

89/2005. (X. 11.) FVM–EüM–ICSSZEM–PM együttes rendelet

Hatályos: 2010.05.15 - 2012.08.01

89/2005. (X. 11.) FVM–EüM–ICSSZEM–PM együttes rendelet

az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatási díjakról¹

Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének e) pontjában, valamint az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 67. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazások alapján a következőket rendeljük el:

1. § (1) Ez a rendelet határozza meg a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomások, az Országos Borminősítő Intézet, a Zöldség-Gyümölcs Minőségellenőrzési Szolgálat, az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat illetékes intézetei, valamint a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség és megyei (fővárosi) felügyelőségei (a továbbiakban együtt: élelmiszer-ellenőrző hatóságok) által lefolytatott élelmiszer-ellenőrzési eljárások igazgatási szolgáltatási díjait, valamint azok megfizetésének szabályait.

(2) A rendelet nem vonatkozik az élelmiszer-ellenőrző hatóság vállalkozási tevékenysége keretében végzett vizsgálatokra.

(3) Az igazgatási szolgáltatási díjak vonatkozásában az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény

a) 3. §-ának (4) bekezdését, valamint 28. §-ának (2) és (3) bekezdéseit a díjfizetési kötelezettség keletkezése és fennállása,

b) 31. §-a (1) bekezdésének első mondatát, illetve a 31. §-ának (2) és (4)–(7) bekezdését a díjfizetésre kötelezettek körének megállapítása,

c) 32. §-ának (2) bekezdését a díj visszatérítése,

d) 82. §-át a mulasztási bírság,

e) 86. §-át az elévülés,

valamint az adózás rendjéről szóló 2003. évi XCII. törvény 111–114. §-ai tekintetében azzal az eltéréssel kell alkalmazni, hogy illetékhivatalon az eljáró élelmiszer-ellenőrző hatóságot, illetéken az igazgatási szolgáltatási díjat, leleten pedig a jegyzőkönyvet kell érteni.

2. § (1) Az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatási díjakat a rendelet *melléklete* tartalmazza.

(2) Az igazgatási szolgáltatási díjtételek nem áfa-kötelesek.

3. § (1) Kérelemre indult eljárásban az igazgatási szolgáltatási díjat az eljárás megindításakor az ügyfél köteles megfizetni a szolgáltatást teljesítő élelmiszer-ellenőrző hatóságnak a Magyar Államkincstárnál vezetett előirányzatfelhasználási keretszámlájára.

(2) Hibásnak bizonyult termék esetében a vizsgálat és mintavétel díját a számla átvételétől számított 8 napon belül az ügyfél köteles megfizetni a szolgáltatást teljesítő élelmiszer-ellenőrző hatóságnak a Magyar Államkincstárnál vezetett előirányzat-felhasználási keretszámlájára.

(3) Kérelemre indult eljárásban a megfizetett díj 50 százaléka a laboratóriumi vizsgálatok megkezdéséig visszaigényelhető, ha a kérelmet visszavonják.

(4) A díjak nyilvántartására és elszámolására az államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési kötelezettségéről szóló jogszabály előírásait kell alkalmazni.

4. § Ha a másodfokon eljáró hatóság az első fokú határozatot a tényállás kiegészítéséhez szükséges vizsgálatok eredménye alapján megsemmisíti vagy megváltoztatja, a vizsgálatok díját – a másodfokú határozattól függően részben vagy egészben – az első fokú hatóság viseli. Ha a másodfokon eljáró hatóság az első fokú határozatot helyben hagyja, a tényállás kiegészítéséhez szükséges vizsgálatok díját a fellebbező ügyfél viseli.

5. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba, egyidejűleg az egyes élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatásokért fizetendő díjakról, valamint a díjak és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjáról szóló 55/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM– NM–PM együttes rendelet, valamint az ennek módosításáról szóló 4/2001. (I. 15.) FVM–GM–EüM–PM együttes rendelet hatályát veszti.

(2) A nem állati eredetű élelmiszert előállító üzem nyilvántartásba vételéért (melléklet 1.1.3. pont), valamint az elsődleges élelmiszert termelők és alapterméket forgalmazók nyilvántartásba vételéért (melléklet 1.1.4. pont) igazgatási szolgáltatási díjat 2006. január 1-jétől kell fizetni.

Melléklet a 89/2005. (X. 11.) FVM–EüM–ICSSZEM–PM együttes rendelethez²

Az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatás díjai

Az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatás díjai

1. Engedélykérelmek és kérelemre indult eljárások	<i>Eljárás díja (forint)</i>
1.1.1. Állati eredetű élelmiszert előállító – az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet szerint – jóváhagyott üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás működési engedélye vagy nyilvántartásba vétele	40 000
1.1.2. Állati eredetű élelmiszert előállító – az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet szerint – engedélyezett üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás működési engedélye vagy nyilvántartásba vétele	300 000
1.1.3. Nem állati eredetű élelmiszert előállító üzem vagy élelmiszeripari	15 000

vállalkozás nyilvántartásba vétele

1.1.4.	Engedélyköteles élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalának engedélyezése, valamint kistermelők alkalmi rendezvényeknyilvántartásba vétele	15 000
1.2.1.	Állati eredetű élelmiszert előállító – az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet szerint – jóváhagyott üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás tervbírálata	50 000
1.2.2.	Állati eredetű élelmiszert előállító – az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet szerint – engedélyezett üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás tervbírálata	350 000
1.2.3.	Nem állati eredetű élelmiszer-előállító üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás tervbírálata, amennyiben a telephelyen beépített terület kisebb, mint 1000 m ²	30 000
1.2.4.	Nem állati eredetű élelmiszer-előállító üzem vagy élelmiszeripari vállalkozás tervbírálata, amennyiben a telephelyen beépített terület nagyobb, mint 1000 m ²	150 000
1.3.1.	Új élelmiszer kérelem elsődleges értékeléséhez szakvélemény	300 000
1.3.2.	Új élelmiszer kérelem elsődleges értékelése (szakvélemény alapján)	50 000
1.4.	Új technológiai segédanyag felhasználásának engedélye	20 000
1.5.	Korábban kiadott engedélyek kiegészítése, módosítása	az aktuális díj 50%-a
1.6.	Engedélyt nem igénylő tény, adatot igazoló irat, valamint vizsgálatot nem igénylő bizonyítvány kiadása, bizonyítványonként	4 000
1.7.	Szakértői óradíj (pl. szakvélemény adása esetén)	8 800
1.8.	Borászati termékek előállításának engedélyezése	
1.8.1.	– 80 hl/év alatti előállítás esetén	15 000
1.8.2.	– 80 hl/év feletti előállítás esetén	40 000
1.9.	Palackozó üzem, palackozás engedélyezése	40 000
1.10.	Nem palackos kiszereelés (pl. kannába töltés) engedélyezése	
1.10.1.	– 80 hl/év alatti előállítás esetén	20 000
1.10.2.	– 80 hl/év feletti előállítás esetén	40 000
1.11.	Borászati üzem építési engedélyezési eljárásához szakhatósági engedély kiadása	
1.11.1.	– 80 hl/év alatti előállítás esetén	20 000
1.11.2.	– 80 hl/év feletti előállítás esetén	80 000

1.12.	Borok hatósági forgalomba hozatali engedélyének kiadása	3 000
1.13.	Élelmiszer kereskedelmi és vendéglátóhely engedélyezéséhez szakhatósági hozzájárulás adása – 1000 m ² alapterület alatt	20 000
1.14.	Élelmiszer kereskedelmi és vendéglátóhely engedélyezéséhez szakhatósági hozzájárulás adása – 1000 m ² alapterület felett	150 000
1.15.	Közegészségügyi, élelmiszer-higiéniái, minőségügyi és környezetvédelmi minimum oktatás engedélyezése hatóságonként	30 000
1.16.	Üzlethálózatok oktatási anyagának jóváhagyása hatóságonként	100 000
1.17.	Vendéglátóipari új technológia engedélyezése	20 000
1.18.	Vendéglátó termék egyedi kiszállításának engedélyezése	15 000
1.19.	Lefoglalt élelmiszer elszállításának és ártalmatlanításának költsége	minden megkezdett kg-onként 500 Ft
1.20.	Felkérésre történő mintavétel	3 500
1.21.	Másodfokú eljárás díja	az aktuális díj 30%-a
2.	<i>Az engedélykérelemhez, valamint az élelmiszer-ellenőrzéshez kapcsolódó laboratóriumi vizsgálatok</i>	<i>Vizsgálat díja (forint)</i>
2.1.	Általános vizsgálatok	
2.1.1.	Alkoholtartalom, illetve sűrűség meghatározása piknométerrel	
2.1.1.1.	– desztillációt követően	3 300
2.1.1.2.	– közvetlenül	2 500
2.1.2.	Alkoholtartalom, illetve sűrűség meghatározása fokolóval	
2.1.2.1.	– desztillációt követően	1 900
2.1.2.2.	– közvetlenül	1 200
2.1.3.	Antioxidáns meghatározása HPLC-vel, illetve GC-vel hatóanyagonként	12 500
2.1.4.	Béta karotin meghatározása HPLC-vel	19 300
2.1.5.	Aszkorbinsav meghatározása (oszazon-kromatográfia)	24 600
2.1.6.	C-vitamin meghatározása fotometriásan	5 000
2.1.7.	C-vitamin meghatározása titrálással	2 500
2.1.8.	C-vitamin meghatározása VRK-val	10 100
2.1.9.	Csomagolás, jelölés vizsgálata, elemenként	1 000

