



RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 041 - 22 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **ALS LS PERÚ S.A.C.**
 Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima (Guillermo Dansey)**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Detección de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique	ISO 4831: 2006 Third Edition (Excepto 4.2 y 9.2)	2006	Moluscos Crustáceos Pescado(s) Cefalópodos
2	Control de Esterilidad	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos. Control de esterilidad.	NTP 204.009:1986 (Revisada el 2010). Ítem 1 al 9	1986	Conservas
3	Detección de Salmonella spp.	Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Amendment 1: Broader reange of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC	ISO 6579-1:2017. Excepto ítem 9.3.3, 9.4.3 y 9.5.6/ AMD1:2020	2017	Pescados Crustáceos Moluscos Bivalvos Cefalópodos Pescado salado
4	Detección de Salmonella spp	Motile Salmonella in All Foods. Immunodiffusion (1-2 TEST) Method // Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp (Plating out and confirmation)	AOAC 989.13, ítems A-E, 21st Edition. 2019 // Confirmación por ISO 6579-1:2017, ítem 9.4.1, 9.4.2 y 9.5	2019	Moluscos Bivalvos Crustáceos Pescados Cefalópodos
5	Detección de Listeria monocytogenes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 1: Detection method. Amendment 1:2004. Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	ISO 11290 - 1:2017 2nd Ed. Excepto ítem 9.5.1.2. y 9.5.3.	2017	Pescados Pescado salado Moluscos Bivalvos Cefalópodos
6	Recuento de Listeria monocytogenes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 2: Enumeration method. Amendment 1: Modification of the enumeration medium.	ISO 11290-2:2017, 2nd Ed. Excepto ítem 9.4.1.3 y 9.4.3	2017	Pescados Cefalópodos Pescado salado Moluscos Bivalvos Crustáceos
7	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	Vibrio. <i>Vibrio cholerae</i>	FDA / BAM Online, 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 – Chapter 9 A-B , 1-5 c. Excepto el uso del antisuero O139.	2004	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos



Entidad de Ensayo:

ALS LS PERÚ S.A.C.

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima (Guillermo Dansey)**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
8	Enumeración de Vibrio Parahaemolyticus	Vibrio. Other Vibrios Vibrio V.Parahaemolyticus.	FDA / BAM Online, 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 – Chapter 9 A-B1 (a-f).	2004	Pescados Pescado Salado Crustáceos Moluscos Bivalvos Cefalópodos
9	Enumeración de Escherichia coli	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide	ISO 16649-3:2015 excepto ítem 4.1 y 9.1	2005	Pescados Pescado Salado Crustáceos Moluscos Bivalvos Cefalópodos
10	Enumeración de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and Other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar médium.	ISO 6888-1:2021	2021	Pescados Pescado salado Crustáceos Moluscos Bivalvos Cefalópodos
11	Enumeración de bacterias anaerobias sulfito reductores	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	ISO 15213:2003 1st Ed. Excepto ítems 9.2, 9.4 (T 50 °C +/- 1 °C) y 9.5 Nota 2	2003	Cefalópodos Moluscos Bivalvos Pescado
12	Enumeración de microorganismos a 30° C	Microbiology of the food chain --Horizontal method for the enumeration of microorganisms — Part 1: Colony count at 30° C by the pour plate technique	ISO 4833-1:2013 1 st. Ed./Amd. 1:2022	2013	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Bivalvos Pescado Pescado salado
13	Detección de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulasepositive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers	ISO 6888- 3:2003, 1st.Ed. Corrected version 2004. Excepto4.2 y 9.2	2003	Pescados Crstáceos Moluscos Cefalópodos
14	Recuento de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique	ISO 4832:2006, Third Edition.	2006	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Bivalvos Pescados
15	Numeración de Enterobacteriaceae	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the deteccion and enumeration of Enterobacteriaceae Part 2: colony - count technique	ISO 21528- 2:2017	2017	Pescados Pescado salado



RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 041 - 22 - SANIPES

Entidad de Ensayo:
Ensayos:

ALS LS PERÚ S.A.C
Químicas

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
16	Histamina	Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV	NCh 2637. Of 2001.	2001	Conservas de pescado Pescado congelado Pescado salado
17	Metales (Cadmio,Plomo,Mercurio)	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	NOM-117- SSA1-1994, NCh2638.Of 2001, NCh2751.O F20013,NCh 2667.OF200 1 VALIDADO (Modificado)	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos
18	Estaño	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	NOM-117- SSA1-1994, NCh2638.Of 2001, NCh2751.O F20013,NCh 2667.OF200 1 VALIDADO (Modificado)	2017	Conserva de pescado
19	Sulfitos	Sulfites in Food Optimizad Monier-Williams	AOAC 990.28 21st Edition 2019 (VALIDADO-Modificado)	2019	Langostino



RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 041 - 22 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **ALS LS PERÚ S.A.C**

Ensayos: **Físico Sensorial**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
20	Análisis Físico-Organoléptico	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007:2021 4ta Ed.	2021	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata
21	Evaluación de cierre doble en envases metálicos	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas, doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo.	NTP 204.063:2013 (Excepto 6.2.2)	2013	Conservas de productos pesqueros en envases metalicos
22	Análisis sensorial	Sensory analysis – Guidelines for the use of quantitative response scales.	ISO 4121: 2003 Opción de escala de respuesta 6.3.2 Escala discreta	2003	Pescados, pescado salado, crustáceos, moluscos bivalvos y cefalópodos

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 06 de marzo de 2023