

**TABELA DE PREÇOS DE SERVIÇOS
 E RESÍDUOS DE PESQUISA**

CENTRO ESTADUAL DE PESQUISA EM QUALIDADE DE ALIMENTOS

PRODUTO / SERVIÇO	PREÇO NOV/15 (R\$)
--------------------------	-------------------------------

CARNE IN NATURA E MIÚDOS

pH	19,80
PTN total	38,50
Subtotal1	58,30
<i>Salmonella</i>	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	77,00
Total Geral	135,30

COALHADA

umidade	33,00
cinzas	27,50
pH	19,80
acidez	22,00
gordura	38,50
Subtotal1	140,80
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
estaf	21,80
Subtotal2	137,30
cloreto	31,80
aparência/odor	22,00
Subtotal3	53,80
Total Geral	331,90

DOCE DE BANANA PASTOSO

cinzas	27,50
umidade	33,00
cálcio	11,00
ferro	11,00
sódio	11,00
PTN	38,50

Subtotal1	132,00
CT	33,00
CF	22,00
Estafilo coag +	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	132,00
Total Geral	396,00

HAMBURGUER	
carboidratos totais	33,00
gordura	38,50
PTN total	38,50
cálcio (base seca)	93,50
Subtotal1	203,50
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
<i>estaf</i>	22,00
Subtotal2	137,50
Total Geral	341,00

LEITE EM PÓ MODIFICADO	
umidade	33,00
acidez total	22,00
gordura	38,50
PTN láctea	38,50
açúcares	xxxxxx
Subtotal 1	132,00
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
Estafilo coag +	22,00
mesófilo	16,50
Subtotal 2	154,00
Total Geral	286,00

LEITE fluido granel	
Acidez Dornic	22,00
Gordura	38,50
EST	5,50
ESD	5,50
Crioscopia	33,00
Densidade	16,50

Umidade	33,00
CCS	33,00
Subtotal1	187,00
sensorial	16,50
CT	33,00
CF	27,50
Mesófilo	16,50
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	148,50
Total Geral	335,50

LEITE pasteurizado	
Acidez Dornic	22,00
Gordura	38,50
EST	5,50
ESD	5,50
Crioscopia	27,50
Densidade	11,00
Peroxidase	16,50
Subtotal1	126,50
CT	33,00
CF	27,50
Mesófilo	16,50
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	132,00
H2O2	16,50
Formol	22,00
Subtotal3	38,50
Total Geral	276,50

LEITE UHT	
umidade	33,00
acidez total	22,00
gordura	38,50
PTN láctea	38,50
Subtotal1	123,00
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
Estafilo coag +	22,00
mesófilo	16,50
Subtotal2	154,00
Total Geral	277,00

LINGUIÇA	
umidade	33,00
gordura	37,50
PTN total	37,50
cálcio (base seca)	89,25
Subtotal1	197,25
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	137,50
Total Geral	334,75

MANTEIGA	
umidade	33,00
cinzas	27,50
pH	19,80
acidez	22,00
gordura	37,50
Subtotal1	139,80
CT	33,00
CF	27,50
Salmonella	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	137,50
cloreto	33,00
aparência/odor	22,00
Subtotal3	55,00
Total Geral	332,30

MEL	
umidade	33,00
sacarose aparente	11,00
sól ins em água	11,00
minerais	27,50
pólen	22,00
hidroximetilfurfural	22,00
atividade diastática	11,00
Subtotal1	137,50
<i>estafilo</i>	22,00
<i>Salmonella</i>	37,50
CF	27,50
Subtotal2	87,00
Total Geral	224,50

OVOS	
umidade	89,25
PTN	37,50
cinzas	27,50
gordura	37,50
Subtotal1	191,75
ct	33,00
cf	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
<i>estafilo</i>	22,00
mesófilo	16,50
Subtotal2	154,00
Total Geral	345,75

PATÊ	
estaf	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
clostri sul rd	27,50
Total Geral	104,50

PESCADO	
pH	19,80
BVT	22,00
Subtotal1	41,80
estafilo	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
<i>Bacillus cereus</i>	89,25
<i>Aeromonas sp</i>	89,25
Subtotal2	255,50
Total Geral	297,30

PESCADO DEFUMADO	
carboidratos totais	33,00
gordura	37,50
PTN total	37,50
AW	16,50
Subtotal1	124,50
CF	27,50
<i>estafilo</i>	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	104,50
Total Geral	229,00

PESCADO HAMBURGUER	
carboidratos totais	33,00
gordura	37,50
PTN total	37,50
cálcio (base seca)	89,25
Subtotal1	197,25
CF	27,50
<i>estafilo</i>	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	104,50
Total Geral	292,50

PRESUNTO DEFUMADO	
umidade	33,00
gordura	37,50
AW	27,50
Subtotal1	98,00
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
<i>estaf</i>	22,00
Subtotal2	137,50
Total Geral	235,50

QUEIJO MINAS FRESCAL	
umidade	33,00
cinzas	27,50
pH	19,80
acidez	22,00
gordura	37,50
Subtotal1	139,80
CT	33,00
CF	27,50
Salmonella	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	137,50
cloreto	33,00
aparência/odor	22,00
Subtotal3	53,00
Total Geral	330,30

RÃ	
<i>Aeromonas sp.</i>	89,25
mesófilo	16,50
CT	33,00
CF	27,50
<i>estafilo</i>	22,00
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal1	243,25
pH	19,80
BVT	22,00
Subtotal2	41,80
Total Geral	285,05

RICOTA	
umidade	33,00
cinzas	27,50
pH	19,80
acidez	22,00
gordura	37,50
Subtotal1	139,80
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	137,50
cloreto	33,00
aparência /odor	22,00
Subtotal3	55,00
Total Geral	332,30

SALSICHA	
umidade	33,00
gordura	37,50
PTN total	37,50
amido	16,50
Subtotal1	124,50
CT	33,00
CF	27,50
<i>Salmonella</i>	55,00
estaf	22,00
Subtotal2	137,50
Total Geral	262,00

YOGURTE	
umidade	33,00
EST	11,00
gordura	37,50
acidez	22,00
Subtotal1	103,50
CT	33,00
CF	27,50
Mesófilo	16,50
<i>Salmonella</i>	55,00
Subtotal2	132,00
Total Geral	235,50
Composição	
fibra	27,50
valor energético	22,00
umidade	33,00
gordura	37,50
gordura saturada	
gordura trans	
sódio	33,00
PTN	37,50
cinzas	27,50
Subtotal1	218,00
amido	37,50
Total Geral	255,50
Cultura	63,00
Antibiograma	
7 antimicrobianos	136,50
Total Geral	193,00
Contatos e orientações: Alameda São Boaventura, 770 - Fonseca - CEP 24120-191 - Niterói - RJ - E-mail: eli_rodrigues@terra.com.br	

CENTRO ESTADUAL DE PESQUISA EM AGRICULTURA ORGÂNICA

BOVINOS	
Leite (litro) Cooperativa de Laticínios UFRRJ - preço médio	0,77
Bezerro recém-nascido (de 0 a 16 dias de idade)	37,50
Bezerra recém-nascida (de 0 a 16 dias de idade)	126,00
Vacas (arroba)	84,00
Esterco bovino (saco com 3 kg)	3,30
Pesquisadora responsável: Rosane Scatamburlo Lizieire Fajardo	
Contatos e orientações: BR 465, km 7 - CEP 23891-000 - Seropédica - RJ - Tel.: (21) 3787-4212 - E-mail: pesagro.seropedica@gmail.com	