2.1.10.	Cukortartalom meghatározása enzimesen	7 100
2.1.11.	Cukortartalom meghatározása HPLC-vel, komponensenként	17 700
2.1.12.	Cukrok meghatározása (VRK)	15 100
2.1.13.	Összes cukortartalom meghatározása polarimetrián	3 000
2.1.14.	Összes cukortartalom meghatározása titrálással	5 000
2.1.15.	Dextrintartalom meghatározása	3 900
2.1.16.	Érzékszervi vizsgálat:	
2.1.16.1.	– részleges	1 300
2.1.16.2.	– teljes	3 000
2.1.17.	Étkezési só ásványolaj-tartalom meghatározása döntő módszerrel	8 200
2.1.18.	Étkezési só ásványolaj-tartalom meghatározása gyors módszerrel	5 900
2.1.19.	Étkezési só kalciumtartalom meghatározása	2 500
2.1.20.	Étkezési só KI-tartalom meghatározása:	
2.1.20.1.	– döntő módszerrel	2 500
2.1.20.2.	– gyors módszerrel	1 900
2.1.21.	Étkezési só magnéziumtartalom meghatározása	2 500
2.1.22.	Étkezési só NaCl-tartalom meghatározása	1 600
2.1.23.	Étkezési só szulfáttartalom meghatározása	3 300
2.1.24.	Étkezési só vízben oldhatatlan rész meghatározása	1 900
2.1.25.	Fehérjetartalom meghatározása Kjeldahl-módszerrel	10 500
2.1.26.	Fehérjetartalom meghatározása Dumas-módszerrel	10 500
2.1.27.	Fém tartalom meghatározás AAS-láng gerjesztéssel (fémenként)	
2.1.27.1.	– száraz hamvasztással	10 100
2.1.27.2.	– nedves feltárás után	11 400
2.1.27.3.	– hidridtechnika alkalmazásával	14 000
2.1.27.4.	– Hg analizátorral	14 000
2.1.28.	Fém tartalom meghatározás AAS-grafitkályhás gerjesztéssel (fémenként)	13 200
2.1.29.	Foszfáttartalom meghatározás	5 500
2.1.30.	Formaldehid meghatározása HPLC-vel	17 600
2.1.31.	Formaldehid meghatározása (fotometriás módszerrel)	11 000
2.1.32.	Gliadin (gluten) meghatározása ELISA-val	14 100
2.1.33.	Hamulógosság meghatározása	3 900

2.1.34.	Hamutartalom meghatározása	3 000
2.1.35.	Karotin meghatározása (fotometriás módszerrel)	15 900
2.1.36.	Kazein meghatározása ELISA-val	14 100
2.1.37.	Keményítőtartalom meghatározása polarimetriásan	3 300
2.1.38.	Keményítőtartalom meghatározása titrálással	3 900
2.1.39.	Keményítőtartalom meghatározása enzimesen	7 100
2.1.40.	Kénessav meghatározása HPLC-vel	16 800
2.1.41.	Kinin meghatározása HPLC-vel	17 600
2.1.42.	Koffein meghatározása HPLC-vel	16 800
2.1.43.	Konyhasótartalom meghatározása Mohr-módszerrel	2 000
2.1.44.	Konyhasótartalom meghatározása potenciometriás végpontjelzéssel	2 200
2.1.45.	Konyhasótartalom meghatározása Volhard-módszerrel	2 200
2.1.46.	Metanol tartalom meghatározása GC-vel	18 000
2.1.47.	Édesítőszer (aspartám, aceszulfám, szacharin) együttes meghatározása HPLC-vel	23 500
2.1.48.	Nyersrosttartalom meghatározása	4 600
2.1.49.	Összes szénhidrát meghatározás, Schoorl szerint	14 700
2.1.50.	Összes sav meghatározása	1 600
2.1.51.	pH-meghatározás műszeresen	1 200
2.1.52.	Redukáló cukortartalom meghatározása polarimetriásan	3 100
2.1.53.	Redukáló cukortartalom meghatározása titrálással	3 400
2.1.54.	Savfok meghatározása	1 600
2.1.55.	Savófehérje meghatározása ELISA-val	14 100
2.1.56.	Sósavban oldhatatlan hamu meghatározása	3 900
2.1.57.	Szárazanyag-, víztartalom meghatározása atmoszférás szárítással	1 900
2.1.58.	Szárazanyag-, víztartalom meghatározása oldószeres desztillálással	3 900
2.1.59.	Szárazanyag-, víztartalom meghatározása piknométerrel	2 800
2.1.60.	Szárazanyag-, víztartalom meghatározása refraktometriásan	1 200
2.1.61.	Szárazanyag-, víztartalom meghatározása vákuumszárítással	2 500
2.1.62.	Szerves sav meghatározása HPLC-vel	18 300
2.1.63.	Szerves savak meghatározása VRK-val	25 800
2.1.64.	Fajfehérje (baromfi, juh, sertés, szarvasmarha és szója) meghatározása ELISA-val fajtánként	11 600

2.1.65.	Szorbinsav-tartalom meghatározása	6 400
2.1.66.	Sztirol meghatározása HPLC-vel	18 600
2.1.67.	Tartósítószer meghatározása HPLC-vel vagy GC-vel	21 100
2.1.68.	Tartóssági próba	1 100
2.1.69.	Tömeg, térfogat ellenőrzése elemenként	1 000
2.1.70.	Tripszin inhibitor meghatározás, Kakade szerint	19 600
2.1.71.	Tripszininhibitor-aktivitás meghatározása	12 800
2.1.72.	Vitaminok (B1, B2, B6, niacin, niacinamid, A, D, E, C stb.) meghatározása HPLC-vel, fajtánként	21 500
2.1.73.	Folsav, pantoténsav, B12 vitaminok meghatározása HPLC-vel	31 500
2.1.74.	Zsiradék meghatározása Weibul szerint	11 300
2.1.75.	Zsírtartalom meghatározása Gerber-módszerrel	1 900
2.1.76.	Zsírtartalom meghatározása hideg extrakcióval	2 500
2.1.77.	Zsírtartalom meghatározása Röse–Gottlieb-módszerrel	3 300
2.1.78.	Zsírtartalom meghatározása savas feltárás után meleg vagy hideg extrakcióval	5 000
2.1.79.	Zsírtartalom meghatározása Soxhlet-módszerrel, hagyományos módon	6 400
2.1.80.	Zsírtartalom meghatározása Soxhlet-módszerrel, analizátorral	5 400
2.1.81.	Zsírtartalom meghatározása Van Gulik-módszerrel	1 800
2.1.82.	Zsírtartalom meghatározása többszörös Soxhlet-extrakcióval	8 300
2.1.83.	Szterinek meghatározása GC-vel fajtánként	17 000
2.1.84.	Összes szénhidrát meghatározása HPLC-vel	20 000
2.1.85.	Teljes konzervek tartóssági próbája	3 000
2.2.	<i>Adalékanyag-vizsgálat</i>	
2.2.1.	Adalékanyag szorbittartalom meghatározása	
2.2.1.1.	– döntő módszerrel	10 800
2.2.1.2.	– papírkromatográfiával	8 200
2.2.2.	Arzéntartalom kimutatás Gutzeit-próbával	6 500
2.2.3.	Ciklamát-tartalom meghatározása	9 900
2.2.4.	Ciklamát-tartalom meghatározása HPLC-vel	19 300
2.2.5.	Éteres maradék meghatározása	3 300
2.2.6.	Foszfatidtartalom meghatározása	5 200

2.2.7.	Hatóanyag-tartalom meghatározása (Na-benzoát)	3 400
2.2.8.	Hatóanyag-tartalom meghatározása (szabad benzoésav)	1 800
2.2.9.	Kumarintartalom meghatározása GC-vel	14 100
2.2.10.	Mesterséges édesítőszer kimutatása	8 200
2.2.11.	Na-benzoát benzoésav összetevőjének olvadáspontja	1 600
2.2.12.	Na-benzoát nehézfém-tartalom kimutatása	1 100
2.2.13.	Növényi foszfatidok olajtartalmának meghatározása	2 500
2.2.14.	Növényi foszfatidok szerves szennyeződés meghatározása	1 500
2.2.15.	Színezék azonosítása gyapjúfestéssel	3 300
2.2.16.	Színezék azonosítása VRK-val	8 200
2.2.17.	Színezék-tartalom meghatározása, komponensenként	10 700
2.2.18.	Szorbittartalom meghatározása VRK-val	14 500
2.3.	<i>Baromfi, tojás vizsgálata</i>	
2.3.1.	Baromfi idegenvíz-tartalom meghatározása	1 100
2.3.2.	Csonttartalom meghatározása	1 200
2.3.3.	Fagyasztott tojáslé-készítmény habtartó képességének meghatározása	1 300
2.3.4.	Fagyasztott tojáslé-készítmény habfelverő képességének meghatározása	1 200
2.3.5.	Fagyasztott tojáslé-készítmény maghőmérséklet mérése	1 100
2.3.6.	Hidroxi-prolin tartalom meghatározása	7 100
2.3.7.	Kalciumtartalom meghatározása titrálással	3 400
2.3.8.	Tisztítottság meghatározása	1 000
2.3.9.	Tojás lámpázása 75 darabonként	1 500
2.3.10.	Tojás légkamra-állapot meghatározása	1 000
2.3.11.	Tojás légkamra-magasság mérése	1 000
2.3.12.	Tojásfehérje állapotának meghatározása	1 000
2.3.13.	Tojáspor formaldehid-tartalom meghatározása	6 400
2.3.14.	Tojáspor lipidek savfok meghatározása	2 500
2.3.15.	Tojáspor összes savfok meghatározása titrálással	2 200
2.3.16.	Tojáspor pH-meghatározása	1 200
2.3.17.	Tojáspor vizes savfok meghatározása	1 900
2.3.18.	Tojáspor-oldhatóság meghatározása centrifugálással	1 900
2.3.19.	Tojáspor-oldhatóság meghatározása refraktométerrel	1 200

2.3.20.	Tojáspor-szemcsézettség meghatározása ülepítéssel	1 200
2.3.21.	Tojássárgája állapotának meghatározása	1 000
2.3.22.	Vágott és darabolt baromfi maghőmérséklet mérése	1 000
2.4.	<i>Bor vizsgálata</i>	
2.4.1.	Aldehidtartalom meghatározása	2 200
2.4.2.	Antocianin-tartalom meghatározása	4 200
2.4.3.	Aszkorbinsav-tartalom meghatározása	1 900
2.4.4.	Atomabszorpciós vizsgálatok	8 000
2.4.5.	Benzoésav-tartalom kimutatása VRK-val	3 300
2.4.6.	Borkezelő, derítőanyagok igényének megállapítása	3 300
2.4.7.	Ciánhidrogén-tartalom kimutatása	1 600
2.4.8.	Ciánhidrogén-tartalom meghatározása	6 500
2.4.9.	Csersav-polifenol-tartalom meghatározása	4 200
2.4.10.	Dietilén-glikol-tartalom meghatározása	6 500
2.4.11.	Diglükozid kimutatása	1 000
2.4.12.	Enzimatis meg határozások	5 500
2.4.13.	Észtertartalom meghatározása	1 900
2.4.14.	Extrakttartalom meghatározása	2 100
2.4.15.	Folyadék kromatográfiás vizsgálatok	9 100
2.4.16.	Foszfát tartalom meghatározása	4 200
2.4.17.	Furfuoltartalom meghatározása	2 200
2.4.18.	Gázkromatográfiás vizsgálatok	9 100
2.4.19.	Glicerintartalom meghatározása	6 500
2.4.20.	Glükóz-fruktóz arány polarimetriás meghatározása	2 200
2.4.21.	Hamulúgosság meghatározása	3 100
2.4.22.	Hamutartalom meghatározása	1 600
2.4.23.	Hidegpróba	1 000
2.4.24.	Idegen színező anyag tartalom azonosítása	6 400
2.4.25.	Idegen színező anyag tartalom kimutatása	1 600
2.4.26.	Illósav tartalom meghatározása	1 500
2.4.27.	Invertcukor-tartalom meghatározása	3 100
2.4.28.	Karamell kimutatása	6 500

2.4.29. Kékderítés	6 500
2.4.30. Kloridtartalom meghatározása	1 300
2.4.31. Kozmaolaj-tartalom meghatározása	4 200
2.4.32. Lángfotometriás fém vizsgálatok	3 000
2.4.33. Fémtartalom meghatározása grafitkályhás atomabszorpciós módszerrel (ETA-AAS) (pl. Pb, Cd)	12 300
2.4.34. Leuko-antocianidin-tartalom meghatározása	4 200
2.4.35. Levegő próba	1 000
2.4.36. Malligand-készülék hitelesítése	8 200
2.4.37. Melegpróba	1 000
2.4.38. Metilalkohol-tartalom meghatározása	6 500
2.4.39. Mikroszkópos vizsgálat	3 000
2.4.40. Mustfokolás	1 000
2.4.41. Nitráttartalom meghatározása	5 500
2.4.42. Oximetil-furfurol kimutatása	1 000
2.4.43. Oximetil-furfurol meghatározása	4 200
2.4.44. Összes kénessavtartalom meghatározása	1 300
2.4.45. Összes titrálhatóság-tartalom meghatározása	1 000
2.4.46. Palackállósági vizsgálat	4 000
2.4.47. pH meghatározása	1 000
2.4.48. Rázópróba	1 000
2.4.49. Refrakció mérése	1 000
2.4.50. Sűrűség meghatározása areométerrel	1 000
2.4.51. Sűrűség meghatározása piknométerrel	2 100
2.4.52. Sűrűség meghatározása egyéb módszerrel	2 100
2.4.53. Szabad kénessavtartalom meghatározása	1 000
2.4.54. Szaharóztartalom meghatározása	3 100
2.4.55. Szalicilsav-tartalom kimutatása VRK-val	3 300
2.4.56. Szénsavtartalom meghatározása	1 900
2.4.57. Szénsavtartalom meghatározása afrométerrel	1 000
2.4.58. Szerves savak egyenkénti meghatározása	5 800
2.4.59. Szesztartalom meghatározása aerométerrel	1 000
2.4.60. Szesztartalom meghatározása sűrűségméréssel	2 100

2.4.61.	Szín meghatározása sósav próbával	1 000
2.4.62.	Színintenzitás meghatározása	1 600
2.4.63.	Szorbinsav-tartalom meghatározása	4 200
2.4.64.	Szulfáttartalom meghatározása	1 900
2.4.65.	Tömegspektrometriás vizsgálatok	16 600
2.4.66.	Üledék kémiai vizsgálata	3 300
2.4.67.	Üledék, seprő meghatározása	1 000
2.4.68	Cukoreredet meghatározása mágneses magrezonancia módszerrel (SNIF-NMR)	113 000
2.4.69.	Folin-Ciocalteu-index meghatározása	4 000
2.5.	<i>Cukoripari termék vizsgálata</i>	
2.5.1.	Cukorliszt keményítő-tartalom meghatározása	3 100
2.5.2.	Hamutartalom meghatározása konduktometrián	2 200
2.5.3.	Kenőanyag-tartalom meghatározása	3 900
2.5.4.	Kockacukor mállási idő meghatározása	1 100
2.5.5.	Kristály- és porcukor szemcsenagyság meghatározása	1 200
2.5.6.	Színmeghatározás etalonhoz viszonyítva	1 200
2.5.7.	Színmeghatározás oldatban	4 300
2.5.8.	Talkumtartalom meghatározása	2 200
2.5.9.	Vanillintartalom meghatározása	3 400
2.5.10.	Vízben oldhatatlan anyagtartalom meghatározása	2 000
2.6.	<i>Dohányipari termék vizsgálata</i>	
2.6.1.	Cigaretta, szivarka és szivar méretének meghatározása	1 600
2.6.2.	Fogyasztói csomagolásban lévő darabszám meghatározása	1 000
2.6.3.	Fogyasztási dohányok vágatszélesség meghatározása	1 600
2.6.4.	Főfüst kátrány- és nikotintartalom együttes meghatározása GC-vel	31 000
2.6.5.	Főfüst kátrány- és nikotintartalom együttes meghatározása GC-vel és Karl-Fischer módszerrel	25 500
2.6.6.	Főfüst kátrány-, nikotin- és szén-monoxid tartalom együttes meghatározása	35 000
2.6.7.	Főfüst szén-monoxid tartalmának meghatározása	21 000
2.7.	<i>Édesipari termék vizsgálata</i>	

2.7.1.	Avasodás kimutatása (Kreis-reakció)	1 100
2.7.2.	Bevonatarány meghatározása mechanikai szétválasztással	1 200
2.7.3.	Bevonatarány meghatározása nedvességtartalom alapján	3 900
2.7.4.	Bevonatarány meghatározása összes cukortartalom alapján	7 600
2.7.5.	Bevonatarány meghatározása petroléteres gyors módszerrel	2 500
2.7.6.	Bevonatarány meghatározása zsírtartalom alapján	11 100
2.7.7.	Casson-viszkozitás meghatározása	2 200
2.7.8.	Ciánhidrogén-tartalom meghatározása	8 900
2.7.9.	D-szám meghatározása	3 300
2.7.10.	Dilatáció vizsgálat	1 900
2.7.11.	Dúsítóanyag-tartalom meghatározása	2 200
2.7.12.	Gumibázis mennyiségének meghatározása	2 700
2.7.13.	Kakaóbab-sűrűség meghatározása	1 100
2.7.14.	Kakaóital szuszpenziótartalom meghatározása centrifugálással	1 900
2.7.15.	Kakaóital szuszpenziótartalom meghatározása ülepitéssel	1 900
2.7.16.	Kávéital szolgáltatási érték meghatározása	7 600
2.7.17.	Klorid kimutatása	1 100
2.7.18.	Kocsonyásító képesség meghatározása Bloom-módszerrel	1 100
2.7.19.	Kocsonyásító képesség meghatározása gyors módszerrel	1 000
2.7.20.	Kocsonyásító képesség meghatározása Serger-módszerrel	3 100
2.7.21.	Laktóz- és szacharóztartalom meghatározása tej szárazanyag-tartalomra	7 600
2.7.22.	Mesterséges színezék kimutatása	3 300
2.7.23.	Monoglicerid-tartalom meghatározása	3 100
2.7.24.	Nátrium-hidrogénkarbonát-tartalom meghatározása	1 900
2.7.25.	Olajmagarány meghatározása	2 200
2.7.26.	Oldékonyság meghatározása	1 000
2.7.27.	Őrlési fok mikroszkópos vizsgálata	3 300
2.7.28.	Összesség (félmikro) meghatározása	8 800
2.7.29.	Pasztőrözöttség kimutatása	1 200
2.7.30.	Préselhetőségi vizsgálat	1 000
2.7.31.	Propilgallát kimutatása	1 000
2.7.32.	Savtűrés meghatározása	1 900

