

LECHE DE MUJER

37.- Análisis corriente	260 Ptas
38.- Determinación de cada elemento químico	200 Ptas
39.- Investigación bacteriológica por cultivo	400 Ptas

HECES

40.- Análisis microscópico	400 Ptas
41.- Análisis químico (digestibilidad)	530 Ptas
42.- Análisis corriente	660 Ptas
43.- Investigación bacteriológica por cultivo	660 Ptas

JUGO GÁSTRICO

44.- Análisis corriente	260 Ptas
45.- Determinación química de un elemento	130 Ptas

JUGO DUODENAL

46.- Análisis corriente	530 Ptas
-------------------------------	----------

MOCO, ESPUTOS, EXUDADOS Y PUS

47.- Análisis citobacteriológico por tinción	200 Ptas
48.- Análisis bacteriológico por cultivo	660 Ptas
49.- Análisis bacteriológico por inoculación	800 Ptas

DIAGNÓSTICO DE ZOONOSIS

50.- Diagnóstico bacteriológico por tinción	260 Ptas
51.- Diagnóstico bacteriológico por cultivo	530 Ptas
52.- Diagnóstico bacteriológico por inoculación	660 Ptas
53.- Investigación de corpúsculos de Negri	260 Ptas

AGUAS, HIELOS, REFRESCOS Y SIMILARES

54.- Análisis desde el punto de vista de potabilidad química	2.000 Ptas
55.- Análisis desde el punto de vista de potabilidad bacteriológica	2.000 Ptas
56.- Análisis químico y bacteriológico desde el punto de vista de calificación minero medicinal	13.310 Ptas
57.- Determinación química de un componente aislado	500 Ptas
58.- Determinación bacteriológica de un componente aislado	500 Ptas
59.- Análisis físico-químico	1.800 Ptas

JARABES Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

60.- Análisis corrientes desde el punto de vista sanitario	660 Ptas
--	----------

VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

61.- Análisis corrientes desde el punto de vista sanitario	800 Ptas
62.- Determinación del grado de acidez o del grado alcohólico en los vinos	130 Ptas
63.- Investigación en materias colorantes anormales, sin determinar grupo ni especie	660 Ptas
64.- Determinación del grupo o especie de la materia colorante	1.330 Ptas
65.- Determinación de otro elemento aislado	660 Ptas

PRODUCTOS ALIMENTICIOS AZUCARADOS

66.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	660 Ptas
---	----------

HARINAS, PANES, PASTAS, ETC.

67.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	730 Ptas
68.- Determinación microscópica de muestras de harinas	530 Ptas
69.- Determinación de acidez	130 Ptas
70.- Determinación de grado aleurométrico	130 Ptas
71.- Determinación de gluten o cualquier otro elemento aislado	400 Ptas

LECHE, REQUESONES, QUESOS, ETC.

72.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	800 Ptas
73.- Determinación química de un solo elemento	400 Ptas
74.- Análisis bacteriológico de la leche	660 Ptas

ACETES, GRASAS, ORUJOS, ETC.

75.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	800 Ptas
76.- Determinación del grado de acidez	130 Ptas
77.- Determinación de grasas en un orujo	260 Ptas

CAFES, CHOCOLATES, TES, ESPECIAS, ETC.

78.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	800 Ptas
79.- Determinación de la composición de un chocolate	1.330 Ptas

AZÚCARES Y SALES

80.- Análisis corriente desde el punto de vista sanitario	400 Ptas
---	----------

EXAMEN SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

81.- Análisis químico y bacteriológico desde el punto de vista sanitario	1.330 Ptas
82.- Control sanitario de cada lote de alimentos de todas clases envasados para el consumo público, incluido el examen de envases por cada filogenético del respectivo lote	0,66 Ptas

OTRAS PRUEBAS DE LABORATORIO

- Ácido úrico, urea, unidades xantoprotéicas, lípidos totales, bilirrubinas totales, cada una	300 Ptas
- Iones, cationes, bilirrubina fraccionada, creatinina, fosfatasas, transaminasas, de hidrogenasas lácteas, butírica, málica, lipasa, amilasa, aldolasa, creatikinasa, co	Regolarios