

ANÁLISIS QUÍMICO Y FÍSICO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS

TIPO DE ANÁLISIS	UNIDAD	TROPICAL PICHILINGUE		
		COSTO \$	IVA	COSTO +
		ANÁLISIS DE ALMENDRAS DE CACAO		
Preparación de licor de cacao y análisis sensorial		50,00	6,00	56,00
Análisis físico (prueba de corte para medir el		15,00	1,80	16,80
Análisis de mezclas de Almendras de cacao		10,00	1,20	11,20
pH		5,00	0,60	5,60
Otros (fermentación)		10,00	1,20	11,20
Secado de almendras		5,00	0,60	5,60
Humedad		3,00	0,36	3,36
Torrefacción		5,00	0,60	5,60
Elaboración de barras de chocolate 20g	g	0,30	0,04	0,34
Elaboración de barras de chocolate 20g empacado	g	0,45	0,05	0,50
Proceso de pasta de cacao (1-2 kg)	kg	9,50	1,14	10,64
Proceso de pasta de cacao (3-12 kg)	kg	18,88	2,27	21,15