2.7.33.	Szaloncukor állagának meghatározása Höppler-konzisztométerrel	1 300
2.7.34.	Szaloncukor szemszám meghatározása	1 000
2.7.35.	Színezőképesség meghatározása	1 000
2.7.36.	Tejszínhab-tartalom meghatározása	4 300
2.7.37.	Tisztaság, hibás szem, törmelék mennyiségi meghatározása	1 200
2.7.38.	Topanol kimutatása	1 100
2.7.39.	Töltelékhiányad meghatározása	1 200
2.7.40.	Tömegmérés laborban szemszám-meghatározással	1 000
2.7.41.	Vaj savszám (félmikro) meghatározása	5 200
2.7.42.	Választék meghatározása	1 000
2.7.43.	Zselatintartalom kimutatása	1 300
2.7.44.	Zsírtartalom meghatározása refraktometriás módszerrel	2 500
2.8.	<i>Fűszerek vizsgálata</i>	
2.8.1.	Allil-izotiocianát-tartalom meghatározása	5 200
2.8.2.	Ciánhidrogén-tartalom meghatározása	6 500
2.8.3.	Éteres kivonat meghatározása	2 500
2.8.4.	Etil-alkoholos kivonat meghatározása	2 500
2.8.5.	Etilén-klórhidrin meghatározása GC-vel	15 800
2.8.6.	Hidroxibenzil-izotiocianát-tartalom meghatározása	6 500
2.8.7.	Fűszerpaprika állati szennyeződés meghatározása	7 600
2.8.8.	Fűszerpaprika kapszaicintartalom meghatározása VRK-val	10 900
2.8.9.	Fűszerpaprika összes színezéktartalom meghatározása	6 500
2.8.10.	Fűszerpaprika vasszennyeződés meghatározása	1 200
2.8.11.	Fűszerpaprika-kivonat kapszaicintartalom meghatározása	6 800
2.8.12.	Fűszerpaprika-kivonat oldószermaradvány meghatározása GC-vel	9 900
2.8.13.	Fűszerpaprika-kivonat színérték meghatározása	6 500
2.8.14.	Idegenanyag-tartalom meghatározása	1 600
2.8.15.	Illóolaj eredetazonosítás GC-vel	15 900
2.8.16.	Illóolajtartalom meghatározása	3 300
2.8.17.	Kurkuma színérték meghatározása	6 500
2.8.18.	Mikroszkópos vizsgálat	4 300
2.8.19.	Őrlési finomság meghatározása	1 300

2.8.20.	Piperintartalom meghatározása	6 500
2.8.21.	Sáfrány színezőkéesség meghatározása	5 200
2.8.22.	Vanília vanillintartalom meghatározása	6 500
2.8.23.	Vizes kivonat meghatározása	2 200
2.8.24.	Szudánvörös meghatározása	13 800
2.8.25.	Szudánvörös és egyéb színezékek meghatározása LC/MS ⁿ módszerrel	29 500
2.9.	<i>Gabona- és sütőipari termék vizsgálata</i>	
2.9.1.	Alaki hányados meghatározása	1 000
2.9.2.	Bélzetporozitás meghatározása	1 600
2.9.3.	Fajlagos térfogat meghatározása	1 200
2.9.4.	Főzési tulajdonság meghatározása	1 900
2.9.5.	Idegen magörlemény állati kártevők kimutatása	1 200
2.9.6.	Kenyérbélzet rugalmasság meghatározása elasztigráffal	1 500
2.9.7.	Kenyérbélzet rugalmasság meghatározása elasztiméterrel	1 200
2.9.8.	Kétszersült duzzadási szám meghatározása	1 000
2.9.9.	Kétszersült szeletvastagság meghatározása	1 000
2.9.10.	Konyhasómentes hamutartalom meghatározása	3 900
2.9.11.	Liszt amilolites állapot meghatározása amilográffal	4 300
2.9.12.	Liszt amilolites állapot meghatározása esésszámmérővel	3 100
2.9.13.	Liszt avasság meghatározása	1 900
2.9.14.	Liszt gáztermelő képesség meghatározása	3 100
2.9.15.	Liszt gázvisszatartó képesség meghatározása	5 500
2.9.16.	Liszt laboratóriumi előállítása	2 500
2.9.17.	Liszt őrlési finomság meghatározása	1 300
2.9.18.1.	Liszt sikértartalom/sikérterületékenység meghatározása	3 200
2.9.18.2.	Liszt sikértartalom meghatározása	2 500
2.9.19.	Liszt sütési próba	2 500
2.9.20.	Liszt színmeghatározása leukométerrel	1 900
2.9.21.	Liszt színmeghatározása Pekár-próbával	1 200
2.9.22.	Liszt vízfelvevő-képesség sütőipari érték meghatározása	4 300
2.9.23.	Mesterséges színezék kimutatása	2 500
2.9.24.	Morzsa szemcseméret meghatározása	1 300

2.9.25.	Proteolites aktivitás meghatározása	6 000
2.9.26.	Réteslap fajlagos felületének meghatározása	1 000
2.9.27.	Réteslap lapméretének meghatározása	1 000
2.9.28.	Tisztaság és kevertség meghatározása	1 900
2.9.29.	Sajtolt sütőélesztő kelesztőképesség meghatározása termosztátban	1 600
2.9.30.	Sárga pigmenttartalom meghatározása	5 200
2.9.31.	Sóspálcika törési szilárdság meghatározása	1 000
2.9.32.	Sütőélesztő kelesztőképesség meghatározása erjedésíróval	5 300
2.9.33.	Színindex meghatározása	1 900
2.9.34.	Tojástartalom meghatározása szterintartalom alapján (fotometria)	5 900
2.9.35.	Tojástartalom meghatározása zsírtartalom alapján	3 300
2.9.36.	Törmeléktartalom meghatározása	1 300
2.9.37.	Töltelékhányad meghatározása	1 100
2.9.38.	Víztartalom meghatározása előszáritással	1 900
2.10.	<i>Hús, húsipari termék vizsgálata</i>	
2.10.1.	Ammónia meghatározása enzimesen	7 100
2.10.2.	Átfőzöttség meghatározása foszfatáz aktivitással	4 300
2.10.3.	Átfőzöttségi próba	1 200
2.10.4.	Átszózottsági próba	1 300
2.10.5.	Éber-próba	1 200
2.10.6.	Elektroforézises vizsgálat (fajfehérje)	8 300
2.10.7.	Fajfehérje meghatározása ELISA módszerrel	16 500
2.10.8.	Fajfehérje kimutatása ELISA módszerrel	4 300
2.10.9.	Foszfáttartalom meghatározás döntő módszerrel	5 500
2.10.10.	Főzőpróba	1 300
2.10.11.	Haemoglobin meghatározása	4 300
2.10.12.	Hidroxiprolintartalom meghatározása (kötőszövet)	7 100
2.10.13.	Kötési próba	1 200
2.10.14.	Kreiss-próba	1 200
2.10.15.	Maghőmérséklet mérése, meghatározása	1 200
2.10.16.	Nitráttartalom meghatározása	5 500
2.10.17.	Nitrittartalom meghatározása	5 200

2.10.18.	Polifoszfát-tartalom kimutatása VRK-val	8 200
2.10.19.	Redoxpotenciál meghatározása	1 200
2.10.20.	Sütőpróba	1 300
2.10.21.	Szilárd és folyékony alkotórészek, a kiolvasztott zsírmennyiség meghatározása	1 300
2.10.22.	Vízaktivitás műszeres mérése	1 300
2.10.23.	Fülledési próba	1 100
2.11.	<i>Kávé, tea vizsgálata</i>	
2.11.1.	Bevonatanyag, fénymáz vizsgálata	3 400
2.11.2.	Bevonatanyag, sellak vizsgálata	1 900
2.11.3.	Kiolajosodás mértékének meghatározása döntő módszerrel	1 900
2.11.4.	Klorogénsav meghatározása	7 600
2.11.5.	Koffein meghatározása döntő módszerrel	6 800
2.11.6.	Koffein meghatározása gyors módszerrel	3 400
2.11.7.	Szerves és szervetlen idegen anyagok meghatározása	1 100
2.11.8.	Tea csersavtartalom meghatározása	4 500
2.11.9.	Törmeléktartalom meghatározása	1 100
2.11.10.	Vízben oldódó anyagtartalom meghatározása	1 900
2.11.11.	Vizes kivonat meghatározása	2 200
2.12.	<i>Méz, méztermék vizsgálata</i>	
2.12.1.	Atkaölő szerek maradékának meghatározása GC-vel	26 700
2.12.2.	Diasztáz aktivitás meghatározása Gothe-féle módszerrel	6 400
2.12.3.	Fluoreszcencia-vizsgálat	1 100
2.12.4.	HMF-tartalom meghatározása	5 000
2.12.5.	Invertáz aktivitás meghatározása Duisberg szerint	4 300
2.12.6.	Méhszurok viasztartalom meghatározása	4 500
2.12.7.	Méhviasz cerezin/paraffintartalom meghatározása	3 900
2.12.8.	Méhviasz olvadáspont meghatározása	3 100
2.12.9.	Méhviasz szappan és észterszám meghatározása	3 300
2.12.10.	Méhviasz törésmutató meghatározása	1 200
2.12.11.	Mézfajta meghatározása pollenanalízissel	6 400
2.12.12.	Propoliszgyanta-tartalom meghatározása	3 300
2.12.13.	Szennyeződés, idegenanyag-tartalom meghatározása	4 500

2.12.14.	Elektromos vezetőképesség meghatározása	1 100
2.13.	<i>Mikrobiológiai és parazitológiai vizsgálatok</i>	
2.13.1.	Lenyomati, tamponos törlési vagy kaparékvételi eljárással vett minta vizsgálata higiéniai ellenőrzés céljából, táptalajonként	1 800
2.13.2.	Antibakteriális hatású anyagok jelenlétének kimutatása	
2.13.2.1.	Antibakteriális gátló hatás kimutatása agargél-diffúziós mikrobiológiai eljárással, mintánként	4 300
2.13.2.2.	Antibakteriális gátló hatás kimutatása tejből agargél-diffúziós mikrobiológiai eljárással	3 300
2.13.2.3.	Antibakteriális gátló hatás kimutatása tejből Delvotest-tel, illetve egyéb, ezen az elven működő eljárással	1 300
2.13.3.	Élő mikrobák kimutatása, illetve számának meghatározása	
2.13.3.1.	– Bacillus cereus	3 000
2.13.3.2.	– Termotoleráns Campylobacter fajok	4 500
2.13.3.3.	– Clostridium perfringens	3 500
2.13.3.4.	– Clostridium (szulfitredukáló)	3 500
2.13.3.5.	– Enterobaktérium	3 000
2.13.3.6.	– Enterococcus	4 500
2.13.3.7.	– Escherichia coli	4 500
2.13.3.8.	– Lactobacillus	4 500
2.13.3.9.	– Laktóz-fermentáló enterobaktérium (coliform)	3 000
2.13.3.10.	– Listeria monocytogenes jelenlétének kimutatása	4 500
2.13.3.11.	– Listeria monocytogenes számának meghatározása telepszámlálással	5 000
2.13.3.12.	– Listeria monocytogenes számának meghatározása MPN módszerrel	5 000
2.13.3.13.	– Mezofil aerob és fakultatív anaerob mikrobák	2 500

2.13.3.14.	– Mezofil aerob és fakultatív anaerob mikróbák spóraszám	3 000
2.13.3.15.	– Ozmofil élesztők	3 000
2.13.3.16.	– Penész- és élesztőgombák	3 500
2.13.3.17.	– <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	4 500
2.13.3.18.	– <i>Salmonella</i> kimutatása	4 500
2.13.3.19.	– <i>Salmonella</i> szerotípus meghatározása	5 500
2.13.3.20.	– <i>Salmonella</i> fajtípus meghatározása	4 000
2.13.3.21.	– <i>Salmonella</i> vakcinatörzsek meghatározása	4 000
2.13.3.22.	– Koaguláz pozitív staphylococcusok, illetve <i>Staphylococcus aureus</i>	4 500
2.13.3.23.	– <i>Shigella</i>	10 500
2.13.3.24.	– <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	6 000
2.13.3.25.	– <i>Yersinia enterocolitica</i>	4 800
2.13.4.	Nyers, füstölt kolbász, „lángolt” kolbász, szalámifélék, starterkulturás termékek kötelező <i>Salmonella</i> - és <i>Staphylococcus</i> tételminősítő vizsgálata	12 500
2.13.5.	Starterkultúrák vizsgálata	
2.13.5.1.	Starterkultúrák tisztasági vizsgálata (<i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>E. coli</i> , szulfitredukáló <i>Clostridium</i> , penészgomba vizsgálat, identifikálás és mikróbaszám-meghatározás)	16 600
2.13.5.2.	Starterkultúra azonosság vizsgálat (10 telep izolálása és azonosítása)	16 600
2.13.5.3.	Starterkultúra törzsek identifikálása, számának meghatározása – egy törzs esetén	19 600
2.13.5.4.	Starterkultúra törzsek identifikálása, számának meghatározása – két törzs esetén	29 400
2.13.5.5.	Starterkultúra törzsek identifikálása, számának meghatározása – három vagy több törzs esetén	39 200
2.13.6.	Egyéb mikroorganizmusok izolálása és azonosítása	9

		800
2.13.7.	Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálata	
2.13.7.1.	Ivóvíz bakteriológiai vizsgálata 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. Melléklet A/1. I. oszlop szerint:	10 500
2.13.7.2.	Ivóvíz bakteriológiai vizsgálata 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. Melléklet A/1. II. oszlop szerint:	17 000
2.13.7.3.	Ivóvíz teljes körű bakteriológiai vizsgálata	27 500
2.13.8.	Kiegészítő bakteriológiai húsvizsgálat	10 500
2.13.9.	Műszeres mikrobiológiai vizsgálatok	
2.13.9.1.	Listeria monocytogenes kimutatása impedancia mérésen alapuló módszerrel	5 200
2.13.9.2.	Salmonella kimutatása impedancia mérésen alapuló módszerrel	5 200
2.13.9.3.	Mezofil aerob és fakultatív anaerob mikrobák kimutatása impedancia mérésen alapuló módszerrel	3 100
2.13.9.4.	Coliform baktériumok kimutatása impedancia mérésen alapuló módszerrel	5 200
2.13.9.5.	Nyers, füstölt kolbász, „lángolt” kolbász, szalámitípusok, starterkulturálás termékek kötelező Salmonella tételműködés vizsgálata impedancia mérésen alapuló módszerrel	5 200
2.13.9.6.	Mikroorganizmusok kimutatása PCR módszerrel mikrobánként	10 200
2.13.10.1.	Baktérium toxinok kimutatása	11 000
2.13.10.2.	Staphylococcus enterotoxin kimutatása	11 000
2.13.10.3.	Verotoxin kimutatása	8 500
2.13.11.	Parazitológiai vizsgálatok	
2.13.11.1.	Trichinella vizsgálat emésztéses eljárással (maximum 50 sertésenként)	5 000
2.13.11.2.	Trichinella vizsgálat mikroszkóppal, mintánként	1 200
2.13.11.3.	Entomológiai vizsgálat fertőzöttség vagy szennyezettség gyanúja esetén	4 300
2.13.12.	Egyéb vizsgálatok	
2.13.12.1.	Natív készítmények mikroszkópos vizsgálata	1

	500
2.13.12.2. Festett készítmények mikroszkópos vizsgálata	2 500
2.13.12.3. Kísérleti állat oltása	3 000
<i>2.14. Radiológiai vizsgálat</i>	
2.14.1. Összes alfa-aktivitáskoncentráció meghatározása	13 200
2.14.2. Pu-izotópok aktivitáskoncentrációjának meghatározása alfa-spektrometriával	45 000
2.14.3. Am-241 aktivitáskoncentráció meghatározása alfa-spektrometriával	45 000
2.14.4. U-izotópok aktivitáskoncentrációjának meghatározása alfa-spektrometriával	35 000
2.14.5. Cs-137 aktivitáskoncentráció meghatározása szcintillációs gamma-spektrometriával	15 300
2.14.6. Félvezető detektoros gamma-spektrometria (3 óránál rövidebb időtartamú vizsgálat)	17 000
2.14.7. Félvezető detektoros gamma-spektrometria (3 óránál hosszabb időtartamú vizsgálat)	22 400
2.14.8. Összes béta-aktivitáskoncentráció meghatározása	6 000
2.14.9. Sr 90+Y 90 aktivitáskoncentráció meghatározása	20 000
2.14.10. Trícium aktivitáskoncentráció meghatározása (vízből)	24 000
2.14.11. Félvezető detektoros in-situ gamma-spektrometria	előzetes egyeztetés szerint
<i>2.15. Söripari termék vizsgálata</i>	
2.15.1. Alfasavtartalom meghatározása	10 800
2.15.2. Eredeti extrakttartalom meghatározása	3 400
2.15.3. Értéktelen hányad és pelyvásság mértékének meghatározása	1 600
2.15.4. Habtartósság meghatározása	1 200
2.15.5. Látszólagos extrakttartalom meghatározása	2 700
2.15.6. Látszólagos végerjedésfok meghatározása	4 300
2.15.7. Összes szénhidrát tartalom meghatározása	3 400
2.15.8. Pasztörözöttség meghatározása	1 200
2.15.9. Sörszín meghatározása	5 200
2.15.10. Sűrűség meghatározás	2 700
2.15.11. Szén-dioxid meghatározása nyomásméréssel (gyors módszer)	1 100

2.15.12.	Szén-dioxid meghatározása titrálással (döntő módszer)	2 500
2.16.	<i>Szesz-, likőripari termék vizsgálata</i>	
2.16.1.	Acetontartalom meghatározása	1 900
2.16.2.	Aceton meghatározása GC-vel	11 700
2.16.3.	Akroleintartalom kimutatása	3 100
2.16.4.	Aldehidtartalom meghatározása	2 500
2.16.5.	Denaturált szesz fenoltalein próba	1 100
2.16.6.	Denaturált szesz lepárlási próba	1 900
2.16.7.	Denaturált szesz sűrűség meghatározása	2 700
2.16.8.	Észtartalom meghatározása	2 500
2.16.9.	Étkezési ecet acetaldehid-tartalom meghatározása	2 500
2.16.10.	Étkezési ecet acetontartalom kimutatása	1 600
2.16.11.	Étkezési ecet bepárlási maradék meghatározása	1 900
2.16.12.	Étkezési ecet ecetsavtartalom meghatározása	1 600
2.16.13.	Étkezési ecet fluoreszcencia próba	1 600
2.16.14.	Étkezési ecet formaldehid-tartalom meghatározása	4 500
2.16.15.	Étkezési ecet hangyasavtartalom kimutatása	1 600
2.16.16.	Étkezési ecet metil-alkohol tartalom meghatározása	5 200
2.16.17.	Étkezési ecet oxidációs próba	1 900
2.16.18.	Étkezési ecet szulfát-ion kimutatása	1 200
2.16.19.	Finomszesz aldehid-tartalom meghatározása	5 200
2.16.20.	Finomszesz bepárlási maradék meghatározása	1 900
2.16.21.	Finomszesz észter-tartalom meghatározása	2 500
2.16.22.	Finomszesz fluoreszcencia meghatározása	1 600
2.16.23.	Finomszesz furfurol-tartalom meghatározása	5 200
2.16.24.	Finomszesz kozmaolaj-tartalom meghatározása	5 200
2.16.25.	Finomszesz nehézfém-tartalom kimutatása	1 100
2.16.26.	Finomszesz oxidációs próba	1 900
2.16.27.	Finomszesz savtartalom meghatározása	1 900
2.16.28.	Furfurol-tartalom meghatározása	3 100
2.16.29.	Hangyasavtartalom meghatározása direkt módszerrel	1 900
2.16.30.	Hangyasav meghatározása GC-vel	11 700

