

de les característiques dels aliments, donat que les tècniques de preparació de les mostres per una mateixa analítica poden ésser molt variades. Demanar pressupost.

QUALITAT MICROBIOLÒGICA EN EL SECTOR AGROALIMENTARI

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Anàlisi tipus 1: Recomptes microbiològics generals: aerobis mesofils, coliformes totals i termotolerants, enterobacteriàcies, estreptococs, fongs i llevats, bacteries làctiques, anaerobis S-R, espores a 30 o 50°C, etc.		Determinació	31,00	40,00	45,00
Anàlisi tipus 2: Identificacions i confirmacions de microorganismes comuns: E.coli, estafilococs coagulasa positius (S.aureus), B. cereus, C. perfringens, P. aeruginosa, etc.		Determinació	46,50	57,00	62,00
Anàlisi tipus 3: Identificacions i confirmacions de Salmonella		Determinació	62,00	77,00	82,00
Anàlisi tipus 3: Identificacions i confirmacions de Listeria monocytogenes		Determinació	62,00	82,00	88,00
Anàlisi tipus 3: Anàlisi d'Alicyclobacillus spp.		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Anàlisi tipus 4: Anàlisi microbiològic d'aigua segons RD 140/2003.		Mostra	67,00	82,00	103,00
Anàlisi tipus 5: Anàlisi complexes de microorganismes no habituals		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Mesures d'activitat d'aigua		Mostra	26,00	33,00	38,00
Aïllament i identificació de fongs		Per fong	Consultar	Consultar	Consultar
Mesures de pH		Mostra	10,00	15,00	20,00
Anàlisi de micotoxines en aliments i pinsos.		Determinació	Consultar	Consultar	Consultar
Anàlisi d'eficàcia d'adsorbents de micotoxines		Assaig	Consultar	Consultar	Consultar
Assessorament: tasques d'assessorament, estudi de problemes i implantació de BPL i d'APPCC.		Estudi	Consultar	Consultar	Consultar
Cursos de formació sobre micotoxines.		Curs	Consultar	Consultar	Consultar
Ensayos de actividad antimicrobiana de compuestos		Assaig	Consultar	Consultar	Consultar

Les tarifes mostren el preu unitari. Es podran aplicar descomptes en funció del nombre de mostres. Consultar amb la Direcció del SCT.

Les tarifes són sense IVA. El preu es veurà incrementat amb l'IVA aplicable d'acord amb la legislació vigent. Les tarifes d'usuaris interns que vagin a ser carregades a projectes competitiu seran recalculades en funció del que permeti imputar la convocatòria específica del projecte.

ASSAIG EN PLANTA PILOT DE PROCESSAMENT D'ALIMENTS

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Ús de sistema d'extrusió humida		Hora	41,34	82,68	100,03
Ús d'equip d'anàlisi gravimètrica de la humitat de farines		Hora	19,54	39,10	47,32
Ús de molí rotatiu		Hora	9,68	19,36	23,44
Us d'equip d'anàlisi del comportament reològic de masses viscoses (ViscoQuick)		Hora	19,46	38,94	47,12

Les tarifes són sense IVA inclòs. El preu es veurà incrementat amb l'IVA aplicable d'acord amb la legislació vigent.

Descripció	(*)	Unitats	Usuaris interns	Usuaris externs Públics	Usuaris externs Privats
Ús d'equips de transformació d'aliments sense tractament tèrmic		Hora	37,04	74,08	89,62
Ús d'equips de tractament tèrmic (autoclau)		Sessió	55,70	111,39	134,79
Ús d'equips de tractament tèrmic (cuina industrial)		Hora	46,30	92,60	112,03
Obtenció d'oli d'oliva		Sessió	56,31	112,60	136,27
Fermentació		Sessió	56,31	112,60	136,27
Fabricació d'embotits		Sessió	56,31	112,60	136,27
Us d'envasadora al buit		Hora	38,59	77,21	93,41
Ús d'envasadora amb gasos d'envasat		Hora	48,26	96,52	116,78
Emmagatzematge a temperatura controlada	a	Setmana	Consultar	45,76	55,38
Emmagatzematge en congelació	a	Setmana	Consultar	57,91	70,05
Ús de sala blanca		1/2 jornada	227,69	379,48	459,17
Tècnic de laboratori		Hora	23,19	45,78	55,40
Assessorament científic-tècnic per expert qualificat		Hora	39,13	76,02	92,00
Anàlisi de paràmetres específics de matèries primeres i/o productes elaborats		Mostra	Consultar	Consultar	Consultar

Les tarifes mostren el preu unitari. Es podran aplicar descomptes en funció de l'ús de l'opció d'autoservei, del nombre de serveis sol·licitats per un mateix usuari, per la signatura d'un conveni o per altres causes justificades. Consultar amb la direcció del SCT.

a) Per cada m3 d'ocupació de cambra.