

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.**

Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	<i>Clostridium perfringens</i> Numeración	Cultural Methods for Enumeration and identification of <i>Clostridium perfringens</i> in Foods.	FDA/ Bacteriological Analytical Manual On Line. 8ª ed. Chapter 16. Rev A. 1998. A-E. Jan. 2001.	2001	Harina de pescado Semiconservas
2	Enumeración de Mohos y levaduras	Recuento de Mohos y Levaduras. Método de Recuento de Levaduras y Mohos por Siembra en Placa en Todo el medio.	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 165-167 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983	Harina de Pescado Harina de Pota Semiconservas
3	Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> (NMP)	Técnica del Número Más Probable (NMP) con Caldo Telurito Manitol Glicina. Método 5.	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 235-236. 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia)	1983	Productos hidrobiológicos Semiconservas
4	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	Vibrio: <i>Vibrio cholerae</i> .	FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 9. Procedures. <i>Vibrio cholerae</i> A, B 1-5 a-c. Rev 1998. May 2004.	1995	- CEFALÓPODOS - CONSERVAS - CRUSTÁCEOS - GASTERÓPODOS - HARINA DE PESCADO - HARINA DE POTA - MOLUSCOS BIVALVOS - PESCADOS
5	Estafilococos coagulasa positivos	Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1: 2021	2021	Moluscos Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Pescado
6	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i> , and other <i>Vibrio spp.</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> .	BAM ON LINE, FDA-CFSAN, CAP.9 A-B 1-f, 8 TH Edition revisión A, (1998). Reescrito y Revisado Mayo 2004.	1995	- Cefalopodos - Crustaceos - Gasteropodos - Moluscos bivalvos - Pescados - Productos hidrobiológicos y derivados
7	<i>Escherichia coli</i>	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 3: Detection and Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-beta-D-glucuronide (Excepto ítem 9.1)	ISO/TS 16649-3. Cor: 2016	2015	Crustáceos (excepto vivos) Harina de Pescado Moluscos Bivalvos Moluscos (excepto gasterópodos vivos) Pescado (s)

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 001 - 08 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
8	Salmonella	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp. / Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.	ISO 6579-1: 2017 / Amd 1: 2020	2017	Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Harina de pescado Harina de pota Moluscos Bivalvos Pescado (s)
9	Enumeración de Coliformes Totales	Bacterias coliformes. Recuento de coliformes. Técnica del Número más Probable (NMP). Método 4 (recuento directo en placa de agar bilis lactosa rojo neutro cristal violeta) /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 137 2da Ed. Reimpresión 2000 (Incluye muestreo) /// RM MINSA Nro.461-2007	2001	Superficies Inertes
10	Enumeración de Enterobacteriaceae	Recuento por siembra en placa.	Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y Métodos de Enumeración. ICMSF. Pág. 149 – 150 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983	- HARINA DE PESCADO - HARINA DE POTA - SEMICONSERVAS - PESCADOS
11	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y de Bacterias coliformes	Calidad del agua. Recuento de <i>Escherichia coli</i> y de bacterias coliformes. Parte 1: Método de filtración por membrana para aguas con bajo contenido de microbiota. (ISO 9308-1: 2014/Amd 1: 2016)	UNE-EN ISO 9308-1: 2014/A1: 2017 (INCLUYE MUESTREO)	2017	- Agua para uso y consumo humano - Agua purificada
12	Detección y Recuento de Enterococos Intestinales	Calidad del agua. Detección y recuento de Enterococos intestinales . Parte 2:Método de Filtración de Membrana (ISO 7899-2:2000)	UNE-EN-ISO 7899-2:2001 (Incluye muestreo)	2001	Agua natural Agua para uso y consumo humano

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 001 - 08 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
13	Detección y Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Calidad del agua. Detección y recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Método de filtración en membrana (ISO 16266:2006)	UNE-EN-ISO 16266:2008 (Incluye muestreo)	2008	Agua para uso y consumo humano
14	Estafilococos coagulasa positivos	Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 6888-1: 2021 (INCLUYE MUESTREO) // RM MINSA Nro.461-2007	2021	Manos manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos
15	Salmonella sp.	Salmonella // Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.	FDA / BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. Chapter 5, A, B, C (item: 24), D, E (items: 1, 2, 3, 5 y 6, except E.3.c) Revisión marzo 2022 (Incluye Muestreo) // RM MINSA Nro.461-2007	2022	Superficies inertes en contacto con alimentos.
16	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	BS ISO 15213: 2003. Excepto: items 9.2, 9.4 (T 50°C +/- 1°C) y 9.5 Nota 2.	2003	Cefalópodos Pescados
17	Enumeración de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony count technique	ISO 4832: 2006	2006	Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Pescados
18	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 / Amendment 1: Clarification of scope.	ISO 4833-1:2013 / Amd 1: 2022	2013	Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Pescados Harina de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 001 - 08 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
19	Detección de Listeria Monocytogenes	Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods	FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. March 2017. Chapter 10. Ítems A-E, G y H (a,b,c,d,e)	2017	Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasteropodos Pescados
20	Enumeración de Listeria Monocytogenes	Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods	FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. April 2022. Chapter 10. Ítems A-D, G y H (a,b,c,d,e) y J (direct plating procedure)	2022	Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasteropodos Pescados

Ensayos: **Físico Químicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
21	Histamina	Determinación de Histamina - Método HPLC con Detección de UV.	GCG-FQ-HIS-011 versión 03 (validado) (basado en NCh 2637 Of, 2001)	2018	- CONSERVAS DE PESCADO - HARINA DE PESCADO - HARINA DE POTA - PESCADO CONGELADO - PESCADO FRESCO - PESCADO PROCESADO - PESCADO SALADO
22	Estaño	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	GCG-FQ-MET-01 (VALIDADO) VERSION 01	2020	Conservas
23	Cadmio, Plomo	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	GCG-FQ-MET-01 (VALIDADO) VERSION 01	2020	Cefalópodos Pescados Conservas
24	Arsenico, Mercurio	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica con Generación de Hidruros	GCG-FQ-MET-02 (VALIDADO) VERSION 02	2020	Cefalópodos Pescados Conservas
25	Sulfitos	Sulfites in foods Optimized Monier-Williams Method	AOAC Official Method 990.28, A-G(a), H. 21th Ed.2019	2019	Crustáceos

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES

Ensayos:

Físico Sensorial

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
26	Análisis sensorial	Sensory Analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales	ISO 4121. Secound edition.	2003	- CRUSTÁCEOS CONGELADOS - MOLUSCOS CONGELADOS - PESCADOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONGELADOS, CURADOS, FRESCOS, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS)
27	Determinación de medidas de cierre, traslape y solapado	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo.	NTP 204.063: 2013 (Revisada el 2018). Excepto 6.2.2. 1ra edición	2013	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
28	Peso ecurrido	Norma para las sardinas y productos análogos en conserva	NTP CODEX STAN 94: 2013 (Revisada el 2018) Item 7.5	2013	Productos de la pesca en salsa

Fecha de Actualización: 02 de noviembre del 2022