|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 gAromáticas y especias(para cada área interviniente) | 15 días(para ensayos microbiológicos) |
| 10 g Azafrán y Vainasde vainillaPara: Química y micotoxinas, Residuos de Plaguicidas y Contaminantes Inorgánicos)50 g Azafrán y Vainasde vainilla Para: Microbiología Agrícola | 30 días (para el resto de los ensayos) |

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

Requerimientos Aromáticas: