stawek opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych, w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej

Na podstawie art. 6 ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (t. j. Dz. U. z 2007 r. Nr 231 poz. 1702, z późn. zm.), zarządza się, co następuje:

§ 1

Ustala się „Stawki opłat za wykonanie badań, w tym badań odwoławczych w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej w PLN za jedną próbkę”, określone w załączniku do niniejszego Zarządzenia.

§ 2

Za realizację Zarządzenia odpowiedzialni są:

- 1) dyrektorzy komórek organizacyjnych w Centrali ARR - w zakresie stosowania stawek podanych w załączniku do niniejszego Zarządzenia;
- 2) Dyrektor Biura Kontroli Technicznych - w zakresie monitorowania i aktualizacji zapisów załącznika do niniejszego Zarządzenia.

§ 3

Traci moc Zarządzenie Prezesa Agencji Rynku Rolnego Nr 92/2009/Z z dnia 30 kwietnia 2009r. w sprawie określania stawek opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych, w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej.

§ 4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

PREZES
AGENCJI RYNKU ROLNEGO


Władysław ŁUKASIK

Stawki opłat za wykonywanie badań, w tym badań odwoławczych w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej w PLN za jedną próbkę

Mechanizm/ procedura realizowana przez ARR	Koszty analiz przewidzianych w danym mechanizmie		
	Nazwa badanego parametru	Koszt jednostkowy*	Koszt całkowity próbki*
RYNEK MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH			
Interwencyjny zakup i sprzedaż OMP Iomp	1. woda	39,00 + 22% VAT	2.024,98 + 22% VAT
	2. tłuszcz	146,00 + 22% VAT	
	3. białko	86,00 + 22% VAT	
	4. kwasowość miareczkowa w ml 0,1N NaOH	39,00 + 22% VAT	
	5. zawartość mleczanów	184,00 + 22% VAT	
	6. test fosfatazowy	304,00 + 22% VAT	
	7. indeks rozpuszczalności	22,00 + 22% VAT	
	8. cząstki przypalone	22,00 + 22% VAT	
	9. ogólna liczba drobnoustrojów	49,00 + 22% VAT	
	10. bakterie z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
	11. zawartość maślanki	188,00 + 22% VAT	
	12. obecność serwatki	758,58 + 22% VAT	
	13. obecność antybiotyków i substancji hamujących	23,00 + 22% VAT	

	14. ocena organoleptyczna (smak, zapach, wygląd)	24,00 + 22% VAT	
	15. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT	
Interwencyjny zakup i sprzedaż masła I mas	1. woda	39,00 + 22% VAT	1.544,00 + 22% VAT
	2. tłuszcz mleczny	146,00 + 22% VAT	
	3. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT	
	4. wolne kwasy tłuszczowe	72,00 + 22% VAT	
	5. liczba nadtlenkowa	72,00 + 22% VAT	
	6. znaczniki:		
	sterole	205,00 + 22% VAT	
	trójglicerydy kwasu enantowego	187,00 + 22% VAT	
	wanilina	143,00 + 22% VAT	
	ester etylowy kwasu karotenowego	72,00 + 22% VAT	
	7. bakterie z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
	8. tłuszcze inne niż tłuszcz mleka	293,00 + 22% VAT	
	9. dyspersja wody w maśle	33,00 + 22% VAT	
	10. ocena sensoryczna	165,00 + 22% VAT	
11. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT		
Dopłaty do zakupu masła przez instytucje i organizacje nieochodowe I mas	masło niesolone		
	1. tłuszcz mleczny	146,00 + 22% VAT	540,00 + 22% VAT
	2. woda	39,00 + 22% VAT	
	3. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT	
	4. tłuszcz niemleczny	293,00 + 22% VAT	
	masło solone		
	1. tłuszcz mleczny	146,00 + 22% VAT	577,00 + 22% VAT
	2. woda	39,00 + 22% VAT	

