

**План-график проверки квалификации испытательных лабораторий (центров)
посредством межлабораторных сравнительных испытаний
на 2026 г.**

УТВЕРЖДАЮ



Руководитель провайдера ПК МСИ
Л.Х. Котельникова
Л.Х. Котельникова

"02" февраля 2026 г.

Наименование объекта, подлежащего межлабораторным сравнительным испытаниям	№ п/п	Шифр программы ПК	Определяемые показатели (параметры)	Стоимость (с НДС), руб.	Сроки проведения раунда									
Продукты пищевые	1	ПП-2026/1	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, внешний вид) Масса нетто Кислотность	25 000										
						2	ММП-2026/1	Массовая доля жира	25 000					
								Массовая доля белка			25 000			
								Массовая доля СОМО					25 000	
								Массовая доля лактозы						
3	ММП-2026/2	Массовая доля влаги	25 000	3-4 квартал										
4	ММП-2026/3	Массовая доля стерина	30 250											
		Массовая доля лактозы			30 250									
		Массовая доля сахарозы					30 250							
5	ММП-2026/4	ЖКС	30 250											
		Фосфатаза			30 250									
		Массовая доля афлатоксина М1												

Масла и жиры животные и растительные	6	МЖ-2026/1	Массовая доля молочного жира в жировой фазе	25 000	3-4 квартал
			Кислотность продукта		
Мясо и мясная пищевая продукция	7	МП-2026/1	Кислотность жировой фазы	25 000	
			Массовая доля влаги		
			Массовая доля жира		
Рыба и прочая продукция рыболовства	8	Р-2026/1	Массовая доля нитрита натрия	25 000	
			Массовая доля поваренной соли		
			Массовая доля белка		
			Массовая доля жира		
Рыба переработанная и консервированная, ракообразные и моллюски	9	РК-2026/1	Массовая доля влаги	30 250	
			Массовая доля поваренной соли		
			Общая кислотность		
			Массовая доля бенз(а)пирена		
			Массовая доля растворимых сухих веществ		
Мед натуральный	10	РК-2026/2	Массовая доля составных частей	25 000	
			Диастазное число		
			Массовая доля пролина		
			Массовая доля фруктозы*)		
Изделия хлебобулочные и мучные кондитерские	11	МД-2026/1	Массовая доля глюкозы*)	30 250	
			Массовая доля влаги		
			Массовая доля жира		
	12	ИХ-2026/1	Массовая доля белка	20 800	
			Массовая доля хлорида натрия		
	13	ИХ-2026/2		20 800	

Продукты пищевые прочие. Изделия кондитерские сахаристые	14	КИ-2026/1	<p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Массовая доля молочного жира</p> <p>Массовая доля сахара</p> <p>Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе НСЛ</p> <p>Массовая доля сернистой кислоты</p>	25 000	3-4 квартал
	15	КИ-2026/2	<p>Массовая доля сахарозы</p> <p>Щелочность</p> <p>Массовая доля масла какао</p>	25 000	
Изделия макаронные, кускус и аналогичные мучные изделия	16	КИ-2026/3	<p>Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>Кислотность</p>	20 800	
	17	МИ-2026/1	<p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля белка</p> <p>Массовая доля жира</p> <p>Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе НСЛ</p> <p>Кислотность</p>	20 800	
Продукты пищевые готовые и блюда на основе макаронных изделий	18	МИ-2026/2	<p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля белка</p> <p>Массовая доля жира</p>	20 800	
	19	МИ-2026/3	<p>Массовая доля белка</p>	20 800	
Продукция детского питания	20	ДП-2026/1	<p>Массовая доля белка</p>	16 000	
	21	МК-2026/1	<p>Количество клейковины</p>	20 800	
Мука из зерновых культуры, овощных и других растительных культур; смеси из них	22	МК-2026/2	<p>Кислотность</p> <p>Массовая доля влаги</p> <p>Содержание пестицидов (хлороорганических)</p>	30 250	
	23	ПЗ-2026/1	<p>Массовая доля влаги</p> <p>Массовая доля поваренной соли</p> <p>Массовая доля сахарозы</p>	20 800	

Сочеты, приправы и пряности смешанные; мука и порошок горчичные; горчица готовая	24	С-2026/1	Водородный показатель (рН)		25 000
			Массовая доля влаги		
25	С-2026/2	Кислотность в пересчете на уксусную кислоту	Массовая доля жира		20 800
			Перекисное число		
26	ФОП-2023/1	Массовая доля растворимых сухих веществ	Стойкость эмульсии		25 000
			Кислотность в пересчете на уксусную кислоту		
27	ФОП-2023/2	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту	Массовая доля зерен к массе нетто		25 000
			Массовая доля хлоридов		
28	СП-2026/1	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту	Массовая доля растворимых сухих веществ		25 000
			Массовая концентрация нитратов		
29	СП-2026/2	Массовая концентрация (массовая доля) (сахар, глюкоза, фруктоза)	Массовая доля лимонной кислоты		25 000
			Массовая доля яблочной кислоты		
30	НБ-2026/1	Массовая доля титруемых кислот	Массовая доля глюкозы		25 000
			Массовая концентрация бензойной кислоты		
31	НБ-2026/2	Массовая концентрация сорбиновой кислоты	Объемная доля этилового спирта		25 000
			Кислотность		
32	НБ-2026/3	Массовая доля сухих веществ	Массовая доля двуоксида углерода		25 000
			Массовая доля гидрокарбонат-ион		
33	НБ-2026/4	Минерализация общая	Жесткость общая		25 000
			Жесткость общая		