2.16.31.	Kénessav kimutatása	1 100
2.16.32.	Kénessavtartalom meghatározása	1 900
2.16.33.	Kozmaolaj-tartalom meghatározása	5 200
2.16.34.	Metanol-tartalom meghatározása	5 200
2.16.35.	Ólomtartalom meghatározása	1 900
2.16.36.	Összes ciántartalom meghatározása	2 500
2.16.37.	Réztartalom meghatározása határérték módszerrel	1 900
2.16.38.	Réztartalom meghatározása spektrofotometriás módszerrel	5 200
2.16.39.	Sósborszesz észter-tartalom meghatározása	2 500
2.16.40.	Sósborszesz mentoltartalom meghatározása	5 200
2.16.41.	Szintetikus színező anyag kimutatása	1 900
2.16.42.	Szintetikus színező anyag meghatározása	10 800
2.16.43.	Tartóssági próba	1 100
2.16.44.	Tojáslikőr tojástartalom meghatározása zsír alapján	5 500
2.16.45.	Vastartalom kimutatása	1 600
2.16.46.	Vastartalom meghatározása	5 200
2.17.	<i>Tartósított élelmiszer vizsgálata</i>	
2.17.1.	Alkotórészek arányának meghatározása	1 000
2.17.2.	Benzooesav-tartalom meghatározása spektrofotometriával	5 200
2.17.3.	Bulk-index szárítmányoknál	5 000
2.17.4.	Ecetsavtartalom meghatározása kén-dioxid mellett	3 900
2.17.5.	Ecetsavtartalom meghatározása	1 900
2.17.6.	Ecetsavtartalom meghatározása kén-dioxid, hangyasav mellett	5 900
2.17.7.	Főzési idő meghatározása	1 200
2.17.8.	Gesztenyekészítmény héjtartalom meghatározása	1 200
2.17.9.	Gesztenyekészítmény vízdoldható szárazanyag-tartalom meghatározása	1 900
2.17.10.	Glutaminsav meghatározása enzimesen	7 100
2.17.11.	Gyorsfagyasztott termékek előfőzöttségének meghatározása	1 200
2.17.12.	Gyorsfagyasztott termékek főzési próbája	1 200
2.17.13.	Gyorsfagyasztott termékek hőmérséklet mérése	1 100
2.17.14.	Gyorsfagyasztott zöldborsó szemkeveredés meghatározása	1 100
2.17.15.	Gyorsfagyasztott zöldség alkoholban oldhatatlan rész meghatározása	3 300

2.17.16.	Hangyasavtartalom meghatározása direkt módszerrel	3 900
2.17.17.	Hangyasavtartalom meghatározása ecetsav mellett	5 500
2.17.18.	Kénessavtartalom meghatározása desztillálással	6 400
2.17.19.	Kénessav tartalom meghatározása jodometriásan	5 200
2.17.20.	Méret meghatározása	1 200
2.17.21.	Mustár konzisztencia meghatározása	1 100
2.17.22.	Mustárolaj-tartalom meghatározása	1 900
2.17.23.	Nátriumglutamát-tartalom meghatározása VRK-val	10 800
2.17.24.	Nitráttartalom meghatározása enzimesen	7 100
2.17.25.	Nitráttartalom meghatározása fotometriás módszerrel	5 500
2.17.26.	Nitráttartalom meghatározása ionszelektív elektróddal	1 900
2.17.27.	Nitrittartalom meghatározása fotometriás módszerrel	5 200
2.17.28.	Nitrittartalom meghatározása ionszelektív elektróddal	1 900
2.17.29.	Növényi élelmiszerek mikroszkópos vizsgálata	4 300
2.17.30.	Összes karotintartalom meghatározása spektrofotometriával	5 200
2.17.31.	Paradicsompor vízoldható színezéktartalom meghatározása spektrofotometriával	5 200
2.17.32.	Paradicsompor zsíroidható színezéktartalom meghatározása spektrofotometriával	5 200
2.17.33.	Paradicsomsűrítmény feketepont vizsgálata	1 900
2.17.34.	Paradicsomsűrítmény Howard-szám vizsgálat	3 300
2.17.35.	Pektintartalom meghatározása	4 300
2.17.36.	Pektintartalom meghatározása (AOAC)	23 900
2.17.37.	Szalicilsav-tartalom meghatározása	5 200
2.17.38.	Szulfittartalom meghatározása enzimesen	7 100
2.17.39.	Tömített zárás vizsgálata	1 000
2.17.40.	Vízaktivitás (a_w) meghatározása tenziometriásan	4 300
2.17.41.	Vízfelvő-képesség meghatározása	1 000
2.17.42.	Zöldborsó zsengeség meghatározása finométerrel	1 200
2.17.43.	Konzisztencia meghatározása Bostwick-készülékkel	1 000
2.18.	<i>Tej, tejpári termékek vizsgálata</i>	
2.18.1.	Állományvizsgálat penetrométerrel	1 200

2.18.2.	Foszfátáz enzim kimutatása	1 200
2.18.3.	Foszfátáz enzim meghatározása döntő módszerrel	5 500
2.18.4.	Habtejszín keménység meghatározása	1 100
2.18.5.	Habtejszín térfogatnövekedés meghatározása	1 100
2.18.6.	Ízesített tejesitalok üledéktartalom meghatározása	1 100
2.18.7.	Laktáttartalom meghatározása	5 500
2.18.8.	Mastitest-próba	1 100
2.18.9.	Metilénkék próba	1 100
2.18.10.	Presszó tejpör oldódási idő meghatározása	1 100
2.18.11.	Rezazurin próba	1 100
2.18.12.	Savanyú tejkészítmények sűrűség meghatározása piknométerrel	2 700
2.18.13.	Savópor sűrűség meghatározása	1 100
2.18.14.	Stroch-próba	1 200
2.18.15.	Tartóssági próba	1 100
2.18.16.	Tej fagyáspontcsökkenés meghatározása	4 500
2.18.17.	Tej kalciumtartalmának meghatározása komplexometriával	3 300
2.18.18.	Tej kalciumtartalmának meghatározása permanganometriával	3 900
2.18.19.	Tej refrakciós szám meghatározása	1 900
2.18.20.	Tej tisztasági próba	1 100
2.18.21.	Tej tompítottság vizsgálata titrálással	1 900
2.18.22.	Tej Whiteside-próba	1 000
2.18.23.	Tejipari alapanyag termék homogénezett vizsgálata	1 600
2.18.24.	Tejpör/savkazein oldhatósági index meghatározása	1 200
2.18.25.	Tejsűrűség meghatározása Mohr-Westphal-mérleggel	1 300
2.18.26.	Tejsűrűség meghatározása piknométerrel	2 700
2.18.27.	Tejsűrűség meghatározása tejfokmérővel	1 200
2.18.28.	Tejszínhab keménység meghatározása	1 100
2.18.29.	Tejszínhab léeresztés vizsgálat	1 100
2.18.30.	Vaj vízeloszlás vizsgálat	1 100
2.18.31.	Vaj vízmentes szárazanyag-tartalmának meghatározása:	
2.18.31.1.	– tájékoztató módszerrel	3 300
2.18.31.2.	– döntő módszerrel	4 500

2.18.32.	Vajsérum pH-meghatározása	1 900
2.19.	<i>Toxikológiai és szermaradvány-vizsgálat</i>	
2.19.1.	Anabolikus hormon(ok) meghatározása GC-vel, hormononként	16 600
2.19.2.	Anabolikus hormonok meghatározása ELISA-val, hormononként	14 100
2.19.3.	Carbadox és egyéb szerek műszeres vizsgálata	18 000
2.19.4.	Diquat- és paraquat-tartalom meghatározása spektrofotometriával	10 800
2.19.5.	Ditiokarbamát meghatározása	9 200
2.19.6.	Ditiokarbamátok meghatározása GC-vel	14 100
2.19.7.	Karbamátok meghatározása HPLC-vel	22 000
2.19.8.	Egyéb peszticid maradékok meghatározása egyéb analitikai eljárással (pl. screening módszerrel)	15 000
2.19.9.	Egyéb peszticid maradékok meghatározása HPLC eljárással	29 400
2.19.10.	Egyéb peszticidmaradék meghatározása GC-vel	27 900
2.19.11.	Elővizsgálat növényvédőszer-maradék megállapítására	15 000
2.19.12.	Fenoxiecetsav-származékok meghatározása GC-vel	14 700
2.19.13.	Formaldehid meghatározása GC-vel	11 400
2.19.14.	Foszforhidrogén-tartalom meghatározása GC-vel	14 100
2.19.15.	Foszforhidrogén-tartalom meghatározása spektrofotometriával	5 200
2.19.16.	Foszforhidrogén-tartalom meghatározása színreakcióval	5 200
2.19.17.	Gyógyszer hatóanyagtartalom vizsgálata HPLC-vel és GC-vel	17 200
2.19.18.	Hormonhatású gyomirtószer-maradék meghatározása GC-vel	21 800
2.19.19.	Hormonvizsgálat DES-RIA és ELISA módszerrel	11 900
2.19.20.	Kloramfenikol és gátlóanyagok műszeres vizsgálata	13

