

VYHLÁŠKA č. 541/2002 Sb.
ze dne 11. prosince 2002,

kterou se stanoví sazebník náhrad nákladů za rozborů prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly podle § 3 odst. 3 písm. b) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění vyhlášky č. 469/2005 Sb.

Změna: 469/2005 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 14 písm. b) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, (dále jen "zákon"):

§ 1

Výše náhrad nákladů za rozborů zemědělských, mydlářských a saponátových výrobků a potravin nebo surovin určených k jejich výrobě anebo tabákových výrobků, prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly podle § 3 odst. 4 písm. b) zákona, se stanoví podle rozsahu a náročnosti jednotlivých rozborů.

§ 2

(1) Výše náhrad nákladů za rozborů podle § 1 je stanovena v přílohách č. 1 až 3 této vyhlášky. Příloha č. 1 této vyhlášky stanoví výši náhrad nákladů za fyzikálně-chemické rozborů, příloha č. 2 této vyhlášky stanoví výši náhrad nákladů za mikrobiologické a mikroskopické rozborů a příloha č. 3 této vyhlášky stanoví výši náhrad nákladů za senzorické rozborů.

(2) Výše náhrad nákladů za rozborů jsou vztaheny na cenu spotřebovaného materiálu a nákladů na práci, které zahrnují mzdové a režijní náklady a náklady na spotřebovanou energii použitých přístrojů, jsou vypočteny na základě kalkulačního vzorce, uvedeného v příloze č. 4 této vyhlášky. Součástí výše náhrad nákladů je i příprava vzorku k rozboru.

(3) Výše náhrady nákladů za rozbor, který není v přílohách č. 1 až 3 této vyhlášky uveden, se stanoví podle vzorce uvedeného v příloze č. 4 této vyhlášky.

§ 3

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2003.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 541/2004 Sb.**Fyzikálně-chemické rozbory**

Rozbor	Výše náhrady nákladů v Kč
Stanovení antioxidantů v potravinách metodou HPLC	2 460
Stanovení antioxidantů v potravinách metodou GC	2 460
Stanovení kyseliny isoaskorbové v potravinách metodou HPLC	950
Identifikace syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou TLC	780
Stanovení syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou HPLC	2 080
Stanovení syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 480
Stanovení karotenoidů v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 200
Stanovení beta-karotenu v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 990
Stanovení beta-karotenu v potravinách metodou HPLC	1 600
Stanovení kyseliny p-hydroxybenzoové a jejích esterů v potravinách metodou HPLC	960
Stanovení kyseliny propionové v potravinách metodou HPLC	1 090
Stanovení kyseliny sorbové a kyseliny benzoové v potravinách metodou HPLC	950
Stanovení celkového oxidu siřičitého v potravinách metodou destilačně-titrační	320
Stanovení oxidu siřičitého v potravinách metodou spektrofotometrickou s pararosanilinem	1 080
Stanovení dusitanů v potravinách spektrofotometricky	560
Stanovení dusitanů v potravinách metodou FIA	1 000
Stanovení bifenyly a orto-fenylfenolu v potravinách metodou GC	2 410
Stanovení kyseliny mravenčí v potravinách metodou HPLC	1 090
Stanovení fosforu v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 280
Stanovení kyseliny citronové metodou HPLC	1 200
Stanovení anthokyanů metodou "fingerprinting chromatography"	2 640
Stanovení neohesperidinu v potravinách metodou HPLC	1 080
Stanovení sorbitolu a manitolu v potravinách metodou HPLC	950
Stanovení sorbitu v pekařských a cukrářských výrobcích	260

Stanovení theobrominu, kofeinu a theofylinu v potravinách metodou HPLC	1 160
Stanovení celkového obsahu glutamátu sodného v potravinách metodou HPLC	1 110
Stanovení glutamátu sodného v polévkách a obdobných přípravech metodou izotachoforetickou (ITP)	370
Stanovení chininu metodou HPLC	1 000
Stanovení chininu metodou spektrofotometrickou	940
Stanovení přídavku glutamátu sodného výpočtem z celkového obsahu glutamátu	1 550
Stanovení aromatických látek a alkaloidů v potravinách metodou GC	2 000
Stanovení mentolu v potravinách metodou GLC	1 780
Stanovení vanilinu, ethylvanilinu, kumarinu a příbuzných aromatických látek v potravinách metodou HPLC	1 080
Stanovení flavonoidních látek v potravinách metodou HPLC	1 080
Stanovení niacinu a kyseliny listové ve fortifikovaných potravinách metodou HPLC	1 530
Stanovení vitaminů A a E v potravinách metodou HPLC	1 600
Stanovení vitaminů B1, B2, B6 v potravinách metodou HPLC	1 690
Stanovení vitamínu B12 v potravinách metodou ELISA	3 000
Stanovení vitamínu B1 metodou HPLC	1 690
Stanovení vitamínu B2 metodou HPLC	1 690
Stanovení vitamínu C v potravinách metodou HPLC	950
Stanovení vitaminů D2 a D3 ve fortifikovaných potravinách metodou HPLC	1 600
Stanovení kyseliny pantotenové ve fortifikovaných potravinách metodou HPLC	1 480
Stanovení obsahu jódu metodou spektrofotometrickou	1 530
Stanovení L-karnitinu v energetických nápojích a v potravních doplňcích metodou HPLC	1 300
Stanovení thiabendazolu v potravinách	2 020
Stanovení (konfirmasi) jednoho vzorku na zařízení GC AED	2 470
Stanovení (konfirmasi) jednoho vzorku na zařízení GC MSD	1 390
Stanovení (konfirmasi) jednoho vzorku na zařízení LC/MS	3 430
Stanovení diquatů a paraquatů v potravinách metodou GC	2 780
Stanovení dithiokarbamatů v potravinách metodou GC	2 570
Stanovení fenoxylanových kyselin v potravinách	2 730

metodou GC	
Stanovení kyseliny kyanovodíkové metodou destilačně titrační	550
Stanovení fosforovodíku v potravinách metodou GC	2 440
Stanovení fenylmočovinových herbicidů v potravinách metodou GC	2 240
Stanovení reziduí pesticidů v potravinách metodou GC (Multireziduální metoda GC/ECD/NPD/MSD)	5 930
Stanovení pesticidů v potravinách metodou HPLC (Multireziduální metoda I)	2 440
Stanovení reziduí pesticidů v potravinách metodou LC/MS (Multireziduální metoda)	4 590
Stanovení chlormequatu v potravinách metodou LC/MS	3 650
Stanovení daminosidu v potravinách metodou GC	2 780
Stanovení mléčného tuku v potravinách metodou GC	2 460
Stanovení triacylglycerolů v potravinách metodou GC	3 700
Stanovení stigmastadienů v potravinách metodou GC	3 100
Stanovení triazinových herbicidů v potravinách metodou GC	2 280
Stanovení metylbromidu v potravinách metodou GC	2 470
Stanovení bromidů v potravinách metodou GC/ECD	2 290
Stanovení jednoho prvku metodou AAS - plamenová technika	420
Stanovení jednoho prvku metodou AAS - bezplamenová technika	630
Stanovení jednoho prvku metodou AAS - hydridová technika	750
Stanovení rtuti metodou AAS na zařízení AMA 254	360
Stanovení dusičnanů v ovoci a zelenině metodou ISE	660
Stanovení dusičnanů metodou HPLC	1 130
Stanovení sumy dusičnanů a dusitanů v potravinách metodou FIA	1 000
Stanovení bromidů a dusitanů metodou HPLC	1 480
Stanovení chlorovaných alifatických uhlovodíků metodou GC	1 680
Stanovení polyaromatických uhlovodíků v potravinách metodou HPLC	2 910
Stanovení N-nitrosaminů v potravinách metodou GC/TEA	2 950
Stanovení ftalátů v nápojích metodou GC	1 980
Stanovení polychlorovaných bifenyľů a chlorovaných pesticidů v potravinách metodou GC	2 640
Stanovení aflatoxinů B1, B2, G1, G2 v potravinách metodou HPLC	6 060
Stanovení aflatoxinů B1, B2, G1, G2 metodou TLC (screening)	2 500
Stanovení deoxynivalenolu v potravinách metodou	

HPLC s využitím imunoafinitních kolonek	5 610
Stanovení sterigmatocystinu v potravinách metodou LC/MS	5 890
Stanovení ochratoxinu A ; zelená káva, zrniny; metodou TLC(screening)	910
Stanovení ochratoxinu A v potravinách metodou HPLC s využitím imunoafinitních (SPE) kolonek	7 360
Stanovení patulinu v potravinách metodou HPLC	1 850
Stanovení fumonisinů B1 a B2 metodou HPLC s využitím imunoafinitních kolonek	5 490
Stanovení zearalenonu v potravinách metodou HPLC	5 610
Stanovení biogenních aminů v potravinách metodou HPLC	1 760
Stanovení toxických glykoalkaloidů v potravinách metodou HPLC	2 160
Stanovení metanolu v lihovinách a lihu metodou GC	950
Stanovení 3-MCPD v potravinách	5 480
Stanovení barviv Sudan v chilli výrobcích metodou HPLC	1 400
Stanovení nepovolených barviv v potravinách metodou HPLC	1 400
Stanovení 1,3-pentadienu v potravinách metodou GC/MS	1 580
Stanovení aromatických uhlovodíků v potravinách metodou GC	1 680
Stanovení těkavých organických látek v potravinách metodou GC	1 680
Stanovení chloraminu	1 150
Stanovení etylkarbamátu v lihovinách metodou GC	1 390
Stanovení etylacetátu plynovou chromatografií	950
Stanovení pH vody	100
Stanovení pH ve víně	100
Stanovení přímo redukujících cukrů ve víně	470
Stanovení tlaku oxidu uhličitého v šumivých a perlivých vínech	100
Stanovení volného oxidu siřičitého ve vínech metodou FIA	960
Výpočet celkového alkoholu ve víně	30
Stanovení zásaditosti popela	380
Stanovení titrovatelných zásad v lihovinách	140
Stanovení veškerých kyselin v lihovinách	170
Stanovení vícesytných alkoholů ve vínech a lihovinách	1 500
Stanovení vyšších alkoholů, esterů a aldehydů v lihovinách s vyšším obsahem těkavých složek	340
Stanovení vyšších alkoholů, esterů a aldehydů v lihu a lihovinách s nízkým obsahem těkavých složek	1 340
Stanovení vody v etanolu (lihu) metodou GC	750
Stanovení furalů v lihu a lihovinách	1 500

Stanovení obsahu vaječného žloutku ve vaječných likérech spektrofotometrickou metodou	1	280
Stanovení jakosti chmele; cizí příměsi		140
Stanovení jakosti chmele; jemnost věténka		70
Stanovení jakosti chmele; obsah pecek		140
Stanovení jakosti chmele; otluky		140
Stanovení jakosti chmele; příprava vzorku		70
Stanovení jakosti chmele; rozplevelení		140
Stanovení jakosti chmele; škodliví činitelé		140
Stanovení obsahu náplně v nečokoládových cukrovinkách		100
Stanovení složení u čokoládových cukrovinek		70
Stanovení kyselosti celkové u želatinových cukrovinek		160
Stanovení kyselosti pro ovocné komprimáty (cukrovinky)		160
Stanovení množství hub druhotně napadených hmyzem		230
Stanovení perforace hub		230
Stanovení obsahu mechanických nečistot hub		70
Stanovení vlhkosti hub		220
Stanovení sušiny hub		380
Průkaz druhů mas metodou ELISA	3	500
Stanovení obsahu čisté svalové bílkoviny přepočtem přes 3- methylhistidin	1	210
Měření pH vodního výluhu masa		100
Stanovení podílu uvolněných složek		100
Stanovení aktivity vody a_w		370
Stanovení kostních částí		200
Stanovení provařenosti masných výrobků		160
Stálost barvy masných výrobků		70
Stanovení obsahu masa	6	180
Stanovení hydroxyprolinu v potravinách	1	810
Stanovení obsahu náplně nebo panády zmrazených výrobků		100
Stanovení obsahu čokoládové polevy v mražených výrobcích		50
Stanovení volné vody u zabitě drůbeže		50
Stanovení složení mrazírenských výrobků - jedna složka		70
Stanovení složení mrazírenských výrobků - 2 - 5 složek		350
Stanovení složení mrazírenských výrobků - 6 a více složek		500
Stanovení alkaloidů v tabáku a tabákových výrobcích metodou spektrofotometrickou	2	210
Stanovení alkaloidů v kondenzátu cigaretového kouře	2	260
Stanovení nikotinu v kondenzátu cigaretového kouře metodou GC	2	260
Stanovení hmotnostního podílu tabákových částic		410

Stanovení šířky řezu tabákové směsi v tabákových výrobcích	270
Stanovení vody v cigaretovém kouři metodou GC	740
Stanovení vody v tabákových výrobcích metodou vážkovou	160
Detekce specifické DNA v sójových a kukuřičných výrobcích PCR screeningovou metodou s CaMV 35S promotorem a NOS terminátorem	4 500
Detekce specifické DNA v potravinách rostlinného původu Real-Time PCR screeningovou metodou s CaMV 35S promotorem a NOS terminátorem	8 170
Detekce specifické DNA Round Up Ready sóji v sójových výrobcích pomocí PCR metody	1 500
Detekce specifické DNA kukuřice Bt-176 v kukuřičných výrobcích pomocí PCR metody	4 920
Stanovení specifické DNA Round Up Ready sóji v sójových výrobcích metodou Real-Time PCR	12 426
Stanovení specifické DNA Kukuřice Bt-176 v kukuřičných výrobcích metodou Real-Time PCR	10 200
Detekce specifické DNA kukuřice Bt-11 v kukuřičných výrobcích pomocí PCR metody	4 920
Stanovení specifické DNA kukuřice Bt-11 v kukuřičných výrobcích metodou Real-Time PCR	10 200
Detekce specifické DNA kukuřice MON810 v kukuřičných výrobcích pomocí PCR metody	4 920
Stanovení specifické DNA kukuřice MON810 v kukuřičných výrobcích metodou Real-Time PCR	10 200
Detekce specifické DNA bakterií rodu Salmonella v potravinách metodou Real-Time PCR	6 280
Stanovení obsahu sojové bílkoviny v potravinách metodou ELISA	3 000
Stanovení markerových sacharidů v potravinách po předčištění na kolonkách SPE metodou enzymatickospektrofotometrickou	2 700
Stanovení markerových sacharidů v potravinách po předčištění na SPE kolonkách metodou iontové HPLC	2 700
Stanovení sacharózy v potravinách	440
Stanovení redukujících cukrů v potravinách	430
Stanovení veškerých cukrů v potravinách	430
Stanovení laktózy a maltózy metodou HPLC	1 080
Stanovení sacharózy, glukózy fruktózy a sorbitolu v potravinách metodou HPLC	950
Stanovení spektra cukrů v medu	1 300
Stanovení 5-hydroxymethylfurfuralu v potravinách metodou HPLC	1 130
Stanovení 5-hydroxymethylfurfuralu, furfuralu a 5-ethylfurfuralu metodou HPLC	1 130
Stanovení tuku po hydrolýze na zařízení SOXTEC 1026	360
Stanovení "tuku" přímou extrakcí na zařízení	220

