**SENA045: SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**

Requerimientos para Alimentos Industrializados:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REQUISITOS GENERALES** | **CANTIDAD MÍNIMA (APROXIMADA)** | **TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE MUESTRAS POST-ANÁLISIS** |
| Las muestras deben venir precintadas o lacradas, estar correctamente identificadas y entregarse en buen estado de conservación.  Los envases deben ser herméticos, de material inerte y no debe presentar signos de daños, violación o pérdidas. | 500 g o 500 ml  (para cada una de las áreas intervinientes)  **Requisitos de análisis específicos:**  Análisis físico-químicos: 1 litro para aceites  Análisis de micotoxinas: 2,5 kg para alimento balanceado  Análisis microbiológicos: 2,5 kg (para alimento balanceado 5 submuestras) | 15 días  (para ensayos microbiológicos)  30 días  (para el resto de los ensayos) |