

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 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 Mohos	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
4	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
5	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	Vibrio: <i>Vibrio cholerae</i> .	FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 9. <i>Vibrio cholerae</i> A, B 1 5 a-c. Rev 1998.May 2004. Excepto el uso del antisuero O139.	1995	- CEFALÓPODOS - CONSERVAS - CRUSTÁCEOS - GASTERÓPODOS - HARINA DE PESCADO - HARINA DE POTA - MOLUSCOS BIVALVOS - PESCADOS
6	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. AMENDMENT 1	ISO 6888-1: 2021 / Amd 1: 2023	2021	Moluscos Bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Pescado
7	<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
8	<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 N° PTE- 001 - 08 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
9	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 (Excepto ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D) /Amd 1:2020	2017	Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Harina de pescado Harina de pota Moluscos Bivalvos Pescado (s)
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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. AMENDMENT 1 /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 6888-1: 2021 / Amd 1: 2023 (INCLUYE MUESTREO) /// RM MINSA Nro.461-2007	2021	Manos manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos
16	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 setiembre 2023 (Incluye Muestreo) // RM MINSA Nro.461-2007	2023	Superficies inertes en contacto con alimentos.
17	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. Excepto: ítems 9.2, 9.4 (T 50°C +/- 1°C) y 9.5 Nota 2.	2003	Cefalópodos Pescados
18	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
19	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 Crustaceos Gasteropodos Pescados Harina de pescado

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

Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
20	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
21	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**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
22	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
23	Estaño (SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	GCG-FQ-MET-01 (VALIDADO) VERSION 01	2020	Conservas
24	Cadmio, Plomo (SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	GCG-FQ-MET-01 (VALIDADO) VERSION 01	2020	Cefalópodos Pescados Conservas
25	Arsenico, Mercurio (SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)	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
26	Sulfitos (SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)	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
27	Análisis sensorial	Sensory Analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales	ISO 4121. Secound edition. Ítem 5.2, 6.3.2.	2003	- CRUSTÁCEOS CONGELADOS - MOLUSCOS CONGELADOS - PESCADOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONGELADOS, CURADOS, FRESCOS, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS)
28	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.

Fecha de Actualización: 08 de marzo del 2024