		900
2.19.21.	Klórozott szénhidrogének, savra érzékeny (kapillár GC)	24 500
2.19.22.	Klórozott szénhidrogének, savra nem érzékeny (kapillár GC)	19 600
2.19.23.	Kozmaolaj-tartalom meghatározása GC-vel	15 000
2.19.24.	Metilbromid-tartalom meghatározása	8 200
2.19.25.	Mikotoxinok meghatározása ELISA-val, toxinonként	14 100
2.19.26.	Mikotoxinok meghatározása GC-vel, toxinonként	19 600
2.19.27.	Mikotoxinok meghatározása HPLC-vel, toxinonként	29 400
2.19.28.	Mikotoxinok meghatározása HPTLC-vel:	
2.19.29.1.	– Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	8 200
2.19.29.2.	– egyéb mikotoxinok	6 200
2.19.30.	Szerves foszforsav-észter származékok meghatározása GC-vel	21 500
2.19.31.	Piretroidok meghatározása GC-vel	18 800
2.19.32.	Poliklórozott bifenilek meghatározása GC-vel	25 700
2.19.33.	Szulfonamidok meghatározása HPTLC-vel	10 800
2.19.34.	Triazin-származékok meghatározása GC-vel	21 500
2.19.35.	Tetracyclinek meghatározása HPLC módszerrel	14 150
2.19.36.	Penicillin és szárm. meghatározása HPLC-s módszerrel	14 150
2.19.37.	Mebendazol és szárm. meghatározása HPLC-s módszerrel	14 150
2.19.38.	Dimetridazol meghatározása HPLC-vel	14 150
2.19.39.	Ivermectin meghatározása HPLC-vel	14 150
2.19.40.	Szulfonamidok meghatározása HPLC-vel	14 150

2.19.41.	Malachitöld meghatározása HPLC-vel	14 150
2.19.42.	Oxytetracyclin meghatározása ELISA módszerrel	11 580
2.19.43.	Streptomycin meghatározása ELISA módszerrel	11 580
2.19.44.	Thireosztatikumok meghatározása HPTLC módszerrel	8 900
2.19.45.	PCDD/PCDF származékok meghatározása HRGC/HRMS módszerrel	220 000
2.19.46.	Dioxinszerű PCB származékok meghatározása HRGC/HRMS módszerrel	220 000
2.19.46.	Gátlóanyag megerősítő vizsgálata CHARM II. műszerrel	23 500
2.19.47.	Nitrofurán metabolitok meghatározása LC/MS ⁿ	29 500
2.19.48.	Áo.gyógyszermaradék megerősítő vizsgálata LC/MS ⁿ	32 500
2.19.49.	Poliaromás (PAH) szénhidrogének meghatározása GC/MS-sel	23 000
2.19.50.	Malachitöld meghatározása LC/MS ⁿ módszerrel	29 500
2.19.51.	Quinolon származékok meghatározása HPLC módszerrel	14 200
2.19.52.	Coccidiostaticumok meghatározása LC/MS ⁿ módszerrel	29 500
2.19.53.	Kortikoszteroidok meghatározása LC/MS ⁿ módszerrel	29 500
2.19.54.	Nem szteroid gyulladáscsökkentők (Phenylbutazon) meghatározása LC/MS ⁿ módszerrel	29 500
2.19.55.	Elemek meghatározása ICP-MS módszerrel	15 000
2.19.55.1.	– minta-előkészítés mikrohullámú feltárással	13 400
2.19.57.	Biogén aminok vizsgálata HPLC-vel, oszlop utáni származékképzéssel	13 000
2.19.58.	Biogén aminok toxicitási vizsgálata egéren	25 700
2.19.59.	Ózonnal kezelt ásványvizek ózontartalma	6 000
2.19.60.	Ózonnal kezelt ásványvizek jodát-, bromát- és szulfáttartalmának	20

	meghatározása ionkromatográfiás (HPLC) módszerrel	000
2.19.61.	Ózonnal kezelt ásványvizek illékony halogénezett szénhidrogén-tartalmának meghatározása GC módszerrel	15 000
2.19.62.	N-nitrózó-származékok (nitrózaminok) meghatározása GC-MS módszerrel	30 000
2.20.	<i>Üdítőital vizsgálata</i>	
2.20.1.	Aflatoxin-B1 meghatározása RIA-val	10 100
2.20.2.	Átlátszósági meghatározása	1 200
2.20.3.	Bepárlási maradék meghatározása	1 900
2.20.4.	Kinintartalom meghatározása	10 700
2.20.5.	Koffeintartalom meghatározása	10 700
2.20.6.	Összes keménység meghatározása	1 900
2.20.7.	Szabad klórtartalom meghatározása	2 500
2.20.8.	Szendioxid-tartalom meghatározása	1 100
2.20.9.	Szikkvíz fröccsentési próba	1 000
2.21.	<i>Vendéglátó-ipari termék vizsgálata</i>	
2.21.1.	Fagylalt, parfé sűrűségének meghatározása	2 800
2.21.2.	Gesztenyekészítmények héjtartalmának meghatározása	1 100
2.21.3.	Kávéital vízzoldható szárazanyag-tartalom meghatározása	1 900
2.21.4.	Tejpor oldhatóság meghatározása fagylaltporban	1 900
2.22.	<i>A víz kémiai vizsgálata</i>	
2.22.1.	Alumíniumtartalom meghatározása	2 500
2.22.2.	Ammónium-ion meghatározása	2 500
2.22.3.	Bepárlási maradék meghatározása	1 900
2.22.4.	Ivóvízvizsgálat egyszerű kémiai (rutin)	15 800
2.22.5.	Fluoridtartalom meghatározása	5 200
2.22.6.	Foszfáttartalom meghatározása	5 200
2.22.7.	Jodidtartalom meghatározása	3 400
2.22.8.	Klorid-ion meghatározása	1 600
2.22.9.	Mangán-ion meghatározása	5 200
2.22.10.	Nitráttartalom meghatározása	5 500
2.22.11.	Nitrittartalom meghatározása	5 200
2.22.12.	Ólomtartalom meghatározása spektrofotométerrel	5 200

2.22.13.	Összes keménység meghatározása	1 600
2.22.14.	Réztartalom meghatározása	2 500
2.22.15.	Szabad klórtartalom meghatározása	2 500
2.22.16.	Vas-ion meghatározása	5 200
2.22.17.	Víz mikroszkópos biológiai vizsgálata, egyszerű	7 700
2.22.18.	Víz mikroszkópos biológiai vizsgálata, részletes	13 300
2.22.19.	Víztoxikológiai vizsgálat (4 akut teszt)	
2.22.19.1.	– szennyvízből	71 100
2.22.19.2.	– egyéb vízből	36 800
2.23.	<i>Zöldség, gyümölcs vizsgálata</i>	
2.23.1.	Egészségi állapot vizsgálata	1 300
2.23.2.	Érettségi fok vizsgálata	1 100
2.23.3.	Friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség vizsgálata	
2.23.3.1.	– a tétel azonossági és megfelelési vizsgálata megkezdett 10 tonnánként	6 300
2.23.3.2.	– a tétel munkaszüneti napon elvégzett azonossági és megfelelési vizsgálata megkezdett 10 tonnánként	10 600
2.23.3.3.	– az áru alkalmassá tételét követő ismételt vizsgálat megkezdett 10 tonnánként	6 300
2.23.3.4.	– a meghiúsult szállítás esetén, a rakományok számától függetlenül, esetenként	5 500
2.23.3.5.	– ha az ellenőrnek 1 óránál többet kell várakoznia a vizsgálat elvégzésére, a megkezdett óránkénti díj	1 500
2.23.3.6.	– ipari feldolgozásra szánt zöldség és gyümölcs vizsgálata és igazolása, bizonyítványonként	4 500
2.23.4.	Kénessavtartalom meghatározása desztillációs módszerrel	5 000
2.23.5.	Mikroszkópos vizsgálat	4 300
2.23.6.	Osztályozottság vizsgálata	1 300
2.23.7.	Zsengesség vizsgálata	1 200
2.24.	<i>Zsír, olajipari termék vizsgálata</i>	
2.24.1.	A-vitamin-tartalom meghatározása	12 800
2.24.2.	Anizidin szám meghatározása	5 200
2.24.3.	Antioxidáns-tartalom kimutatása GC-vel	14 300
2.24.4.	Antioxidáns-tartalom kimutatása VRK-val	8 200
2.24.5.	Antioxidáns-tartalom meghatározása VRK-val	10 700
2.24.6.	Benzoésav-tartalom meghatározása margarinban, vizesfázisból	18 300

2.24.7.	Cisz, cisz 1–4 pentadién szerkezetű zsírsav meghatározása	7 600
2.24.8.	Csúszáspont meghatározása	3 100
2.24.9.	Dermedéspont meghatározása Zsukov-módszerrel	1 900
2.24.10.	El nem szappanosított rész meghatározása hexános módszerrel	3 300
2.24.11.	Elszappanosítási szám meghatározása	2 500
2.24.12.	Erukasav-tartalom meghatározása	15 900
2.24.13.	Étolaj átlátszóság meghatározása	1 200
2.24.14.	Hidroxil szám, acetil szám meghatározása	3 900
2.24.15.	Izolált transz telítetlen komponens meghatározása	14 300
2.24.16.	Jódszám meghatározása Wijs-módszerrel	3 300
2.24.17.	Jódszínszám meghatározása	1 900
2.24.18.	Napraforgóolaj viasztartalom meghatározása	3 900
2.24.19.	Nikkeltartalom meghatározása margarinból, fotometriásan	5 200
2.24.20.	Oldószer-tartalom meghatározása GC-vel	14 400
2.24.21.	Oldószer-tartalom meghatározása szárításos módszerrel	1 900
2.24.22.	Oxidált zsírsavtartalom meghatározása	3 900
2.24.23.	Peroxidszám meghatározása	11 000
2.24.24.	Savszám meghatározása	12 900
2.24.25.	Sűrűség meghatározása areométerrel	1 200
2.24.26.	Sűrűség meghatározása Mohr-Westphal-mérleggel	1 300
2.24.27.	Sűrűség meghatározása piknométerrel	2 700
2.24.28.	Szerves szennyeződés meghatározása	3 900
2.24.29.	Tokoferol-tartalom meghatározása	9 900
2.24.30.	Tokoferol-tartalom meghatározása (AOAC)	17 300
2.24.31.	Törésmutató meghatározása	1 200
2.24.32.	Zsiradék A- és B-szám meghatározása	3 900
2.24.33.	Zsiradék dermedéspont meghatározása	3 900
2.24.34.	Zsiradék füstpontjának meghatározása	5 200
2.24.35.	Zsiradék poláros komponensének meghatározása	6 100
2.24.36.	Zsiradék szappantartalom meghatározása	3 900
2.24.37.	Zsiradék UV-fényelnyelésének meghatározása	6 100
2.24.38.	Zsíroidószerben oldhatatlan rész meghatározása	3 400