SOXTEC 1026	
Stanovení mastných kyselin v potravinách metodou GC	1 920
Stanovení sterolů v potravinách metodou GC	2 600
Stanovení cholesterolu v potravinách metodou GLC	2 600
Stanovení stigmastadienů v olivových olejích metodou GC	3 100
Spektrofotometrická stanovení v UV oblasti (K232, K270, delta K) v olivovém oleji	560
Spektrofotometrické stanovení K270 po úpravě oxidem hlinitým v olivovém oleji	940
Stanovení dusíku v potravinách	590
Stanovení dusíku a přepočet na bílkoviny v potravinách	610
Stanovení gliadinu (lepku) v potravinách metodou ELISA	2 500
Stanovení potravinové vlákniny v potravinách metodou enzymaticko- gravimetrickou	3 500
Stanovení alergenů a specifických bílkovin metodou ELISA	3 000
Stanovení laktózy / galaktózy v potravinách enzymaticko-spektrofotometrickou metodou	1 700
Stanovení spektra volných aminokyselin metodou HPLC	2 670
Stanovení jedné aminokyseliny metodou HPLC	1 110
Stanovení soli	220
Stanovení organických kyselin v potravinách metodou HPLC	1 400
Stanovení kyseliny pyrrolidonkarboxylové metodou HPLC	950
Stanovení beta-karotenu, kriptoxanthinesteru a xanthophylesteru v potravinách metodou spektrofotometrickou	2 060
Stanovení alkoholu, extraktu, pH, barvy, energ. u piva na zařízení SCABA	560
Stanovení kyselosti	160
Stanovení objemu, hmotnosti spotřebitelského balení	70
Stanovení obsahu šťávy v citrusových plodech	200
Dovolené odchylky podle předmětových norem - suché skořápkové plody	250
Stanovení vlhkosti v aromatizovaných cukrech	140
Stanovení obsahu barevných změn v obilovinách	130
Stanovení sušiny v potravinách na zařízení MA 50	70
Přepočet znaku na sušinu, který není uveden v sazebníku jako znak v sušině	30
Stanovení šlehatelnosti smetany	50
Stanovení energetické hodnoty	1 580
Výpočet energetické hodnoty	50
Stanovení složení nesourodých potravin -	250

makroskopický rozbor	
Stanovení složení nesourodých potravin - mikroskopický rozbor	330
Stanovení cizorodé příměsi v potravinách	250
Stanovení obsahu skořápek	590
Stanovení napadení obilovin, luštěnin a olejnin skladištními škůdci	140
Stanovení objemové hmotnosti obilovin	50
Stanovení příměsí a nečistot při stanovení jednoho znaku v obilovinách	50
Stanovení příměsí a nečistot při počtu kontrolovaných znaků více než 1 v obilovinách	210
Stanovení podílu plných zrn v obilovinách	70
Stanovení snětivosti pšenice	70
Stanovení mokrého lepku v obilovinách	140
Stanovení tažnosti lepku v obilovinách	160
Stanovení bobtnavosti lepku v obilovinách	2 10
Stanovení maltózy v žitě	470
Stanovení pšenice tvrdé a obecné	70
Stanovení sklovitosti pšenice tvrdé	140
Třídění sladovnického ječmene	220
Stanovení klíčivosti sladovnického ječmene	430
Stanovení klíčivé energie sladovnického ječmene	270
Stanovení podílu kukuřice typu koňský zub a velkozrné kukuřice	50
Stanovení klíčivosti kukuřice	430
Stanovení vlhkosti luštěnin	220
Stanovení zrnitosti hrachu jedlého a čočky jedlé	70
Stanovení muškovitosti luštěnin	100
Stanovení vařivosti luštěnin	210
Stanovení příměsí a nečistot u luštěnin, při stanovení jednoho znaku	50
Stanovení příměsí a nečistot u luštěnin, při počtu kontrolovaných znaků více než 1	210
Stanovení příměsí, nečistot a škodlivých nečistot při jednoho znaku v olejninách stanovení kontrolovaných znaků více než 1 v olejninách	50
Stanovení příměsí, nečistot a škodlivých nečistot při počtu	210
Stanovení olejnaté příměsí a nečistot u semen slunečnice a tykvových jader	140
Stanovení semen blínu v máku a hořčici	270
Stanovení hmotnosti tisíce semen sóji při vlhkosti 12%	50
Stanovení obsahu vody v obilovinách a výrobcích z obilovin	220
Stanovení obsahu vody v kukuřici (v mletých zrnech a v celých zrnech)	380
Stanovení obsahu hrubé vlákniny v zemědělských a potravinářských výrobcích	1 180

Stanovení čísla poklesu u obilovin	380
Stanovení popela v obilovinách, luštěninách a výrobcích z nich	140
Stanovení sedimentační hodnoty (SDS test) u obilovin	420
Stanovení vlhkosti a obsahu těkavých látek v olejnatých semenech	220
Stanovení obsahu oleje v olejnatých semenech	480
Stanovení cukernatosti cukrovky	160
Stanovení velikosti hlíz brambor	50
Vady hlíz brambor	100
Stanovení odrůdové jednotnosti brambor	50
Stanovení odrůdové jednotnosti brambor pomocí polyakrylamidové elektroforézy	2 540
Stanovení varného typu brambor	460
Stanovení vlhkosti chmele	210
Stanovení konduktometrické hodnoty (KH) chmele	760
Stanovení výtěžnosti a hmotnosti u sladkovodních tržních ryb	260
Stanovení stolní hodnoty (včetně senzorickeho hodnocení) u sladkovodních tržních ryb	520
Stanovení acesulfamu-K, aspartamu a sacharinu v potravinách metodou HPLC	1 030
Stanovení cyklamátu v potravinách - metodou HPLC	1 200
Stanovení vitamínu A v potravinách metodou HPLC	1 990
Stanovení kyseliny linolové a linolenové v potravinách (tucích a olejích)	1 080
Stanovení napadení těstovin škůdci	70
Stanovení zlomků a příměsí jiných druhů těstovin	100
Stanovení očkovitosti těstovin	50
Stanovení vlhkosti těstovin	210
Stanovení popela v těstovinách	140
Stanovení písku v těstovinách	350
Stanovení titrovatelných kyselin v těstovinách	100
Vařivost pro ostatní zkoušky v těstovinách	50
Stanovení vaznosti těstovin	50
Stanovení zvětšení objemu těstovin	50
Stanovení rozvářivosti a lepkavosti těstovin	50
Stanovení vaječného obsahu v těstovinách	560
Stanovení chloridu sodného v pekařských výrobcích	220
Stanovení obsahu vody s předsoušením při 130 °C v pekařských výrobcích	140
Stanovení obsahu vody bez předsoušení při 130 °C v pekařských výrobcích	70
Stanovení obsahu vody sušením s nasávací hmotou v pekařských výrobcích	220
Stanovení popela v pekařských výrobcích	140
Podíl popela nerozpustného v kyselině v pekařských výrobcích	350
Stanovení tuku přímou extrakcí v pekařských	220

výrobcích	
Stanovení tuku po hydrolýze v pekařských výrobcích	360
Stanovení obsahu cukrů v pekařských výrobcích	440
Stanovení titrovatelných kyselin v pekařských výrobcích	160
Stanovení sušiny refraktometricky v pekařských výrobcích	50
Stanovení kyselosti tvarohové náplně v pekařských výrobcích	180
Stanovení kyselosti ovocné náplně v pekařských výrobcích	180
Stanovení glycidů výpočtem v pekařských výrobcích	50
Stanovení obsahu bílkovin v pekařských výrobcích	550
Stanovení zrnitosti strouhanky	50
Stanovení příměsí ve strouhance	50
Stanovení vody sušením při 105 °C v cukrářských výrobcích	220
Stanovení popela v cukrářských výrobcích	140
Podíl popela nerozpustného v kyselině v cukrářských výrobcích	350
Stanovení cukrů v cukrářských výrobcích	440
Stanovení tuků extrakcí po hydrolýze v cukrářských výrobcích	360
Stanovení titrovatelných kyselin v cukrářských výrobcích	100
Stanovení vody sušením při 130 °C v cukrářských výrobcích	140
Stanovení vody vázkově s nasávací hmotou v cukrářských výrobcích	220
Stanovení tuku acidobutyrometricky v cukrářských výrobcích	210
Stanovení sušiny zmrzlin při 105 °C	160
Stanovení sušiny zmrzlin při 130 °C	70
Stanovení tuku acidobutyrometricky ve zmrzlinách	210
Stanovení tuku po hydrolýze ve zmrzlinách	360
Stanovení veškerých redukujících cukrů po inverzi metodou Schoorla ve zmrzlinách	440
Stanovení vlhkosti cukrovinek a trvanlivého pečiva sušením při 105 °C do konstantní hmotnosti	140
Stanovení vody sušením s absolutním etanolem v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	70
Stanovení vlhkosti nápoje v prášku	140
Stanovení obsahu tuku přímou extrakcí v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	250
Stanovení obsahu tuku po hydrolýze v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	360
Stanovení obsahu popela v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	210
Stanovení písku v cukrovinkách a trvanlivém	300

