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

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

Requerimientos Aromáticas: