



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 <b>2020</b> ). 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	<b>Moluscos bivalvos y cefalópodos</b> <b>Pescado salado</b> <b>Pescados</b>
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. <b>C</b> Excepto el uso del antisuero O139.	2004	<b>Crustáceos</b> <b>Moluscos bivalvos y cefalópodos</b> <b>Pescado salado</b> <b>Pescados</b>



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. V.Parahaemolyticus.	FDA / BAM Online, 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 – Chapter 9 A-B1 (a-f).	2004	Crustáceos Moluscos bivalvos y cefalópodos Pescado salado Pescados
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	<b>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.</b>	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	Moluscos bivalvos y cefalópodos Pescados
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	Crustáceos Moluscos bivalvos y cefalopodos Pescados 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. Excepto 4.2 y 9.2	2003	Pescados Crustáceos 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 Nº PTE- 041 - 22 - SANIPES

Entidad de Ensayo:

ALS LS PERÚ S.A.C

Ensayos:

Químicas

Sede: Lima

Nº	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	<b>CADMIO, PLOMO, MERCURIO</b>	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	NOM-117- SSA1-1994, NCh2638.Of 2001, NCh2751.OF20013,NCh 2667.OF2001 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.OF20013,NCh 2667.OF2001 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	<b>Evaluación de cierre en envases metálicos</b>	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y método de ensayo.	NTP 204.063:2013 (Excepto 6.2.2)	2013	<b>Conservas de productos pesqueros en envases de hojalata</b>
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: 14 de abril de 2023