pečivu	
Stanovení čokoládové polevy formované, máčené	170
Stanovení sušiny refraktometricky v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	50
Stanovení sacharózy polarimetricky v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	250
Stanovení sacharidů v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	430
Stanovení obsahu zlomků a drti v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	70
Stanovení přísad (jádovin) v čokoládách	130
Stanovení laktózy v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	250
Stanovení theobrominu a kofeinu v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	810
Důkaz kyanovodíku v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	50
Stanovení kyanovodíku v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	550
Stanovení kyseliny mravenčí v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	1 440
Stanovení etyl- a propylesterů kyseliny p-hydroxybenzoové v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	560
Stanovení reziduí metylbromidu v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	1 110
Stanovení ztráty sušením a sušiny v cukrovarských výrobcích	140
Stanovení pH potenciometricky v cukrovarských výrobcích	100
Stanovení sacharózy polarimetricky v cukrovarských výrobcích	200
Stanovení popela v cukrovarských výrobcích	290
Stanovení redukujících cukrů v cukrovarských výrobcích	250
Stanovení barvy cukrovarských výrobků	220
Stanovení granulometrického složení u řepného cukru	100
Stanovení obsahu nerozpustných látek v cukrovarských výrobcích	220
Stanovení sušiny refraktometricky v cukrovarských výrobcích	50
Stanovení ferromagnetických příměsí v cukrovarských výrobcích	50
Důkaz oxidu siřičitého v rafinovaném cukru	270
Stanovení protihrudkujících látek v cukrovarských výrobcích	260
Stanovení pektinu v želírujícím cukru	260
Stanovení želírovací schopnosti v želírovacím cukru	390

Stanovení redukujících cukrů v tekutých cukrech	250
Stanovení sušiny refraktometricky v tekutých cukrech	50
Stanovení popela ve škrobu	140
Stanovení pH vodního výluhu škrobu	100
Stanovení titrovatelných kyselin ve vodním výluhu škrobu	120
Stanovení písku ve škrobu	350
Stanovení barvy škrobu porovnáváním s etalony	160
Stanovení stipů ve škrobu	50
Stanovení oxidu siřičitého ve výrobcích ze škrobu metodou destilačně titrační	320
Stanovení zcukření škrobového sirupu	170
Stanovení titrační kyselosti ve výrobcích ze škrobu	120
Stanovení redukujících látek a dextrózového ekvivalentu v produktech hydrolyzy škrobu	600
Stanovení sušiny refraktometricky v glukózovém sirupu	50
Stanovení alkoholu v pivu	300
Stanovení skutečného extraktu piva	300
Stanovení pH piva	100
Stanovení barvy piva	200
Stanovení trvanlivosti piva	100
Stanovení zákalu piva	200
Výpočet využitelné energie piva	50
Stanovení pěnivosti piva	70
Stanovení cukrů v pivu	480
Stanovení oxidu uhličitého v pivu	200
Stanovení trvanlivosti droždí	80
Stanovení sušiny droždí	140
Stanovení popela v droždí	210
Stanovení mohutnosti kynutí v těstě u droždí	160
Stanovení kyselosti droždí	180
Stanovení hustoty vonných a chuťových látek	160
Stanovení indexu lomu vonných a chuťových látek	90
Stanovení optické otáčivosti vonných a chuťových látek	90
Stanovení kyselin a čísla kyselosti vonných a chuťových látek	220
Stanovení etanolu destilací ve vonných a chuťových látkách	340
Stanovení ztrát vonných a chuťových látek sušením při 105 °C	140
Stanovení alkoholu v lihovinách	350
Stanovení netěkavých látek rozpustných, cukrů v lihovinách	210
Stanovení veškerých kyselin v lihovinách	100
Stanovení esterů ve vinném destilátu a brandy metodou titrační	290

Stanovení aldehydů ve vinném destilátu metodou titrační	780
Stanovení metanolu v brandy a vinném destilátu metodou fotometrickou	730
Stanovení vyšších alkoholů v brandy a vinném destilátu metodou fotometrickou	1 110
Stanovení furalu v brandy a vinném destilátu metodou fotometrickou	1 440
Stanovení kyanovodíku v lihovinách	210
Stanovení cukrů v lihovinách	430
Stanovení hustoty lihovin	160
Stanovení hustoty vín	160
Stanovení alkoholu ve vínech	350
Stanovení celkové kyselosti vín	100
Stanovení těkavých kyselin ve vínech	210
Stanovení oxidu siřičitého ve vínech	140
Stanovení a výpočet bezcukerného extraktu ve vínech	1 380
Stanovení popela ve vínech	390
Stanovení veškeré kyseliny vinné ve vínech	180
Stanovení vinného kamene ve vínech	160
Stanovení průměrné hmotnosti 100 zdravých plodů, jader suchých skořápkových plodů	50
Stanovení počtu celých jader na 100 g nebo na 1 libru (454 g) suchých skořápkových plodů	50
Stanovení podílu skořápek a zdravých jader u suchých skořápkových plodů	100
Stanovení podílu slupek, skořápek a zdravých jader u suchých skořápkových plodů	200
Stanovení poměru velikosti jader suchých skořápkových plodů	50
Stanovení příčného průměru velikosti plodů suchých skořápkových plodů	50
Stanovení jemnosti strouhání suchých skořápkových plodů	50
Stanovení ztráty sušením - vlhkosti u jader suchých skořápkových plodů a kokosu	140
Stanovení ztráty sušením - vlhkosti celých jader a plodů	160
Stanovení ztráty sušením - vlhkosti u skořápek a slupek suchých skořápkových plodů	140
Stanovení celkového popela suchých skořápkových plodů	210
Stanovení popela suchých skořápkových plodů nerozpustného v kyselině - písek	430
Stanovení celkové alkality popela suchých skořápkových plodů	380
Stanovení petroleterového extraktu - tuku suchých skořápkových plodů	480
Stanovení čísla kyselosti izolovaného tuku	

suchých skořápkových plodů	90
Stanovení veškerého oxidu siřičitého podle Rothenfusera v suchých skořápkových plodech	220
Stanovení obsahu chloridu sodného v suchých skořápkových plodech	160
Stanovení ztráty pražením suchých skořápkových plodů	160
Stanovení vlhkosti u neloupaných arašídů	160
Stanovení obsahu příměsí suchých skořápkových plodů	50
Mechanický rozbor neloupaných arašídů	230
Stanovení škůdců u neloupaných arašídů	230
Stanovení škůdců u suchých skořápkových plodů	230
Stanovení sušiny v nealkoholických nápojích refraktometricky	50
Stanovení oxidu uhličitého v nealkoholických nápojích, manometricky	50
Stanovení oxidu uhličitého v nealkoholických nápojích titrační metodou	200
Stanovení kyselosti - titrovatelné kyseliny v nealkoholických nápojích	200
Stanovení alkoholu v nealkoholických nápojích	310
Stanovení cukru v nealkoholických nápojích	350
Stanovení popela v nealkoholických nápojích	210
Stanovení kofeinu v nealkoholických nápojích	360
Stanovení chininu v nealkoholických nápojích	730
Stanovení sacharinu v nealkoholických nápojích	730
Stanovení relativní hustoty nealkoholických nápojů	160
Stanovení těkavých kyselin v nealkoholických nápojích	210
Stanovení kyselosti kvasného octa	170
Stanovení etanolu v kvasném octě	420
Stanovení veškerého extraktu kvasného octa	270
Stanovení popela v kvasném octě	380
Stanovení přímo redukujících cukrů v kvasném octě	470
Stanovení sacharózy v kvasném octě	530
Stanovení bezcukerného extraktu kvasného octa	50
Důkaz volných minerálních kyselin v kvasném octě	50
Stanovení volných minerálních kyselin v kvasném octě	160
Důkaz oxidu siřičitého v kvasném octě	140
Stanovení oxidu siřičitého v kvasném octě	300
Stanovení ovocného (zeleninového) podílu	6 270
Stanovení pevného podílu konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	70
Stanovení čísla bobtnavosti konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	50
Stanovení hustoty konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	160

