

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-014-11-SANIPES

Entidad de Ensayo: **SOCIEDAD DE ASESORAMIENTO TECNICO S.A.C.**
Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Recuento de Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae. Recuento por Siembra en Placa.	ICMSF Vol. 1 2da Edicion. Pág. 149-150 (Traducción versión original 1978) Reimpresion 2000 en castellano (Ed. Acribia).	1983	Harina de pescado. Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpresos.
2	Control de esterilidad.	Conservas de Productos de la Pesca en Envases Herméticos. Control de Esterilidad.	NTP 204.009. (Revisada el 2010)	1986	Conservas de productos de la pesca.
3	Detección de Salmonella	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of salmonella - Part 1, Detection of Salmonella spp	ISO 6579-1 First Edition. Excepto Annex D	2017	Harina de pescado

Ensayos: Químicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
4	Arena	Harina de Pescado. Determinación de arena.	NTP 204.024: 1982 (Revisada el 2010)	1982	Harina de Pescado.
5	Ceniza	Harina de Pescado. Determinación de Cenizas.	NTP 204.022: 1982 (Revisada el 2015)	1982	Harina de Pescado.
6	Cloruro de sodio	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Sea Food. Volumetric Method.	AOAC 937.09. 20th Ed.	2016	Productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, pre cocidos (congelados); Productos pesqueros y acuícolas en conserva; Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpreso.
7	Cloruros	Pescados y productos derivados. Determinación del Contenido de Cloruros Solubles en Agua e Insumos para Alimentos Balanceados Incluida la Harina de Pescado.	NTP 204.031: 2004 (Revisada el 2013)	2004	Harina de Pescado.

000021



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 014 - 11 - SANIPES

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
8	Estaño	Método de Prueba para la Determinación de Cadmio, Arsénico, Plomo, Estaño, Cobre, Fierro, Zinc y Mercurio en Alimentos, Agua Potable y Agua Purificada por Espectrometría de Absorción Atómica	NOM - 117 SSA1 ítem 7.2 y 9	1994	Conservas de pescado en envases de hojalata
9	Histamina	Productos hidrobiológicos. Determinación de Histamina y otras aminas biógenas - Método HPLC con Detector UV.	Nch 2637. Of. 1ra Edición (VALIDADO)	2001	Moluscos bivalvos crudos (congelados o refrigerados); Harina de pescado; Productos pesqueros y acuícolas crudos (congelados o refrigerados); Productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, pre cocidos (congelados); Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpreso; Productos pesqueros y acuícolas en conserva.

Ensayos: Físicos y Sensoriales

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
10	Físico organoléptico (Excepto de evaluación de cierre)	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007 (2015) / NTP 204.007 Cor 1 (2016)	2016	Conservas de productos de la pesca.
11	Evaluación de doble cierre	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo	NTP 204.063 Excepto ítem 6.2.2	2013	Conservas en envase de hojalata

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 14 de enero del 2020

000020

