|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.  Cuando corresponda, deben estar refrigeradas sin que se interrumpa la cadena de frío.  Los envases deben ser herméticos, de material inerte y no deben presentar signos de daños, violación o pérdidas. | **Requisitos para análisis de Residuos de Plaguicidas y Contaminantes Inorgánicos:**  2 kg\*  (productos frescos de tamaño de unidad grande  ˃ 250g)  1 kg\* (productos frescos de tamaño de unidad mediano y pequeño ˂ 250g)  500 g\*  (Frutas desecadas)  \*Tamaños de muestra necesarios para cada área | Hasta finalizar el ensayo |
| 5 kg  (Para la determinación de Micotoxinas en frutas frescas, secas, desecadas y hortalizas) |
| 2,5 kg  (Para determinaciones microbiológicas en frutas y verduras frescas para n=5) |

**SENA045: SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL** Requerimientos para frutas y hortalizas para cada análisis: