**REQUISITOS PARA LA ACEPTACIÓN DE MUESTRAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de muestra** | **Cantidad** | **Peso / Volumen** | **Condiciones** |
| Tejido adiposo | 1 Unidad | 100 g | Congelado. Si se procesa dentro de las 24 hs refrigerado |
| Hígado, riñón, músculo de grandes mamíferos | 1 Unidad | 250 g | Congelado |
| Hígado, riñón de pequeños mamíferos | 6 unidades  | Según el producto | Entero. Congelado |
| Orina | 1 Unidad | 50 ml | Congelada |
| Suero | 1 Unidad | 5 ml | Sin hemólisis. Congelado |
| Leche cruda | Pool | 1 litro | Congelada |
| Leche en polvo | 1 Unidad | 250 g | Tº < 25 ºC |
| Huevo | Individual | 6 unidades | Refrigerado |
| Pelo negro o marrón, de cuello | 1 Unidad | 1 g (10 cm2) | Temperatura < 25°C |
| Miel | 1 Unidad | 300 g | Temperatura < 25°C |
| Alimento balanceado | 1 Unidad | 500 g | Temperatura < 25°C |
| Pescados pequeños | 3 Unidades | Según el producto | Entero. Congelado |
| Pescados medianos o grandes | 2 Unidades | Según el producto | Entero. Congelado |
| Músculo de pescado | ------ | 250 g | Congelado |
| Moluscos | ------ | 250 g | Congelado |
| Pescado en conserva | 1 lata | 200 g | Temp. < 25º |
| Fiambres y embutidos curados | 1 pieza | Según el producto | Refrigerado |
| Fiambres y embutidos frescos | 1 pieza | Según el producto | Congelado |
| Pollo y otras aves de corral | 1 Unidad | Según el producto | Congelado |
| Agua | 1 Unidad | 300 ml | Refrigerado. Al abrigo de la luz |