	3. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT		
	4. tłuszcz niemleczny	293,00 + 22% VAT		
	5. sól	37,00 + 22% VAT		
Dopłaty do prywatnego przechowywania masła Pma	masło niesolone			
	1. woda	39,00 + 22% VAT	247,00 + 22% VAT	
	2. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT		
	3. tłuszcz	146,00 + 22% VAT		
	4. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT		
	masło solone			
	1. woda	39,00 + 22% VAT	284,00 + 22% VAT	
	2. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT		
	3. tłuszcz	146,00 + 22% VAT		
	4. sól	37,00 + 22% VAT		
	5. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT		
	2. białko	86,00 + 22% VAT		
	3. tłuszcz	146,00 + 22% VAT		
4. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT			
Wydawanie zezwoleń na wykorzystanie kazeiny i kazeinianów do produkcji serów Wzk	sery o kodzie CN 0406			
	1. zawartość kazeiny i kazeinianów	ustalenie stawki po wskazaniu metodyki		
RYNEK PRODUKTÓW ROŚLINNYCH				
Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż Izb	przy zakupie pszenicy w magazynie interwencyjnym			
	1. zawartość białka	86,00 + 22% VAT	685,00 + 22% VAT	
	2. liczba opadania	39,00 + 22% VAT		
	3. wskaźnik sedymentacyjny	72,00 + 22% VAT		
	4. kleistość ciasta	488,00 + 22% VAT		

przy zakupie pszenicy w miejscu przechowywania		
1. zawartość białka	86,00 + 22% VAT	831,00 + 22% VAT
2. liczba opadania	39,00 + 22% VAT	
3. wskaźnik sedymentacyjny	72,00 + 22% VAT	
4. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
5. zawartość zanieczyszczeń	72,00 + 22% VAT	
6. gęstość w stanie zsypanym	35,00 + 22% VAT	
7. kleistość ciasta	488,00 + 22% VAT	
przy zakupie jęczmienia w miejscu przechowywania		
1. wilgotność	39,00 + 22% VAT	146,00 + 22% VAT
2. zawartość zanieczyszczeń	72,00 + 22% VAT	
3. gęstość w stanie zsypanym	35,00 + 22% VAT	
przy zakupie kukurydzy w miejscu przechowywania		
1. wilgotność	39,00 + 22% VAT	111,00 + 22% VAT
2. zawartość zanieczyszczeń	72,00 + 22% VAT	
substancje skażające		
1. mikotoksyny:		
– aflatoksyny B1; (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂)	188,00 + 22% VAT	752,00 + 22% VAT
– ochratoksyna A	188,00 + 22% VAT	
– deoksynivalenol – DON	188,00 + 22% VAT	
– zearalenon	188,00 + 22% VAT	
2. metale ciężkie:		
– ołów	136,00 + 22% VAT	465,00 + 22% VAT
– kadm	136,00 + 22% VAT	
– arsen	160,00 + 22% VAT	

	– rtęć	33,00 + 22% VAT	
	3. pestycydy*:		
	– aldryna + dieldryna	340,00 + 22% VAT	680,00 + 22% VAT
	– alfa HCH		
	– beta HCH		
	– gamma HCH (Lindan)		
	– bifentryna		
	– chlordan		
	– chloropiryfos		
	– chloropiryfos metylowy		
	– chlorotalonil		
	– cypermetryna		
	– DDT (suma DDT, DDE i DDD)		
	– deltametryna		
	– diazynon		
	– dimetoat		
	– endosulfan (I,II, siarczan)		
	– endryna		
	– esfenwalerat		
	– fenitrotion		
	– fenwalerat		
	– HCB		
	– heptachlor		
	– karbendazym		
	– lambda cyhalotryna		

– malation		
– metamidofos		
– nitrofen		
– paration		
– paration metylowy		
– permetryna		
– piryminyfos metylowy		
– tiabendazol		
– winklozolina		
– cyflutryna		
– dichlorfos (DDVP)		
– ditiokarbaminiany (jako CS ₂)		
– etion		
– etrimfos		
– fenarimol		
– fenpropatryna		
– fosmet		
– fozalon		
– metoksychlor		
– metydaton		
4. ocena poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT	
badania laboratoryjne tylko w przypadkach odwoławczych		
1. zapach		184,00 + 22% VAT
2. barwa (tylko dla pszenicy)	24,00 + 22% VAT	
3. obecność szkodników	10,00 + 22% VAT	

	4. ocena fitopatologiczna nasion w komorze wilgotnej	150,00 + 22% VAT	
Dopłaty do produkcji suszu paszowego Dsu	1. wilgotność	39,00 + 22% VAT	125,00 + 22% VAT
	2. białko surowe met. Kjeldahla	86,00 + 22% VAT	
Dopłaty do przetwórstwa słomy Inianej i konopnej na włókno Dslk	1. zanieczyszczenia (wszelkie ciała obce pochodzenia nieorganicznego takie jak ziemia, kamienie, druty albo organicznego takie jak paździerz, szypułki, liście, części torebek nasiennych, resztki chwastów) oraz zawartość procentowa zanieczyszczeń	315,00 + 22% VAT	315,00 + 22% VAT
RYNEK CUKRU			
Monitorowanie produkcji oraz opłaty na rynku cukru Mcu	cukier biały		
	1. sacharoza	72,00 + 22% VAT	72,00 + 22% VAT
	cukier surowy		
	1. sacharoza	72,00 + 22% VAT	80,00 + 22% VAT
	2. uzysk cukru surowego	8,00 + 22% VAT	
	syropy sacharozowe		
	1. czystość	8,00 + 22% VAT	88,00 + 22% VAT
	2. sacharoza (dla syropów sacharozowych)	72,00 + 22% VAT	
	3. zawartość cukru ekstraktywnego (dla syropów dla syropów uznanych za półprodukty)	8,00 + 22% VAT	
	izoglukoza		
	1. fruktoza	125,00 + 22% VAT (met HPLC) lub 168,00 + 22% VAT (met. enzymat)	164,00 + 22% VAT lub 207,00 + 22% VAT
	2. sucha masa	39,00 + 22% VAT	
	okruszyny cukru (zmiotki)		
1. sacharoza	72,00 + 22% VAT	72,00 + 22% VAT	
Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru lcu	cukier biały		
	1. wilgotność	39,00 + 22% VAT	387,40 + 22% VAT

	2. barwa			
	- met. Icumsa	72,00 + 22% VAT		
	- met. Brunszwicka	17,00 + 22% VAT		
	3. sacharoza	72,00 + 22% VAT		
	4. cukry redukujące/cukier inwertowany	55,00 + 22% VAT		
	5. popiół konduktometryczny	39,00 + 22% VAT		
	6. oznaczenie klasy cukru białego zgodnie z rozporządzeniem 318/2006	8,00 + 22% VAT		
	7. badanie poziomu radioaktywności	85,40 + 22% VAT		
	cukier surowy			
	1. wilgotność	39,00 + 22% VAT	325,00 + 22% VAT	
	2. sacharoza	72,00 + 22% VAT		
	3. cukry redukujące/cukier inwertowany	55,00 + 22% VAT		
	4. popiół konduktometryczny	39,00 + 22% VAT		
	5. pH	19,00 + 22% VAT		
	6. uzysk cukru surowego	8,00 + 22% VAT		
7. wyliczenie wskaźnika bezpieczeństwa zgodnie z rozporządzeniem 318/2006	8,00 + 22% VAT			
8. poziom radioaktywności	85,40 + 22% VAT			
Przetwarzanie cukru przemysłowego Pcu	cukier biały			
	1. sacharoza	72,00 + 22% VAT	72,00 + 22% VAT	
	cukier surowy			
	1. sacharoza	72,00 + 22% VAT	80,00 + 22%VAT	
	2. uzysk cukru surowego	8,00 + 22% VAT		
	syropy sacharozowe			
	1. czystość	8,00 + 22% VAT	80,00 + 22%VAT	

	2. sacharoza	72,00 + 22% VAT	
	izoglukoza		
	1. fruktoza	125,00 + 22% VAT (met.HPLC) lub 168,00 + 22% VAT (met.enzymat)	164,00 + 22%VAT lub 207,00 + 22%VAT
	2. sucha masa	39,00 + 22% VAT	
RYNEK MIĘSA			
Dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny Pwp	poziom radioaktywności	85,40 + 22% VAT	85,40 + 22% VAT
DOSTARCZANIE NADWYŻEK ŻYWNOCI NAJUBOŻSZEJ LUDNOŚCI UNII EUROPEJSKIEJ			
Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej Wpż	makaron świderki		
	1. ocena organoleptyczna przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	24,00 + 22% VAT	336,00 + 22% VAT
	2. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
	3. zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	83,00 + 22% VAT	
	4. zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	24,00 + 22% VAT	
	5. obecność zanieczyszczeń mineralnych	72,00 + 22% VAT	
	6. obecność zanieczyszczeń organicznych		
	7. obecność szkodników zbożowo -mącznych i innych lub ich pozostałości	10,00 + 22% VAT	
	8. obecność bakterii z rodzaju Salmonella	84,00 + 22% VAT	
	makaron krajanka		
	1. ocena organoleptyczna przed ugotowaniem (wygląd, barwa, zapach, forma)	24,00 + 22% VAT	
2. wilgotność	39,00 + 22% VAT		

3. zawartość tłuszczu	55,00 + 22% VAT	391,00 + 22% VAT
4. zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	83,00 + 22% VAT	
5. zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem	24,00 + 22% VAT	
6. obecność zanieczyszczeń mineralnych	72,00 + 22% VAT	
7. obecność zanieczyszczeń organicznych		
8. obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych lub ich pozostałości	10,00 + 22% VAT	
9. obecność bakterii z rodzaju Salmonella	84,00 + 22% VAT	
mąka pszenna		
1. ocena organoleptyczna (barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	339,00 + 22% VAT
2. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
3. zawartość popiołu całkowitego	39,00 + 22% VAT	
4. ilość glutenu	37,00 + 22% VAT	
5. rozpuszczalność glutenu	42,00 + 22% VAT	
6. liczba opadania	39,00 + 22% VAT	
7. stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego przesiewu 265 µm	37,00 + 22% VAT	
8. stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego przesiewu 150 µm		
9. obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	72,00 + 22% VAT	
10. obecność szkodników zbożowo - mącznych i innych oraz ich pozostałości	10,00 + 22% VAT	
mleko UHT		
1. ocena organoleptyczna (wygląd, smak i	24,00 + 22% VAT	

zapach)		
2. zawartość tłuszczu	146,00 + 22% VAT	348,00 + 22% VAT
3. kwasowość	39,00 + 22% VAT	
5. gęstość	21,00 + 22 % VAT	
6. zafalszowanie - rozwodnienie	24,00 + 22% VAT	
7. pozostałości antybiotyków i innych substancji hamujących	23,00 + 22% VAT	
8. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
9. próba termostatowa	22,00 + 22% VAT	
sery topione		
1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	1.547,00 + 22%VAT
2. zawartość tłuszczu ogółem	146,00 + 22% VAT	
3. zawartość wody	39,00 + 22% VAT	
4. zawartość soli	54,00 + 22% VAT	
5. obecność tłuszczów obcych - stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - badania potwierdzające obecność tłuszczu obcego ▪ sterole ▪ kwasy tłuszczowe ▪ tokoferole	293,00 + 22% VAT 500,00 + 22% VAT 215,00 + 22% VAT 276,00 + 22% VAT	
ser podpuszczkowy dojrzewający		
1. ocena organoleptyczna (kształt i wygląd)	24,00 + 22% VAT	1.547,00 + 22%VAT
2. zawartość tłuszczu w suchej masie	146,00 + 22% VAT	
3. zawartość wody	39,00 + 22% VAT	

4.zawartość soli	54,00 + 22% VAT	
5. obecność tłuszczów obcych - stwierdzenie obecności tłuszczu obcego - badania potwierdzające obecność tłuszczu obcego ▪ sterole ▪ kwasy tłuszczowe ▪ tokoferole	293,00 + 22% VAT 500,00 + 22% VAT 215,00 + 22% VAT 276,00 + 22% VAT	
kasza jęczmienna		
1. ocena organoleptyczna (kształt, barwa, smak, zapach)	24,00+22%VAT	302,00 + 22% VAT
2. wilgotność	39,00+22%VAT	
3. zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10- procentowym roztworze HCl	83,00+22%VAT	
4. stopień rozdrobnienia dla kaszy średniej: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm, - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm	37,00+22%VAT	
5. zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm	37,00+22%VAT	
6. zawartość nieobłuszczonych ziarn kaszy	72,00+22%VAT	
7. zawartość ziarn kaszy innych roślin uprawnych		
8. zawartość zanieczyszczeń organicznych, w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia		
9. obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)		
10. obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	10,00+22%VAT	
kasza jęczmienna z warzywami		
1. ocena organoleptyczna (barwa, smak, zapach)	24,00 + 22%VAT	335,00+22%VAT

2. wilgotność	39,00 +22%VAT	
3. zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10- procentowym roztworze HCl	83,00+ 22%VAT	
4. stopień rozdrobnienia dla kaszy grubej: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,8 mm - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm	37,00+22%VAT	
5. zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm	37,00+ 22%VAT	
6. zawartość ziarn kaszy innych roślin uprawnych	72,00+22%VAT	
7. zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia		
8. obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)		
9. obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	10,00 + 22%VAT	
10. zawartość warzyw	33,00 + 22%VAT	
cukier biały		
1. ocena organoleptyczna (wygląd, konsystencja, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	377,00 + 22%VAT
2. klarowność roztworu	22,00 + 22% VAT	
3. zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę	72,00 + 22% VAT	
4. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
5. zawartość substancji redukujących	55,00 + 22% VAT	
6. zabarwienie roztworu cukru	72,00 + 22% VAT	
7. abarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałego wzorców barwnych	17,00 + 22% VAT	
8. zawartość popiołu	39,00 + 22% VAT	

	9. zanieczyszczenia ferromagnetyczne	37,00 + 22% VAT	
	płatki kukurydziane		
	1. ocena organoleptyczna (konsystencja, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	267,00 + 22% VAT
	2. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
	3. obecność szkodników mączno - zbożowych	10,00 + 22% VAT	
	4. obecność Salmonella	84,00 + 22% VAT	
	5. liczba gronkowców koagulazo-dodatnich	55,00 + 22% VAT	
	6. obecność bakterii z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
	musli		
	1. skład procentowy surowców (określenie procentowego udziału poszczególnych surowców)	33,00 + 22% VAT	553,00 + 22% VAT
	2. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak i zapach)	24,00 + 22% VAT	
	3. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
	4. zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl	83,00 + 22% VAT	
	5. zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	72,00 + 22% VAT	
	6. obecność zanieczyszczeń nieorganicznych		
	7. obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	10,00 + 22% VAT	
	8. ogólna liczba drobnoustrojów	49,00 + 22% VAT	
	9. obecność bakterii z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
	10. obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	55,00 + 22% VAT	
	11. obecność Salmonella	84,00 + 22% VAT	

	12. liczba pleśni i drożdży	49,00 + 22% VAT	
	kasza manna		
	1. ocena organoleptyczna (barwa, smak zapach)	24,00 + 22% VAT	370,00 + 22% VAT
	2. wilgotność	39,00 + 22% VAT	
	3. kwasowość	39,00 + 22% VAT	
	4. zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL	83,00 + 22% VAT	
	5. liczba cząstek okrywy owocowo-nasiennej ziarna pszenicy (otrąb)	32,00 + 22% VAT	
	6. obecność cząstek nasion kąkol	32,00 + 22% VAT	
	7. stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 850 µm, %, - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 230 µm, %	37,00 + 22% VAT	
	8. obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3 mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2 mg w 1 kg kaszy manny, mg	37,00 + 22% VAT	
	9. obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła itp. oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3 mm i masie większej niż 0,2 mg	37,00 + 22% VAT	
	10. obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości	10,00 + 22% VAT	
	dania gotowe na bazie kaszy		
	1. organoleptyka (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	24,00 + 22% VAT	319,00 + 22% VAT
	2. zawartość mięsa	33,00 + 22% VAT	

	3. zawartość kaszy jęczmiennej	33,00 + 22% VAT	
	4. zawartość warzyw	33,00 + 22% VAT	
	5. zawartość soli kuchennej	54,00 + 22% VAT	
	6. szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00 + 22% VAT	
	7. trwałość konserw metodą próby termostatowej	22,00 + 22% VAT	
	8. liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
	9. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	
krupnik			
	1. ocena organoleptyczna (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	24,00 + 22% VAT	
	2. zawartość mięsa	33,00 + 22% VAT	
	3. zawartość kaszy jęczmiennej	33,00 + 22% VAT	
	4. zawartość soli kuchennej	54,00 + 22% VAT	
	5. obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	39,00 + 22% VAT	
	6. szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00 + 22% VAT	
	7. trwałość konserw metodą próby termostatowej	22,00 + 22% VAT	
	8. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
	9. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	
dżem wiśniowy			
	1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja)	24,00 + 22% VAT	502,00 + 22% VAT
	2. zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z	72,00 + 22% VAT	

	wyjątkiem pestek)		
	3. zawartość pestek i ich fragmentów w przeliczeniu na 500 g dżemu: - wiśni	72,00 + 22% VAT	
	4. zawartość zanieczyszczeń mineralnych	72,00 + 22% VAT	
	5. zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie	19,00 + 22% VAT	
	6. kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	39,00 + 22% VAT	
	7. obecność szkodników (roztoczy)	33,00 + 22% VAT	
	8. objawy zafermentowania lub zapleśnienia	24,00 + 22% VAT	
	9. drożdże i pleśnie	49,00 + 22% VAT	
	10. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	
	11. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
dżem z czarnej porzeczki			
	1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak, zapach, konsystencja)	24,00 + 22% VAT	430,00 + 22% VAT
	2. zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (listki, szypułki, z wyjątkiem pestek)	72,00 + 22% VAT	
	3. zawartość zanieczyszczeń mineralnych	72,00 + 22% VAT	
	4. zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie	19,00 + 22% VAT	
	5. kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy	39,00 + 22% VAT	
	6. obecność szkodników (roztoczy)	33,00 + 22% VAT	
	7. objawy zafermentowania lub zapleśnienia	24,00 + 22% VAT	
	8. drożdże i pleśnie	49,00 + 22% VAT	
	9. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	

	10. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
	dania gotowe na bazie makaronu w sosie pomidorowym		
	1. ocena organoleptyczna (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	319,00 + 22% VAT
	2. zawartość mięsa	33,00 + 22% VAT	
	3. zawartość makaronu	33,00 + 22% VAT	
	4. zawartość warzyw	33,00 + 22% VAT	
	5. zawartość soli kuchennej	54,00 + 22% VAT	
	6. szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00 + 22% VAT	
	7. trwałość konserw metodą próby termostatowej	22,00 + 22% VAT	
	8. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	
	9. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	
	dania gotowe na bazie makaronu w sosie pieczarkowym		
	1. ocena organoleptyczna (wygląd i konsystencja, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	352,00 + 22% VAT
	2. zawartość mięsa	33,00 + 22% VAT	
	3. zawartość makaronu	33,00 + 22% VAT	
	4. zawartość warzyw	33,00 + 22% VAT	
	5. zawartość pieczarek	33,00 + 22% VAT	
	6. zawartość soli kuchennej	54,00 + 22% VAT	
	7. szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00 + 22% VAT	
	8. trwałość konserw metodą próby termostatowej	22,00 + 22% VAT	
	9. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT	

