

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

PROPUESTA DE INCREMENTO Y/O AJUSTE DE PRECIOS VENTA DE SERVICIOS INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I.T.A.

Tabla N° 1

COSTO VIGENTE 2023	
ACEITES Y GRASAS	
N°	PARAMETRO
1	Acidez
2	Cobre
3	Cloruro de sodio
4	Densidad relativa
5	Fósforo
6	Grasa
7	Hierro
8	Índice de refracción
9	Índice de saponificación
10	Índice de peróxidos
11	Índice de yodo
12	Lípidos
13	Materia insaponificable
14	pH
15	Plomo
16	Rancidez
17	Vitamina A de Aceite

Tabla N° 2

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS	
N°	PARAMETRO
1	Acidez Total
2	Alcohol Metílico
3	Alcoholes Superiores
4	Aldehídos
5	Cobre
6	Densidad
7	Esteres
8	Hierro
9	Grado Alcohólico a 20°C en °GL
10	Metanol
11	pH
12	Plomo

Tabla N° 3

CHICHA	
N°	PARAMETRO
1	Alcohol en Volumen a 20°C
2	pH
3	Acidez Total

RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

4	Acidez Volátil
5	Hierro
6	Plomo
7	Benzoato de sodio

Tabla N° 4

ALCOHOLES	
N°	PARAMETRO
1	Acidez total
2	Alcoholes superiores
3	Aldehídos
9	Ésteres
10	Extracto seco total
11	Grado alcohólico (alcoholimetría)
13	Alcohol Metílico

Tabla N° 5

VINOS	
N°	PARAMETRO
1	Densidad Relativa secos a 20°C
2	Densidad Relativa dulces a 20°C
3	Alcohol a 20°C
4	Acidez Total
5	Acidez Volátil
6	pH
7	Extracto Seco Libre blancos
8	Extracto Seco Libre tintos
9	Azucares Reductores secos
10	Azucares Reductores semisecos
11	Azucares Reductores dulces
12	Azucares no reductores (sacarosa)
13	Metanol
14	Calcio como Oxido
15	Cloruros
16	Sulfatos
17	Zinc
18	Cobre
19	Hierro
20	Plomo

Tabla N° 6

ESTIMULANTES	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Cenizas Totales
3	Sólidos Solubles
4	Fibra Cruda
5	Azucares Totales

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

6	Cenizas solubles en agua
7	Cenizas insolubles en acido

Tabla N° 7

BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	
N°	PARAMETRO
1	pH
2	Sólidos solubles
3	Acidez titulable
4	Benzoato de sodio

Tabla N° 8

MEZCLAS EN POLVO PARA BEBIDAS	
N°	PARAMETRO
	Humedad (%)
	pH en producto reconstituido en

Tabla N° 9

CERVECEROS	
N°	PARAMETRO
1	Alcohol en volumen
2	Acidez total
3	Extracto del mosto original(°Plato)
4	pH
5	Cobre
6	Hierro
7	Plomo

Tabla N° 10

CARNES Y DERIVADOS	
N°	PARAMETRO
1	Cloruro de Sodio
2	Humedad
3	Proteína
4	Grasa
5	pH
6	Reacción de Eber
7	Nitrito
8	Plomo
9	Carbohidratos (Hidratos de carbono)

Tabla N° 11

MERMELADAS	
N°	PARAMETRO
1	Acidez Ionica (pH)
2	Azúcares Totales
3	Contenido de Acido Ascórbico
4	Plomo
5	Cobre

RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

6	Benzoato de Sodio
7	Sólidos Solubles
8	Acido Ascórbico
9	Alcohol Etilico

Tabla N° 12

CEREALES Y DERIVADOS	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Proteina
3	Cenizas
4	Grasas
5	Fibra cruda
6	Carbohidratos
7	Acidez
8	Valor Energético
9	Calcio
10	Hierro
11	Peso hectolitrico
12	Vitamina C
13	Glúten Húmedo
14	Glúten seco

Tabla N° 13

JUGOS DE FRUTA	
N°	PARAMETRO
1	Densidad Relativa a 20°C
2	Acidez Titulable
3	Acidez Iónica
4	Sólidos Solubles
5	Extracto seco
6	Acido Ascórbico
7	Cloruros totales
8	Plomo
9	Cobre
10	Acido Benzoico
11	Volumen

Tabla N° 14

FRUTAS	
N°	PARAMETRO
1	Cobre
2	Plomo
3	Zinc
4	Peso

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

5	Diámetro
---	----------

Tabla N° 15

HARINAS Y DERIVADOS	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Acidez
3	Cenizas
4	Materia grasa
5	Cenizas insolubles en acido
6	Fibra
7	Proteína
8	Reacción Eber

Tabla N° 16

DULCE DE LECHE	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Materia Grasa
3	Azucares Totales
4	Azucares no reductores
5	Proteína
6	Cenizas

Tabla N° 17

HORTALIZAS Y LEGUMBRES	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Cenizas insolubles en acido
3	Sólidos insolubles en agua

Tabla N° 18

LECHE EN POLVO	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Grasa
3	Acidez
4	Proteína
5	Cenizas

Tabla N° 19

PRODUCTOS LACTEOS	
N°	PARAMETRO
1	Sólidos totales
2	pH
3	Acidez
4	Densidad relativa a 20 °C

RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

5	Materia Grasa
6	Sólidos no grasos
7	Cenizas
8	Proteína
9	Azúcares Totales (Dulce de Leche)
10	Azúcares no reductores (Dulce de Leche)

Tabla N° 20

HELADOS	
N°	PARAMETRO
1	Proteína
2	Grasa total
3	Acidez
4	Sólidos Totales

Tabla N° 21

QUESOS	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Materia Grasa
3	Sólidos no Grasos
4	Cloruro de sodio (Sal)
5	pH
6	Calcio

Tabla N° 22

MIEL	
N°	PARAMETRO
1	Azúcares reductores
2	Humedad
4	Materia insoluble en agua
5	Cenizas
6	Acidez libre
7	Densidad relativa a 27 °C/27°C
8	pH

Tabla N° 23

SAL	
N°	PARAMETRO
1	Humedad
2	Materia insoluble en agua
3	Cloruro de sodio
4	Contenido de yodo
5	Calcio
6	Magnesio
7	Plomo

Tabla N° 24

PARAMETROS NUEVOS IMPLEMENTADOS	
N°	PARAMETRO

RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS

Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

1	Bromato de Potasio
2	Color
3	Olor
4	Sabor
5	Textura
6	Vitamina A
7	Colorante

Instituto de Tecnología de Alimentos

ANEXO I
RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS
Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

ITA-SGC-FO-022.20
Oferta de Servicios

Instituto de Tecnología de Alimentos

ANEXO I
RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS
Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

ITA-SGC-FO-022.20
Oferta de Servicios

Instituto de Tecnología de Alimentos

ANEXO I
RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS
Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

ITA-SGC-FO-022.20
Oferta de Servicios

Instituto de Tecnología de Alimentos

ANEXO I
RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS
Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

ITA-SGC-FO-022.20
Oferta de Servicios

Instituto de Tecnología de Alimentos

ANEXO I
RESUMEN PARÁMETRO Y COSTOS
Laboratorio de Química de Alimentos y Nutrientes

ITA-SGC-FO-022.20
Oferta de Servicios