3-4 квартал

Прочие воды в бутылках				Нитраты			
				Кальций			
				Магний			
				Калий			
				Натрий			
				Нитриты			
				Окисляемость перманганатная			
				Хлориды			
34	НВ-2026/5					30 250	
35	НВ-2026/6					25 000	
36	В-2026/1			Массовая концентрация летучих кислот		25 000	
				Массовая концентрация общего диоксида серы			
37	В-2026/2			Объемная доля этилового спирта		25 000	
				Массовая концентрация сахара			
38	НА-2026/1			Массовая концентрация приведенного экстракта		25 000	
				Массовая концентрация титруемых кислот			
39	НА-2026/2			Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм ³ безводного спирта		25 000	
				Щелочность			
40	НА-2026/3			Крепость		25 000	
				Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм ³ безводного спирта			
41	ПВ-2026/1			Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм ³ безводного спирта		30 250	
				Объемная доля этилового спирта			
42	ПВ-2026/2			Органолептические показатели (вкус, цвет, запах)		30 250	
				Кислотность			
Пиво				Массовая доля двуоксида углерода		25 000	
				Расчет сухих веществ в начальном сусле			
Пиво				Объемная доля этилового спирта		30 250	
				Массовая концентрация сахара			
Пиво				Общая кислотность		30 250	

3-4 квартал

Корма готовые для животных	43	КР-2026/1	Массовая доля сырого протеина	20 800	3-4 квартал		
			Массовая доля сырого жира				
			Массовая доля влаги				
			Массовая доля кальция				
			Массовая доля фосфора	25 000			
			Воздухопроницаемость				
			Влажность	30 250			
			Гигроскопичность				
			Влагоотдача				
			Капиллярность				
			Водоотгаливающие свойства текстильных полотен	30 250			
			Сырьевой состав				
			Пиллингуемость	25 000			
Ткани текстильные, изделия текстильные прочие	47	ТТ-2026/3	Устойчивость окрасок к физико-химическим воздействиям (стиркам, действию пота, трению (сухому/мокрому) и др.)	30 250		3-4 квартал	
			Массовая доля свободного формальдегида				
			Разрывная нагрузка, раздирающая нагрузка и удлинение при разрыве				
			Изменение размеров после мокрых обработок или химической чистки	30 250			
		Напряженность электростатического поля					
		Линейные размеры (в том числе после мокрой обработки), линейная и поверхностная плотность	30 250				
Пряжа и нити текстильные	51	ПР-2026/1	Разрывная нагрузка, раздирающая нагрузка и удлинение при разрыве	30 250			3-4 квартал
			Линейные размеры				
Полотна трикотажные или вязаные	52	ТР-2026/1	Линейная и поверхностная плотность	30 250	3-4 квартал		
			Изменение размеров после мокрых обработок или химической чистки	30 250			

Одежда, кроме одежды из меха	53	ОД-2026/1	Напряженность электростатического поля		25 000	3-4 квартал
			Общая и остаточная деформация задника			
Обувь	54	ОБ-2026/1	Гибкость		30 250	
			Прочность крепления подошвы			
Игрушки*)	55	Иг-2026/1	Масса изделия		30 250	
			Индекс токсичности			
			Массовая концентрация бензола			
			Массовая концентрация формальдегида			
Перфомерно-косметическая продукция *)	56	ПК-2026/1	Массовая доля ртути		30 250	
			Массовая доля свинца			
			Массовая доля мышьяка			
			Массовая концентрация серы			
Бензин *)	57	Б-2026/1	Октановое число		31 500	
			Массовая концентрация железа			
			Массовая концентрация мальтита			
Зефир *)	58	З-2026/1	Массовая концентрация сахара		30 250	
			Массовая концентрация влаги			

*) Показатели вне области аккредитации Провайдера ПК МСИ на текущий период. Раунды ПК МСИ будут реализованы в соответствии с ISO/IEC 17043-2023.

Провайдер оставляет за собой право перенести или отменить раунд при получении менее 5 заявок.

Для участия необходимо заполнить и отправить заявку участника ПК МСИ.

В ЗАЯВКАХ НЕОБХОДИМО УКАЗЫВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОЧТЫ И НОМЕРА ТЕЛЕФОНОВ.

Стоимость участия в ПК МСИ рассчитывается, исходя из стоимости образцов для проверки квалификации, затраты на организацию проведения ПК МСИ, обработку результатов испытаний, стоимость материалов и прочих расходов при получении заявок на участие в ПК МСИ. Стоимость может меняться и корректироваться.

СТОИМОСТЬ НЕ ВКЛЮЧАЕТ ДОСТАВКУ ОБРАЗЦОВ ОБ АДРЕСА ЛАБОРАТОРИИ УЧАСТНИКА! Стоимость доставки образцов

курьерской службой уточняется в зависимости от региона РФ. Доставка образцов с особым температурным режимом хранения и транспортирования осуществляется в термобоксах из пищевого пенополистирола, транспортной организацией, которая может обеспечить доставку с заданной температурой

окружающей среды – от 3 000,00 руб. (зависит от региона). Так же вы можете самостоятельно забрать данные образцы своим курьером (курьерской службой).

Заявки на раунды принимаются до конца второго квартала, принятие заявок позже указанной даты происходит на усмотрение провайдера. Роскачество оставляет за собой возможность изменений программ испытаний и сроков проведения раундов ПК МСИ, при любых изменениях информации будет доведена до сведения лабораторий-участников посредством электронной рассылки.

По вопросам организации, правил участия и направления заявок ПК МСИ, обращайтесь по телефону 8-495-777-43-12, добавочный 202,200, e-mail: msi@roskachestvo.gov.ru. В теме электронных писем просьба указывать номер раунда ПК МСИ, наименование лаборатории.