| ITEM | CLASE DE ANÁLISIS | ALIMENTO O PRODUCTO | ALIMENTO | ANÁLISIS |
|---|---|---|---|---|
| 1 | MICROBIOLÓGICO | Proteína (Pollo, Carne, Pescado, Huevo), Ensalada Cruda (verduras), | PROTEICO | Staphylococcus coagulasa positiva |
| | | | | Bacillus cereus (Criterio microbiológico cuando el producto contenga harina o cereales) |
| | | | | Salmonella spp |
| | | | ENSALADA O VERDURA | Escherichia coli |
| | | | | Salmonella spp |
| | | | | Listada monocytogenes |
| | | | JUGO O LECHE | Escherichia coli |
| | | | | Salmonella spp |
| | | | | Listeria monocytogenes |
| | MICROBIOLÓGICO | Queso, Jugo de Fruta, arroz, tubérculos, Agua. | ARROZ O TUBERCULO | Staphylococcus coagulasa positiva |
| | | | | Bacillus cereus ( Criterio microbiológico cuando el producto contenga harina o cereales) |
| | | | | Salmonella spp |
| | | | QUESO | Mohos |
| | | | | Escherichia coli |
| | | | | Staphylococcus coagulasa positiva |
| | | | | Salmonella spp |
| | | | | Listaría monocytogenes |
| | | | Agua Potable | COLIFORMES TOTALES 0 UFC/100 cm3 |
| | | | | COLIFORMES E COLI 0 UFC/100 cm3 |
| | FISICOQUÍMICO | Agua Potable | | CLORO LIBRE RESIDUAL (mg/L Cl2) |
| | | | | PH (unidades) |
| | | | | ALCALINIDAD TOTAL (mg/L CaCO2) |
| | | | | DUREZA TOTAL (mg/L CaCO2) |
| | | | | CONDUCTIVIDAD |
| | | | | TURBIEDAD |
| | | | | COLOR APARENTE (UFC) |
| | | | | CALCIO (mg/L Ca) |
| | | | | SULFATOS (mg/L $SO4^{2}$) |
| | | | | NITRATOS (mg/L NO3) |
| | | | | NITRITOS(mg/L NO2) |
| | | Queso | | MATERIA GRASA EN EXTRACTO SECO m/m mínimo (Rico en grasa 60 - Graso 45 - Semi graso 20 - Semi magro 5 - Magro 0,1), HUMEDAD % m/m mínimo (Blando 80 - Semiblando 65 - Semiduro 55 - Duro 40) |
| 2 | MICROBIOLÓGICO | Frotis de Uñas y Manos -manipulador de alimentos. | | RECUENTO COLIFORMES TOTALES / AUSENCIA |
| | | | | RECUENTO COLIFORMES FECALES / AUSENCIA |
| | | Frotis de Superficies | | RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS, NMP COLIFORMES TOTALES, NMP COLIFORMES FECALES, RECUENTO DE MOHOS , RECUENTO DE LEVADURAS |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | | Análisis de Ambientes | | RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS, NMP COLIFORMES TOTALES, NMP COLIFORMES FECALES, RECUENTO DE MOHOS , RECUENTO DE LEVADURAS |
| | MICROBIOLÓGICO | AVENA O LECHE UHT | | RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS, RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES, RECUENTO DE COLIFORMES FECALES, RECUENTO DE ESPORAS ANAEROBIAS, RECUENTOS DE ESPORA AEROBICAS |
| | FISICOQUÍMICO | AVENA O LECHE UHT | | MATERIA GRASA %, SOLIDOS LACTEOS NO GRASAS, ACIDES COMO ACIDO LACTICO, PRUEBA DE FOSFATASA (NEGATIVA), PRUEBA DE PEROXIDOS, SOLIDOS TOTALES |
| 4 | MICROBIOLÓGICO | PANIFICADO, FRUTA Y DULCE | PANIFICADO | Mohos |
| | | | | Escherichia coli |
| | | | FRUTA | Escherichia coli, Salmonella spp, Listada monocytogenes |
| | | | DULCE | Mohos y levaduras, Enterobacterias, Salmonella spp |
| 5 | ESTERILIDAD COMERCIAL | PRODUCTO UHT (AVENA, LECHE ENTERA O SABORIZADA) | AVENA | RECUENTO COLIFORMES TOTALES / AUSENCIA |
| | | | | RECUENTO COLIFORMES FECALES / AUSENCIA |
| | | | LECHE ENTERA O SABORIZADA | RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS, NMP COLIFORMES TOTALES, NMP COLIFORMES FECALES, RECUENTO DE MOHOS , RECUENTO DE LEVADURAS |
| 6 | BROMATOLÓGICO | PRODUCTOS PANIFICADOS | | % HUMEDAD g/100g, % CENIZAS g/100g, % PROTEINA g/100g, % GRASA TOTAL g/100g, % FIBRA CRUDA g/100g, % CARBOHIDRATOS TOTALES, % HIERRO mg/100g, % CALCIO mg/100g, % FOSFORO mg/100g, % SODIO mg/100g |
| | | | | **TOTAL** |

**MICROBIOLOGICOS**

| VALOR DEL ANÁLISIS | No DE MUESTRAS RESOLUCIÓN VIGENTE | No DE MUESTRAS POR PRUEBA | N RESULTADOS | N° TOTAL DE PRUEBAS |
|---|---|---|---|---|
| $ 934.523,16 | n=5 | 5 | 5 | 25 |
| $ 934.523,16 | n=5 | 5 | 5 | 25 |
| | n=1 | 1 | 5 | 5 |
| $ 934.523,16 | n=1 | 1 | 5 | 5 |
| $ 934.523,16 | n=1 | 1 | 10 | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| $ 934.523,16 | n=5 | 5 | 5 | 25 |
| | n=1 | 1 | 5 | 5 |
| $ 934.523,16 | n=5 | 5 | 5 | 25 |
| $ 934.523,16 | n=5 | 5 | 15 | 75 |
| $ 934.523,16 | n=1 | 1 | 20 | 20 |
| | | | **80** | **220** |

| MODALIDAD | COSTO TOTAL PRUEBAS |
|---|---|
| PREPARADA EN SITIO | $ 23.363.079,00 |
| PREPARADA EN SITIO | $ 28.035.694,80 |
| PREPARADA EN SITIO | |
| PREPARADA EN SITIO | $ 4.672.615,80 |
| INOCUIDAD TODO EL PERSONAL | $ 9.345.231,60 |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| INDUSTRIALIZADA | $ | 28.035.694,80 |
| INDUSTRIALIZADA | | |
| INDUSTRIALIZADA | $ | 23.363.079,00 |
| INDUSTRIALIZADA | $ | 70.089.237,00 |
| INDUSTRIALIZADA | $ | 18.690.463,20 |
| | **$** | **205.595.095,20** |