Stanovení extraktu konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	300
Stanovení celistvosti plodů v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení hmotnosti tekutého podílu v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení složení směsi konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	70
Stanovení velikostní vyrovnanosti konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	70
Stanovení množství drtě v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení hrubé vlákniny v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení neodpeckovaných plodů a pecek v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení nedozrálých, připálených, mechanicky poškozených, skvrnitých a škůdci poškozených plodů nebo jejich upravených částí a plodů se stopkou v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení kovových částic v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Odsíření pulpy při sensorickém hodnocení konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	140
Stanovení hmotnostního podílu ovoce v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení obsahu rostlinných příměsí v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
Stanovení sušiny v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	210
Stanovení sušiny v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny refraktometricky	50
Stanovení refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou	5 500
Stanovení popela a jeho zásaditosti v konzervářských v polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	350
Stanovení minerálních příměsí (písku) v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	420
Stanovení celkové kyselosti konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	200
Stanovení netěkavých kyselin (kyseliny mléčné)	

v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	530
Stanovení etanolu v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	300
Stanovení éterických olejů v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	80
Stanovení obsahu dřeně v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	80
Stanovení obsahu cukrů v konzervářských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	440
Stanovení kyseliny benzoové konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny metodou spektrofotometrickou	950
Stanovení vlhkosti pektinových výrobků a přípravků pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny sušením	140
Stanovení vlhkosti pektinových výrobků a přípravků pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny destilační metodou	220
Stanovení hrubého pektinu v pektinových výrobcích a přípravcích pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny	750
Stanovení rosolotvorné mohutnosti v pektinových výrobcích a přípravcích pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny	700
Stanovení kyseliny benzoové alkalimetrickou titrací v pektinových výrobcích a přípravcích pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny	100
Stanovení kyseliny benzoové a benzoanu sodného v pektinových výrobcích a přípravcích pro nakládání a konzervování ovoce a zeleniny	210
Zkoušky technického vyhotovení fermentovaného tabáku a tabákových výrobků	270
Stanovení popela ve fermentovaném tabáku a tabákových výrobcích	380
Stanovení vody ve fermentovaném tabáku a tabákových výrobcích metodou destilační	480
Stanovení alkaloidů (nikotinu) ve fermentovaném tabáku a tabákových výrobcích	2 260
Stanovení hmotnostní rychlosti volného hoření (hořlavost) fermentovaného tabáku a tabákových výrobků	200
Stanovení tuku přímou extrakcí v mrazírenských výrobcích	220
Stanovení obsahu sušiny v mrazírenských výrobcích	210
Stanovení chloridu sodného v mrazírenských výrobcích	220
Stanovení obsahu rozpustných pevných látek v ovocných a zeleninových výrobcích- metodou refraktometrickou	150

Stanovení popela nerozpustného v kyselině, v ovocných a zeleninových výrobcích	350
Stanovení kyselosti ovocných a zeleninových výrobků	200
Stanovení podílu nerozpustného v alkoholu u čerstvé nebo zmrazené kukuřice a hrášku	490
Stanovení relativní hustoty ovocných a zeleninových šťáv	100
Stanovení hodnoty pH ovocných a zeleninových šťáv	100
Stanovení formolového čísla ovocných a zeleninových šťáv	200
Stanovení obsahu fosforu v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 280
Enzymové stanovení obsahu kyseliny L-jablečné (L-malátu) v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 700
Enzymové stanovení obsahu kyseliny D-isocitronové v ovocných a zeleninových šťávách. metodou spektrofotometrickou	1 700
Spektrometrické stanovení obsahu prolinu v ovocných a zeleninových šťávách	950
Stanovení hesperidinu a naringinu v citrusových šťávách metodou HPLC	1 080
Enzymové stanovení obsahu kyseliny D-jablečné v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 700
Stanovení pH ovocných a zeleninových výrobků	100
Stanovení popela nerozpustného v kyselině v mlýnských výrobcích	350
Stanovení škůdců mlýnských výrobků	140
Stanovení ferromagnetických příměsí v mlýnských výrobcích	50
Stanovení zrnitosti mlýnských výrobků	50
Stanovení očkovitosti mlýnských výrobků	50
Stanovení vody v mlýnských výrobcích	140
Stanovení popela v mlýnských výrobcích	140
Stanovení titrovatelných kyselin v mlýnských výrobcích	100
Stanovení maltózy v mlýnských výrobcích	470
Stanovení obsahu mokrého lepku v mlýnských výrobcích	140
Stanovení bobtnavosti lepku v mlýnských výrobcích	220
Stanovení cukru podle Schoorla v mlýnských výrobcích	440
Stanovení obsahu tuku v mlýnských výrobcích	360
Stanovení diastatické mohutnosti mlýnských výrobků	460
Stanovení mokrého lepku v pšeničné mouce	160
Zkouška vařivosti krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin	100

Stanovení škůdců krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin	140
Stanovení příměsí, nečistot a zrnitosti - jeden znak - u krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin	50
Stanovení příměsí a nečistoty při počtu kontrolovaných znaků více než 1, u krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin	140
Stanovení příměsí a nečistoty při stanovení jednoho znaku u krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin	50
Stanovení vody v kroupách, rýži, jáhlech, pohance a luštěninách	210
Stanovení obsahu mléčného tuku v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	3 700
Stanovení obsahu tukuprosté mléčné sušiny v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	1 730
Stanovení obsahu tukuprosté kakaové sušiny v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	1 180
Stanovení obsahu kakaového prášku	2 780
Stanovení obsahu vlhkosti škrobu sušením	140
Stanovení síranového popela škrobu a derivátů škrobů	210
Stanovení obsahu oxidu siřičitého ve škrobech a derivátech škrobů	320
Stanovení ztráty hmotnosti sušením (vakuová sušárna) u dextrózy	310
Stanovení obsahu škodlivým hmyzem napadených a poškozených plodů, nezralých plodů, cizích příměsí a odchylek od základního zbarvení sušených jablek	230
Stanovení obsahu oxidu siřičitého v sušených jablkách metodou spektrofotometrickou	1 080
Stanovení obsahu vody v sušených jablkách	310
Stanovení obsahu škodlivým hmyzem napadených a poškozených plodů, nezralých plodů, cizích příměsí a odchylek od základního zbarvení sušených hrušek	230
Stanovení obsahu zbytkového oxidu siřičitého v sušených hruškách metodou spektrofotometrickou	1 080
Stanovení obsahu vody v sušených hruškách	310
Stanovení obsahu škodlivým hmyzem napadených a poškozených plodů, nezralých plodů, cizích příměsí a odchylek od základního zbarvení sušených broskví	230
Stanovení obsahu zbytkového oxidu siřičitého v sušených broskvích metodou spektrofotometrickou	1 080
Stanovení obsahu vody v sušených broskvích	310
Stanovení obsahu škůdců v sušeném ovoci - mikroskopicky	330
Stanovení obsahu vody v sušených švestkách	310

Stanovení velikostní vyrovnanosti sušených švestek	70
Stanovení obsahu vody v rozinkách	310
Stanovení obsahu vody v sušených fíkách	310
Stanovení obsahu vody v sušených meruňkách	310
Stanovení oxidu uhelnatého v kouřových kondenzátech	1 820
Stanovení surového a beznikotinového bezvodého kondenzátu kouře za použití rutinního analytického nakuřovacího přístroje	1 110
Stanovení surového a beznikotinového bezvodého kondenzátu kouře u cigaret	1 820
Stanovení sušiny mléka a tekutých mléčných výrobků sušením do konstantní hmotnosti s pískem	160
Stanovení sušiny mléka a tekutých mléčných výrobků sušením konstantní dobu s pískem	70
Stanovení tuku v mléce a mléčných výrobcích gravimetricky po kyselé hydrolýze	360
Stanovení obsahu sušiny a vody v mléčných výrobcích sušených a zahuštěných	140
Stanovení titrační kyselosti mléčných výrobků sušených a zahuštěných	100
Zjištění znečištěnin v mléčných výrobcích sušených a zahuštěných	100
Stanovení obsahu tuku v mléčných výrobcích sušených a zahuštěných metodou acidobutyrometrickou	210
Stanovení sušiny mražených mléčných výrobků	140
Stanovení popela mražených mléčných výrobků	370
Stanovení tuku u mražených mléčných výrobků metodou acidobutyrometrickou	210
Stanovení kyselosti mražených mléčných výrobků	100
Stanovení pH mražených mléčných výrobků metodou potenciometrickou	100
Stanovení glycidů v mražených mléčných výrobcích	480
Stanovení procenta šlehání mražených mléčných výrobků	70
Stanovení obsahu vody a sušiny u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek	140
Stanovení chloridu sodného u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek	160
Stanovení pH u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek metodou potenciometrickou	100
Stanovení tuku u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek metodou acidobutyrometrickou	210
Stanovení tuku vázkovou metodou podle Röse-Gottlieba v mléce a mléčných výrobcích	460
Stanovení popela u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek	210
Stanovení tuku v sušině u sýrů, tvarohů, krémů a	

pomazánek metodou acidobutyrometrickou	380
Stanovení stupně kyselosti u sýrů, tvarohů, krémů a pomazánek	100
Stanovení obsahu chloridu sodného v másle	120
Stanovení stupně kyselosti filtrovaného tuku másla	160
Stanovení obsahu vlhkosti kaseinu	140
Stanovení obsahu tuku v kaseinu	460
Stanovení obsahu bílkovin v kaseinu	610
Stanovení obsahu popela v kaseinu	140
Stanovení volné kyselosti kaseinu	160
Stanovení obsahu laktózy v kaseinu	420
Stanovení indexu rozpustnosti kaseinu	210
Stanovení čistoty kaseinu	210
Stanovení čistoty skořápky slepičích vajec konzumních	70
Stanovení neporušenosti konzumní skořápky slepičích vajec	70
Důkaz čišťení a umytí slepičích vajec konzumních	70
Zjištění deformovanosti tvaru slepičích vajec konzumních	70
Zjištění pachu povrchu vejce	70
Určení velikosti vzduchové bubliny u slepičích vajec konzumních	70
Zjištění stálosti a polohy vzduchové bubliny u slepičích vajec konzumních	70
Zjištění průhlednosti a tuhosti bílku u slepičích vajec konzumních	70
Zjištění viditelnosti a nepohyblivosti žloutku u slepičích vajec konzumních	70
Zjištění kvality vaječné hmoty po rozbití	70
Důkaz olejování vajec slepičích konzumních	80
Zjišťování jakosti zabitě drůbeže	340
Stanovení podílu složek v drůbežích a zvěřinových konzervách	100
Stanovení obsahu vody v drůbežích a zvěřinových konzervách	210
Stanovení obsahu tuku v drůbežích a zvěřinových konzervách	190
Stanovení obsahu chloridu sodného v drůbežích a zvěřinových konzervách	130
Stanovení kyselosti škvařeného sádla	180
Stanovení obsahu vody ve škvařeném sádle	140
Stanovení vody sušením u ryb, rybích výrobků a konzerv	140
Stanovení chloridu sodného u ryb, rybích výrobků a konzerv	160
Stanovení kyselosti u ryb, rybích výrobků a konzerv	100
Stanovení hmotnosti obsahu u ryb, rybích výrobků	70

a konzerv	
Stanovení tuku u ryb, rybích výrobků a konzerv	340
Stanovení celkového obsahu tuku v mase a masných výrobcích	360
Měření pH masa a masných výrobků metoda referenční	100
Stanovení obsahu pevných a tekutých částí a rozpuštěného uvolněného tuku ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	100
Stanovení obsahu škrobu ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	210
Stanovení obsahu dusitanů a dusičnanů ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	880
Stanovení pH u výrobků z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	100
Stanovení obsahu chloridů ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	180
Stanovení obsahu tuku nepřímou extrakcí u masa, masných výrobků a masných konzerv a hotových jídel v konzervách	220
Číslo kyselosti tuku masa, masných výrobků a masných konzerv a hotových jídel v konzervách	210
Důkaz přítomnosti škrobu v mase, masných výrobcích a masných konzervách a hotových jídlech v konzervách	100
Stanovení popela u masa, masných výrobků a masných konzerv a hotových jídel v konzervách	350
Stanovení vody refraktometricky ve včelím medu	50
Stanovení redukujících cukrů podle Lana a Eynona ve včelím medu	460
Stanovení sacharózy podle Lana a Eynona ve včelím medu	520
Stanovení sacharózy polarizací ve včelím medu	380
Stanovení kyselosti včelího medu	200
Stanovení obsahu pevných látek ve vodě nerozpustných ve včelím medu	200
Stanovení popela ve včelím medu	270
Stanovení hydroxymethylfurfuralu podle Winklera fotometricky ve včelím medu	860
Stanovení diastatické aktivity podle Schadeho ve včelím medu	910
Komplexometrické stanovení vápníku ve včelím medu	1 130
Stanovení dusíku ve včelím medu	590
Důkaz porušení včelího medu škrobovým sirupem, škrobovým cukrem a sladovými výtažky	100
Mikroskopický rozbor včelího medu	1 310
Stanovení elektrické vodivosti včelího medu	210
Stanovení pH včelího medu	100
Stanovení tukuprosté sušiny mléka a tekutých	340

mléčných výrobků	
Stanovení popelovin v mléce a tekutých mléčných výrobcích	370
Stanovení tuku v mléce, smetaně a v jogurtu metodou acidobutyrometrickou	210
Stanovení titrační kyselosti mléka a tekutých mléčných výrobků podle Soxhlet - Henkela	100
Stanovení kyselosti mléka a tekutých mléčných výrobků pH-metrem	100
Stanovení titrační kyselosti smetany a jogurtu	100
Stanovení obsahu celkové sušiny mléka, smetany a zahuštěného neslazeného mléka	160
Stanovení obsahu tuku vázkovou metodou dle Weibull-Berntropa v kojenecké výživě, a ve zvláštních případech - např. sušené mléčné výrobky pro kojeneckou a dětskou výživu s přídavkem cereálií nebo jiných potravinářských výrobků; speciální krémovité nebo zahuštěné mléčné výrobky s přísadami; mléčné pudinky v prášku apod., dále v zmrzlinách, mražených krémech a směsích pro jejich výrobu	360
Stanovení obsahu celkové sušiny zahuštěného slazeného mléka	160
Stanovení obsahu celkové sušiny sýrů a tavených sýrových výrobků	140
Stanovení obsahu chloridů v sýrech a tavených sýrových výrobcích	230
Stanovení obsahu tuku v sýrech a tavených sýrových výrobcích	460
Stanovení obsahu vody v másle	140
Stanovení obsahu sušiny tukuprosté a tuku z jednoho zkušební vzorku másla	280
Stanovení sušiny vaječných hmot	220
Stanovení teploty tekutých a mražených vaječných hmot	50
Důkaz cizích příměsí ve vaječné hmotě	50
Stanovení tuku ve vaječné hmotě	210
Stanovení volných masných kyselin ve vaječné hmotě	940
Stanovení obsahu volného tuku v mase a masných výrobcích	290
Stanovení obsahu vody ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	220
Stanovení obsahu chloridu sodného v mase a masných výrobcích metodou Volhardovou	220
Stanovení obsahu chloridu sodného v mase a masných výrobcích metodou potenciometrickou	180
Stanovení obsahu vody a těkavých látek ve vepřovém sádle a taveném loji	210
Stanovení nečistot nerozpustných v rozpouštědlech	

tuků ve vepřovém sádle a taveném loji	440
Stanovení teploty tání ve vepřovém sádle a taveném loji	360
Stanovení peroxidového čísla ve vepřovém sádle a taveném loji	420
Stanovení čísla kyselosti ve vepřovém sádle a taveném loji	210
Důkaz epihydrinaldehydu ve vepřovém sádle a taveném loji	70
Stanovení jodového čísla ve vepřovém sádle a taveném loji	430
Stanovení Böhmerova čísla ve vepřovém sádle a taveném loji	430
Stanovení čísla zmýdelnění ve vepřovém sádle a taveném loji	340
Stanovení indexu lomu ve vepřovém sádle a taveném loji	200
Stanovení alkality popela koření	430
Stanovení popela rozpustného ve vodě u koření	400
Stanovení škůdců v koření - makroskopicky	250
Stanovení škůdců v koření - mikroskopicky	650
Stanovení vlhkosti soli	140
Stanovení nerozpustného zbytku v soli	160
Stanovení hořčíku a vápníku v soli	180
Stanovení obsahu chloridů v soli	130
Stanovení síranů v soli	590
Stanovení jodičnanu draselného v soli	210
Stanovení jodidu draselného v soli	460
Stanovení dusitanů v soli	200
Stanovení zmitosti soli	50
Stanovení uhličitanů v soli	160
Stanovení oxidů trojmocných kovů v soli	420
Stanovení příměsí čaje	450
Stanovení škůdců v čaji mikroskopicky	650
Stanovení obsahu tříslovin čaje podle Edera	330
Stanovení obsahu kofeinu v rozpustném čaji	170
Stanovení prachu a drtě v čaji	100
Stanovení kovových příměsí v čaji	50
Stanovení cizích příměsí v čaji	70
Stanovení obsahu příměsí zelené kávy	380
Stanovení obsahu příměsí pražené kávy	250
Stanovení jemnosti mletí kávy	100
Stanovení průměrné hmotnosti 1 000 zrn kávy	100
Stanovení škůdců v kávě mikroskopicky	650
Stanovení vodného extraktu kávy	420
Stanovení celkového popela kávy	210
Stanovení celkové alkality popela kávy	250
Stanovení popela kávy rozpustného a nerozpustného ve vodě	340
Stanovení písku v kávě	420

Stanovení tuku v kávě	340
Stanovení kofeinu v kávě	300
Stanovení ztrát kávy pražením	200
Stanovení obsahu sušiny v kávových a cikorkových extraktech	310
Stanovení sušiny v hotových jídlech a v polotovarech jídel	220
Stanovení tuku v hotových jídlech a v polotovarech jídel přímou extrakcí	250
Stanovení chloridu sodného v hotových jídlech a v polotovarech jídel	230
Stanovení tuku v ostatních výrobcích teplé a studené kuchyně	380
Stanovení veškerých redukujících cukrů po inverzi v hotových jídlech a v polotovarech jídel	430
Stanovení tuku v hotových jídlech a v polotovarech jídel metodou acidobutyrometrickou	160
Důkaz přítomnosti škrobu v hotových jídlech a v polotovarech jídel	100
Stanovení obsahu škrobu v hotových jídlech a v polotovarech jídel	210
Stanovení stupně kyselosti v hotových jídlech a v polotovarech jídel	120
Stanovení hmotnosti podílu jednotlivých složek v hotových jídlech a v polotovarech jídel	140
Stanovení hmotnostního podílu hlavní složky v hotových jídlech a v polotovarech jídel	70
Stanovení sušiny majonézy	210
Stanovení tuku v majonéze	300
Stanovení titrovatelných kyselin v majonéze	200
Stanovení chloridu sodného v majonéze	230
Stanovení pH potravin v hermeticky uzavřených obalech	100
Stanovení obsahu příměsí v koření	250
Stanovení nečistot v koření	250
Stanovení celkového popela koření	270
Stanovení popela nerozpustného v kyselině (HCl) v koření	420
Stanovení obsahu vlhkosti koření destilační metodou	550
Stanovení netěkavého etherového extraktu koření	480
Stanovení stupně jemnosti mletí koření	100
Stanovení piperinu v pepři metodou spektrofotometrickou	1 080
Stanovení celkového obsahu přírodních barviv (ASTA Color) v paprice metodou spektrofotometrickou	1 080
Stanovení obsahu těkavých silic v koření, kořenících látkách a bylinách	470
Stanovení celkového obsahu capsanoidů v chilli	

paprikách a oleoresinech chilli paprik metodou HPLC	1 530
Příprava mletého vzorku čaje o známém obsahu sušiny	220
Stanovení ztráty hmotnosti čaje při 103 °C	220
Stanovení vodného extraktu čaje	460
Stanovení celkového popela čaje	210
Stanovení popela rozpustného a nerozpustného ve vodě v čaji	220
Stanovení popela nerozpustného v kyselině (HCl) v čaji	420
Stanovení obsahu vlhkosti instantního čaje v pevném stavu (ztráta hmotnosti při 103 °C)	140
Stanovení celkového popela instantního čaje v pevném stavu	220
Stanovení vody v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	220
Stanovení popela v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	210
Stanovení písku v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	350
Stanovení obsahu chloridu sodného v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	210
Výpočet organické sušiny dehydratovaných výrobků a ochucovadel	50
Stanovení celkového dusíku dehydratovaných výrobků a ochucovadel	590
Měření pH dehydratovaných výrobků a ochucovadel	100
Stanovení kyselosti dehydratovaných výrobků a ochucovadel	120
Stanovení tuku v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	380
Stanovení kyseliny glutamové v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	120
Makroskopický rozbor dehydratovaných výrobků a ochucovadel	140
Mikroskopický rozbor dehydratovaných výrobků a ochucovadel	330
Stanovení kreatinu v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	950
Stanovení vlhkosti kávovin	210
Stanovení popela kávovin	140
Stanovení písku v kávovinách	350
Stanovení vodného extraktu (výluhu) kávovin	270
Stanovení kyselosti kávovin	200
Stanovení barvivosti kávovin	420
Stanovení sacharózy a pravotočivých látek kávovin	350
Stanovení ztráty hmotnosti zelené kávy při 105 °C	220
Stanovení obsahu vlhkosti pražené mleté kávy (ztráta hmotnosti při 103 °C)	220

Stanovení obsahu sušiny hořčice	210
Stanovení popela hořčice	210
Stanovení "písku" v hořčici	350
Stanovení cukru v hořčici	440
Stanovení kyselosti hořčice	100
Stanovení tuku v hořčici	500
Předsušení sušiny hořčice	210
Stanovení chloridu sodného v hořčici	120
Stanovení bodu tání tuků a olejů vyjasněním	360
Stanovení bodu tání tuků a olejů v otevřené kapiláře	360
Stanovení kyselosti a čísla kyselosti tuků a olejů	210
Stanovení vody a těkavých látek tuků a olejů (při 105 °C)	210
Stanovení vody a těkavých látek tuků a olejů (při 125 st. - 130 °C)	100
Stanovení obsahu vody v tucích a olejích metodou Karla Fischera	270
Stanovení popela v tucích a olejích	220
Stanovení jódového čísla tuků a olejů	340
Stanovení čísla zmýdelnění tuků a olejů	340
Stanovení peroxidového čísla tuků a olejů	420
Stanovení chloridu sodného v tucích a olejích a v margarinech	170
Stanovení barvy tuků a olejů	160
Stanovení a důkaz ethyl- a propylesteru kyseliny p- hydroxybenzoové v tucích a olejích	560
Stanovení a důkaz kyseliny benzoové v tucích a olejích	1 110
Stanovení křivky tuhnutí tuků	270
Stanovení anisidinového čísla tuků a olejů	830
Stanovení indexu lomu tuků a olejů	200
Stanovení obsahu nerozpustných nečistot v tucích a olejích	290
Stanovení nezmýdelnitelného podílu tuků a olejů referenční metodou	570
Stanovení nezmýdelnitelného podílu tuků a olejů extrakcí hexanem	570
Stanovení diethyletherového extraktu tuků a olejů	290
Stanovení hmotnosti tuků a olejů na jednotku objemu ("litrová hmotnost") ve vzduchu	430
Stanovení stability tuků a olejů Schaalovým testem	140
Stanovení hustoty kapalných chemických výrobků pro průmyslové použití při 20 °C	100
Stanovení obsahu etanolu v lihu pyknometricky	140
Stanovení furalu v lihu metodou fotometrickou	1 080
Stanovení obsahu veškerých dusíkatých zásad v lihu	310

Zjišťování alkality lihu	50
Stanovení kyselosti lihu	170
Stanovení sušiny lepidel	210
Stanovení kyselosti a alkality lepidel	360
Stanovení popela lepidel	140
Stanovení volných žíravých alkálií u tenzidů a detergentů	310
Stanovení pH syntetických pracích prostředků	100
Stanovení pH tenzidů a detergentů	100
Stanovení obsahu vody u tenzidů a detergentů	280
Stanovení oxidu fosforečného v tenzidech a detergentech	610
Stanovení celkového obsahu alkálií a mastných látek u tenzidů a detergentů	860
Talířový test tenzidů a detergentů (mycí schopnost)	170
Mísitelnost tenzidů a detergentů s vodou	50
Důkaz přítomnosti opticky zjasňujících prostředků v tenzidech a detergentech (opticky zjasňující prostředky)	70
Stanovení látek rozpustných v etanolu v práškových a pastovitých detergentech	220
Stanovení látek nerozpustných v etanolu u detergentů a mýdla	220
Stanovení odparku lihu	200
Detekce ozářených potravin metodou GC/MS	4 750
Termoluminiscenční detekce ozářených potravin	4 990

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 541/2004 Sb.**Mikrobiologické a mikroskopické rozbory**

Rozbor	Výše náhrady nákladů v Kč
Průkaz bakterií <i>Bacillus cereus</i> - typizace	380
<i>Bacillus cereus</i> - technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C	220
<i>Campylobacter</i> - konfirmační testy	1 700
Horizontální metoda průkazu termotolerantních druhů rodu <i>Campylobacter</i>	600
<i>Clostridium perfringens</i> - konfirmační testy	410
Horizontální metoda stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> . Technika počítání kolonií	460
Detekce <i>Escherichia coli</i> - COLItest	80
Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> . Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44 °C na membránách - 2 membrány	500
Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> . Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44 °C na membránách - 4 membrány	630
Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> . Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44 °C na membránách - 8 membrán	880
Stanovení počtu beta-D-glukuronidázopozitivních <i>Escherichia coli</i> na chromogenní plotnové půdě - Metoda počítání kolonií při 44 °C	290
Všeobecné pokyny pro stanovení počtu suspektních <i>Escherichia coli</i> . Technika nejvýše pravděpodobného počtu.	165
Horizontální metoda průkazu <i>Escherichia coli</i> O157 - metoda imunomagnetické separace	1 200
Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> - konfirmační testy	1 510
Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> - mléko a mléčné výrobky	430
Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu <i>Listeria monocytogenes</i> - část 1: Metoda průkazu	600
Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu <i>Listeria monocytogenes</i> - část 2: Metoda stanovení počtu	600
Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	220
Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> za použití filtru	230
Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - typizace	380
Stanovení počtu bakterií rodu <i>Pseudomonas</i>	220

Stanovení počtu bakterií rodu <i>Pseudomonas</i> za použití filtru	230
Detekce salmonel - SALMtest	80
Průkaz salmonel - Salmonella Rapid test	950
Horizontální metoda průkazu bakterií rodu <i>Salmonella</i>	570
Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> - konfirmační testy	560
Průkaz bakterií rodu <i>Shigella</i>	470
Průkaz bakterií rodu <i>Shigella</i> - biochemické a sérologické testy	380
Stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků (<i>Staphylococcus aureus</i> a další druhy) - Část 1: Technika s použitím agarové půdy podle Baird-Parkera	230
Stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků (<i>Staphylococcus aureus</i> a další druhy) - Část 1: Plasma, biochemické testy	380
Průkaz <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - konfirmační testy	1 360
Průkaz <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	750
Průkaz suspektních patogenních kmenů <i>Yersinia enterocolitica</i>	410
Průkaz suspektních patogenních kmenů <i>Yersinia enterocolitica</i> - biochemické testy	380
Stanovení celkového počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů kultivací v tekutých půdách	210
Všeobecné pokyny pro stanovení celkového počtu mikroorganismů; technika počítání kolonií	210
Jakost vod- stanovení mezofilních bakterií	210
Stanovení <i>Aspergillus flavus/parasiticus</i>	420
Stanovení počtu potenciálně toxinogenních plísní <i>Aspergillus flavus</i> na selektivní identifikační půdě - počítání kolonií při 30 °C	340
Průkaz <i>Aspergillus flavus</i>	210
Průkaz enterokoků - biochemické testy	40
Jakost vod - stanovení intestinálních enterokoků	220
Stanovení počtu bakterií čeledi Enterobacteriaceae bez resuscitace - technika nejvýše pravděpodobného počtu a technika počítání kolonií	240
Stanovení počtu bakterií čeledi Enterobacteriaceae -konfirmační testy (ENTEROTEST)	560
Stanovení spor siřičitany redukujících anaerobů (klostridií) 1: Metoda pomnožení v tekutém mediu; 2: Metoda membránových filtrů	330

Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> - sulfidredukcujících klostridií	460
Průkaz a stanovení počtu hemolytických koků	210
Průkaz koliformních bakterií - biochemické testy	60
Stanovení koliformních bakterií v pitné vodě	230
Stanovení počtu koliformních bakterií; technika počítání kolonií (vykultivovaných při 30 °C, 35 °C a 37 °C)	210
Stanovení počtu koliformních bakterií; technika nejvýše pravděpodobného počtu	210
Stanovení počtu termotolerantních koliformních bakterií v pitné vodě	230
Jakost vod - stanovení <i>Escherichia coli</i> a koliformních bakterií - část 1: metoda membránových filtrů	230
Jakost vod - Stanovení kultivovatelných mikroorganismů - Stanovení počtu kolonií očkovaním do živného agarového kultivačního média	420
Metody zkoušení droždí - stanovení nepravých kvasinek lyzinovou metodou	210
Stanovení osmotrofních kvasinek a plísní	220
Stanovení počtu kvasinek a plísní - technika počítání kolonií	210
Stanovení počtu bakterií mléčného kvašení. Technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C - maso a masné výrobky	320
Horizontální metoda stanovení počtu mezofilních bakterií mléčného kvašení - technika počítání kolonií vykultivovaných při 30 °C	320
Výrobky z rajčat: Stanovení obsahu plísní podle Howarda	390
Stanovení počtu bakterií rodu <i>Lactobacillus</i>	220
Stanovení počtu slizotvorných bakterií rodu <i>Leuconostoc</i>	210
Stanovení počtu lipolytických mikrobů	210
Stanovení počtu proteolytických mikrobů	210
Průkaz a stanovení počtu mikrobů rodu <i>Proteus</i>	220
Stanovení počtu aerobních sporotvorných mikrobů	210
Zjištění přítomnosti a počtu sporotvorných mikrobů rostoucích za anaerobních podmínek (Stanovení mezofilních anaerobních mikroorganismů)	210
Stanovení počtu termofilních a psychofilních mikrobů zaléváním do agarové půdy (Stanovení termofilních aerobních, fakultativně anaerobních a anaerobních mikroorganismů)	210

Metody zkoušení piva - stanovení přítomnosti technologicky nežádoucích mikroorganismů	200
Metody zkoušení slepičích vajec konzumních - důkaz plísni ve vaječném obsahu	210
Mikroskopické vyšetření - nativní preparát	70
Mikroskopické vyšetření - preparát s jednoduchým obarvením	80
Mikroskopické vyšetření - preparát se složitým barvením (Gramovo barvení)	130
Stanovení mikroorganismů membránovou filtrací	230
Vyšetřování papíru a folií některých hmot přelivovou metodou	220
Odběrová souprava pro mikrobiologické stěry	10

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 541/2004 Sb.**Senzorické rozbory**

Rozbor	Výše náhrady nákladů v Kč
Senzorické hodnocení jednoho znaku u jednoho vzorku	70
Senzorické hodnocení všech znaků jednoho vzorku bez mechanické nebo tepelné úpravy	350
Senzorické hodnocení všech znaků jednoho vzorku s mechanickou nebo tepelnou úpravou	420
Posouzení označení na obalu dle obsahu, včetně posouzení funkčnosti obalu jednoho vzorku	70

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 541/2004 Sb.

Kalkulační vzorec

$$\text{náklady v Kč} = a + x \cdot b$$

kdy:

a = spotřeba materiálu vyjádřená v Kč (týká se přímých materiál. nákladů)

x = počet hodin práce

b = náklady na 1 hod práce, které zahrnují:

- mzdové a režijní náklady

- náklady na spotřebovanou energii použitých přístrojů