

SENA045: SOLICITUD DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Requerimientos para frutas y hortalizas:

REQUISITOS GENERALES	CANTIDAD MINIMA (APROXIMADA)	TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE MUESTRAS POST-ANÁLISIS
<p>Las muestras deben venir precintadas o lacradas, estar correctamente identificadas y entregarse en buen estado de conservación.</p> <p>Cuando corresponda, deben estar refrigeradas sin que se interrumpa la cadena de frío.</p> <p>Los envases deben ser herméticos, de material inerte y no deben presentar signos de daños, violación o pérdidas.</p>	<p>2 kg (Frutas y hortalizas frescas y secas)</p>	<p>Hasta finalizar el ensayo</p>
	<p>500 g (Frutas disecadas)</p>	
	<p>5 kg (Para la determinación de Micotoxinas en frutas y hortalizas)</p>	
	<p>2,5 kg (Para determinaciones microbiológicas en frutas y verduras frescas para n=5)</p>	