

المخبر الغذائي:

التعرفة بالدولار	الزيادة ٢٥/١٠٠	اصل التعرفة	أجور اختبارات عامة للمواد الغذائية والعضوية:
41.67	6,250.00	5,000.00	١ تقدير حمض أميني أو أكثر (لكل مجموعة)
7.50	1,125.00	900.00	٢ قدرة الفحم الفعال على إزالة اللون
4.17	625.00	500.00	٣ تقييم نتائج التحليل لكل عينة
20.83	3,125.00	2,500.00	٤ الكشف عن النتريت في اللحم
3.33	500.00	400.00	٥ تهيئة العينة للتحليل عند الاقتضاء
4.17	625.00	500.00	٦ تحضير المحاليل القياسية (لكل لتر)
3.33	500.00	400.00	٧ تحضير محلول هانس القياسي
8.33	1,250.00	1,000.00	٨ الحموضة بطريقة المعايرة
4.17	625.00	500.00	٩ الرقم الحمضي (PH)
6.67	1,000.00	800.00	١٠ الرماد الكلي

8.33	1,250.00	1,000.00	الرماد المنحل وغير المنحل بالحمض	١١
8.33	1,250.00	1,000.00	قلوية الرماد	١٢
10.00	1,500.00	1,200.00	الرماد المكبرت	١٣
4.17	625.00	500.00	قياس ناقليية محلول EC	١٤
4.17	625.00	500.00	قرينة الانكسار	١٥
8.33	1,250.00	1,000.00	رقم البيروكسيد في الزيوت والذسم	١٦
10.83	1,625.00	1,300.00	رقم البيروكسيد في المواد الغذائية	١٧
20.83	3,125.00	2,500.00	تقدير الآزوت الكلي	١٨
20.83	3,125.00	2,500.00	تقدير الألياف في المواد الغذائية	١٩
20.83	3,125.00	2,500.00	تقدير البروتين	٢٠
2.50	375.00	300.00	الخواص الفيزيائية (لكل خاصة)	٢١
6.67	1,000.00	800.00	الرطوبة	٢٢

3.33	500.00	400.00	اختبار المواد الغريبة(الشوائب)	٢٣
6.67	1,000.00	800.00	الخلاصة الجافة	٢٤
12.50	1,875.00	1,500.00	المواد الكبريتية الطيارة	٢٥
12.50	1,875.00	1,500.00	نوعية الدسم بجهاز الكروماتوغرافيا الغازية G.C	٢٦
12.50	1,875.00	1,500.00	الدسم بطريقة سوكسيلية	٢٧
8.33	1,250.00	1,000.00	المواد الدهنية(دسم كلية) جربار وبطريقة المعايرة	٢٨
6.67	1,000.00	800.00	المواد الصلبة غير المنحلة في الماء	٢٩
4.17	625.00	500.00	تقدير المواد الصلبة المنحلة في الماء(البريكس)	٣٠
5.00	750.00	600.00	الوزن النوعي	٣١
5.83	875.00	700.00	نقطة الذوبان(الانصهار)	٣٢
33.33	5,000.00	4,000.00	تحديد الفيتامينات الذوابة في الدسم لكل مجموعة	٣٤
12.50	1,875.00	1,500.00	الاستخلاص بالمذيبات بطريقة سوكسيلية	٣٥

8.33	1,250.00	1,000.00	الكشف الكيفي عن الزيت السيليكوني	٣٦
7.50	1,125.00	900.00	التقطير المجزأ (تحت الفراغ)	٣٧
7.50	1,125.00	900.00	الكشف عن الصمغ العربي	٣٨
10.00	1,500.00	1,200.00	الكشف عن الديكسترين	٣٩
3.33	500.00	400.00	الفحص المجهرى	٤٠
10.83	1,625.00	1,300.00	تحديد نسبة الفورمالين	٤١
29.17	4,375.00	3,500.00	الكشف عن الاضافات الغذائية (محلّيات صناعية+ملونات+ مواد حافظة + الكافيين + السكاكر ولكل مجموعة) بجهاز HPLC	٤٢
50.00	7,500.00	6,000.00	الكشف عن الهرمونات والمواد البيطرية والمضادات الحيوية (لكل مجموعة) بجهاز HPLC	٤٣
25.00	3,750.00	3,000.00	الكشف عن الجوسيبول	٤٤
7.50	1,125.00	900.00	كشف كيفي عن التزنخ	٤٥

8.33	1,250.00	١,٠٠٠,٠٠	تقدير ثاني أكسيد الكبريت	٤٦
8.33	1,250.00	1,000.00	تقدير السكر بطريقة الاستقطاب	٤٧
8.33	1,250.00	1,000.00	اللون بطريقة السبيكتروفوتومير	٤٨
3.33	500.00	400.00	التشرب	٤٩
10.00	1,500.00	١,٢٠٠,٠٠	نسبة المواد السكرية	٥٠
54.17	8,125.00	6,500.00	فصل وتحديد الأفلاتوكسين (B2-B) (G2G-١-	٥١
54.17	8,125.00	6,500.00	فصل وتحديد كافة الميكوتوكسينات) لكل واحد يحتاج إلى عمود (٥٢
12.50	1,875.00	1,500.00	التقدير الكمي لعنصر بواسطة جهاز الامتصاص الذري أو الأصدار(لكل عنصر)	٥٣
50.00	7,500.00	6,000.00	الكشف عن بقايا المبيدات أو المواد المرتحلة من العبوات مع تحديد الهوية باستخدام الأجهزة الآلية (لكل مجموعة)	٥٤
8.33	1,250.00	1,000.00	تقدير كمية كل غاز في مزيج من الغازات	٥٥
12.50	1,875.00	1,500.00	محتوى الزيت الطيار في الزعتر	٥٦

10.00	1,500.00	1,200.00	الجرف بالبخار	٥٧
10.00	1,500.00	1,200.00	تحديد نسبة ثنائي إيتانول أميد	٥٨
15.00	2,250.00	1,800.00	تحديد نسبة الليستين	٥٩
12.50	1,875.00	1,500.00	تحديد نسبة العلك الخام	٦٠
30.00	4,500.00	3,600.00	التحليل بواسطة جهاز الطيف الضوئي بالأشعة تحت الحمراء	٦١
6.67	1,000.00	800.00	تحديد اللون بواسطة الصفائح الرقيقة (لكل عينة)	٦٢
29.17	4,375.00	3,500.00	التحليل بواسطة جهاز الكروماتوغرافيا السائلة H.P.L.C لكل مجموعة	٦٣
29.17	4,375.00	3,500.00	تحديد الفيتامينات الذوابة في الماء لكل مجموعة	٦٤
10.00	1,500.00	1,200.00	كلور الصوديوم في المواد الغذائية	٦٥