2.24.39.	Zsírsvösszetétel meghatározása GC-vel	15 900
2.25.	<i>Egyéb vizsgálatok</i>	
2.25.1.	Alfa-galaktozid oligoszacharidok meghatározás (VRK)	35 200
2.25.2.	Alkaloidok (morfin) meghatározás mákban (VRK)	12 300
2.25.3.	Aminoplasztok (EXTR)	16 300
2.25.4.	Aminosav összetétel meghatározás, analizátorral	38 400
2.25.5.	Aromaanyagok GC-s vizsgálata	16 300
2.25.6.	Az élelmiszer-adalékanyagok tisztasági specifikációinak való megfelelés vizsgálat	16 200
2.25.7.	Azonosítás	1 600
2.25.8.	Benzo/a/piren és egyéb detektálható PAH-ok meghatározása (VRK) élelmiszerekben	20 000
2.25.9.	Benzo/a/piren és egyéb detektálható PAH-ok meghatározása (VRK) fehérrolajban	36 800
2.25.10.	Benzo/a/piren és egyéb detektálható PAH-ok meghatározása (VRK) gyurmában, csomagolóanyagban	18 100
2.25.11.	Benzo/a/piren és egyéb detektálható PAH-ok meghatározása (VRK) makro-paraffinban	44 100
2.25.12.	Benzo/a/piren és egyéb detektálható PAH-ok meghatározása (VRK) mikro-paraffinban	15 700
2.25.13.	BGA (EU) szerint (EXTR)	19 600
2.25.14.	Biotin, meghatározás mikrobiológiai módszerrel	27 300
2.25.15.	Cellofán (EXTR)	16 300
2.25.16.	EDTA meghatározása, spektrofotometriásan	23 300
2.25.17.	Élelmi rost frakciók (vízben oldhatatlan) meghatározása (AOAC)	24 500
2.25.18.	Élelmi rost frakciók (vízben oldható) meghatározása (AOAC)	24 500
2.25.19.	Élelmi rost meghatározása (AOAC)	31

		300
2.25.20.	Emészthető fehérje, meghatározás Ackerman szerint	21 500
2.25.21.	Etilbromid meghatározás (TITR)	8 300
2.25.22.	Etilénoxid meghatározás (GC)	18 300
2.25.23.	Fehérje frakciók meghatározás (PAGE)	25 700
2.25.24.	Festék leoldódás	4 900
2.25.25.	Festék, ragasztó, egyéb készítmény	16 300
2.25.26.	Fitinsav meghatározás (fotometria)	22 500
2.25.27.	Fluor meghatározás élelmiszerben (POT)	13 200
2.25.28.	Fluor meghatározás ömlesztett sóban, konyhasóban (SPF)	6 500
2.25.29.	Folsav meghatározás, mikrobiológiai módszerek	28 800
2.25.30.	Ftálimidek meghatározás (UV spektrofotometria)	11 400
2.25.31.	Gumi, szilikongumi meghatározás (EXTR)	20 200
2.25.32.	Hisztamin meghatározás (SPF)	15 000
2.25.33.	Jód meghatározás élelmiszerben (GC)	29 400
2.25.34.	Jód meghatározás jódozott sóban (titrimetria)	8 300
2.25.35.	Kerámiaedényekből kioldódó fémek meghatározása AAS-sel (pl. Pb, Cd, Cu, Zn)	11 400
2.25.36.	Kobalamin mikrobiológiai meghatározása	31 500
2.25.37.	Koleszterin meghatározás (GLC)	48 200
2.25.38.	Kombinált fólia vizsgálata (EXTR)	22 700

2.25.39.	Konjugált dién vizsgálata (UV spektrofotometria)	15 300
2.25.40.	Lágyító meghatározás élelmiszerből (GC)	32 800
2.25.41.	Lágyító meghatározás műanyagból (GC)	24 200
2.25.42.	Malondialdehid meghatározás (TBA spektrofotometria)	14 100
2.25.43.	Metilhigany meghatározás (GC)	18 300
2.25.44.	Monomer meghatározás (VC, sztírol) (GC)	22 700
2.25.45.	Műanyag adalékanyag	13 100
2.25.46.	Műbél vizsgálata (EXTR)	14 800
2.25.47.	Niacin meghatározása, mikrobiológiai módszerrel	26 600
2.25.48.	O-fenil-fenol, bifenil-tartalom meghatározása	13 400
2.25.49.	Pantotensav meghatározása, mikrobiológiai módszerrel	27 900
2.25.50.	PET vizsgálata (EXTR)	16 300
2.25.51.	Poliamid (EXTR)	16 300
2.25.52.	Polietilén, polipropilén PVC vizsgálata (EXTR)	16 300
2.25.53.	Polietilén, polipropilén tartály	58 800
2.25.54.	Polisztirol vizsgálata [illóanyag, alkoholos (EXTR)]	13 200
2.25.55.	Színkioldás meghatározása (EXTR)	1 200
2.25.56.	Tapadólakk vizsgálata (EXTR)	16 300
2.25.57.	Tartósítószer VRK meghatározása	10 700
2.25.58.	Teflon (EXTR)	18

	800	
2.25.59.	Tisztító-, fertőtlenítőszer vizsgálat	
2.25.59.1.	Tisztító-, fertőtlenítőszer vizsgálat – a szer teljes körű vizsgálata a használati utasításában megadott körülmények között in vitro	68 600
2.25.59.2.	Tisztító-, fertőtlenítőszer vizsgálat – minősítő vizsgálat paraméterenként (mikroba, hőmérséklet, koncentráció, időtartam, szervesanyag-tartalom)	3 900
2.25.60.	Tubus belsőlak vizsgálat (EXTR)	48 500
2.25.61.	GC/MS vizsgálatok	30 000
2.25.62.	HPLC/MS vizsgálatok	35 000
2.25.63.	Illó-bázikus nitrogéntartalom meghatározása	2 000
2.25.64.	Karbamid meghatározása	4 500
2.25.65.	GMO minőségi meghatározása	30 000
2.25.66.	GMO minőségi és mennyiségi meghatározása	60 000
2.25.67.	Vizsgálati eredményekből kért további számítások	1 500

Rövidítések jegyzéke

AAS	– atomabszorpciós spektrometria
AOAC	– Hivatalosan Bejegyzett Analitikai Kémikusok (Nemzetközi) Szövetsége
BGA (EU)	– az Európai Unió Közös Referencia Laboratóriumából származó mikroorganizmus és kimutatási módszere
CHARM-II.	– antibakteriális és egyéb élelmiszer-szennyezők kimutatását lehetővé tevő RIA-kit rendszerek
DES-RIA	– dietil-stilbösztrolnak radioimmuno-assay módszerrel történő kimutatása
EDIA	– etilén-diamin-tetraacetát
ELISA	– enzim jelzésű immunológiai vizsgálat módszer/ek
ETA-AAS	– elektrotermikus atomizációs üzemmódú atomabszorpciós spektrometria
EXTR	– kivonás (extrahálás)
GC	– gázkromatográfia
GC/MS	– gázkromatográf-tömegspektrométer rendszer
GLC	– gáz-folyadék-kromatográfia

HMF	– hidroximetil-furfurol
HPLC	– nagyteljesítményű folyadékkromatográfia
HPLC-MS	– nagyteljesítményű folyadékkromatográfal kapcsolt tömegspektrométer
HPTLC	– nagyteljesítményű vékonyréteg-kromatográfia
HRLC- HRMS	– nagyteljesítményű folyadékkromatográfal kapcsolt nagy feloldóképességű tömegspektrométer
ICP-MS	– induktíve csatolt plazma-tömegspektrométer
KI	– kálium-jodid
LC-MS ⁿ	– folyadékkromatográfal kapcsolt tandem tömegspektrométer
MPN	– hígítási eljárással lehetségesen kimutatható mikróbaszám
NaCl	– nátrium-klorid
PAGE	– poliakrilamidgél elektroforézis
PAH	– poliaromás szénhidrogén/ek
PCDD/PCDF	– dioxinok és dibenzofuránok
PCR	– polimeráz láncreakció
PET	– polietilén terftalát
POT	– potenciometria
PVC	– polivinil-klorid
RIA	– radioimmuno-assay
SNIF-NMR	– „fejgáz” vizsgálatával foglalkozó magmágneses rezonancia spektrometria
SPF	– spektrofotometria
TBA	– tiobarbitursav
TITR	– titrálás
UV	– ultraibolya frekvencia-tartomány
VRK	– vékonyréteg-kromatográfia

¹ A rendeletet a 63/2012. (VII. 2.) VM rendelet 13. § (1) bekezdés c) pontja hatályon kívül helyezte 2012. augusztus 1. napjával.

² A melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 9. § (3) bekezdése szerint módosított szöveg.