	10. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT	
kawa zbożowa Instant			
	1. ocena organoleptyczna (konsystencja, wygląd, barwa, smak, zapach, rozpuszczalność, klarowność roztworu)	24,00 + 22% VAT	360,00 + 22%VAT
	2. zawartość wody	39,00 + 22% VAT	
	3. pH	19,00 + 22% VAT	
	4. zanieczyszczenia mechaniczne	39,00 + 22% VAT	
	5. obecność bakterii z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
	6. obecność Salmonella	80,00 + 22% VAT	
	7. obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	55,00 + 22% VAT	
	8. liczba pleśni	49,00 + 22% VAT	
	9. liczba drożdży		
herbatniki			
	1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	324,00 + 22%VAT
	2. zawartość suchej masy	39,00 + 22% VAT	
	3. zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego	83,00 + 22% VAT	
	4. zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie	94,00 + 22% VAT	
	5. obecność Salmonella	84,00 + 22% VAT	
mleko w proszku pełne (ekstra)			
	1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak, zapach)	24,00 + 22% VAT	704,00 + 22%VAT
	2. zawartość wody	39,00 + 22% VAT	

3. zawartość tłuszczu	146,00 + 22% VAT		
4. kwasowość mleka regenerowanego	39,00 + 22% VAT		
5. wskaźnik rozpuszczalności, wyrażony jako osad	22,00 + 22% VAT		
6. zawartość azotanów, w przeliczeniu na NaNO ₃	146,00 + 22% VAT		
7. zawartość azotynów, w przeliczeniu na NaNO ₂			
8. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT		
9. obecność bakterii z grupy Coli	55,00 + 22% VAT		
10. obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	55,00 + 22% VAT		
11. obecność Salmonella	84,00 + 22% VAT		
12. pozostałości antybiotyków oraz innych substancji hamujących	23,00 + 22% VAT		
13. zanieczyszczenia mechaniczne	22,00 + 22% VAT		
zupa pomidorowa z makaronem			
1. ocena organoleptyczna (wygląd i konsystencja, smak i zapach, barwa)	24,00 + 22% VAT		325,00 + 22%VAT
2. zawartość makaronu świderki	33,00 + 22% VAT		
3. zawartość rozdrobnionych warzyw	33,00 + 22% VAT		
4. zawartość soli kuchennej	54,00 + 22% VAT		
5. obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości	39,00 + 22% VAT		
6. szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	22,00 + 22% VAT		
7. trwałość konserw metodą próby termostatowej	22,00 + 22% VAT		
8. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany	49,00 + 22% VAT		
9. ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	49,00 + 22% VAT		

masło ekstra		
1. ocena organoleptyczna (wygląd, barwa, smak, konsystencja, zapach)	24,00 + 22% VAT	763,00 + 22%VAT
2. zawartość wody	39,00 + 22% VAT	
3. zawartość tłuszczu	146,00 + 22% VAT	
4. sucha masa beztłuszczowa	62,00 + 22% VAT	
5. wolne kwasy tłuszczowe	72,00 + 22% VAT	
6. liczba nadtlenkowa	72,00 + 22% VAT	
7. obecność bakterii z grupy coli	55,00 + 22% VAT	
8. tłuszcz niemleczny	293,00 + 22% VAT	

* 22% VAT dolicza się w przypadku, gdy koszty za badania ponosi uczestnik mechanizmu.