

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C.**
Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Coliformes Totales, (NMP)	Microorganismos de los Alimentos 1. Recuento de Coliformes: Técnica del número más probable (NMP) Método 1	ICMSF 2da. Edición. Pág. 132 - 134. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Cefalópodos procesados, Harina de pescado Harina de pota Moluscos bivalvos
2	Coliformes Fecales (Termotolerantes) (NMP)	Microorganismos de los Alimentos 1. Determinación de Organismos de Origen Fecal Método 1.	ICMSF 2da. Edición. Pág. 138. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Cefalópodos procesados, Harina de pescado Harina de pota Moluscos bivalvos
3	Coliformes y <i>Escherichia coli</i> (Conteo en Placa)	Coliform and <i>Escherichia coli</i> Counts in Foods. Dry Rehydratable Film (Petrifilm <i>E. coli</i> /Coliform Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate) Methods.	AOAC 991.14 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados
4	Enterobacterias (Conteo en Placa)	Microorganismos de los Alimentos 1. Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa.	ICMSF. 2da. Edición. Pág 149 - 150. Traducción Versión Original: 1978. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Concentrado proteico (hidrobiológico deshidratado) Harina pescado Harina de pota Pescado procesado Semiconservas
5	Listeria monocytogenes (Prueba screening (tamiz) para determinar muestras negativas a Listeria monocytogenes mediante ELISA)	Transia® AG Listeria for the Detection of Listeria monocytogenes and Related Listeria Species in Selected Foods and from Environmental Surfaces. Items A-H.	AOAC 996.14. 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos Bivalvos Pescados procesados
6	Microorganismos Aerobios mesófilos	Microorganismos de los Alimentos 1. Enumeración de Microorganismos Mesófilos: Métodos de Recuento en Placa Método 1.	ICMSF 2da Edición Pág. 120 - 124. Traducción Versión Original 1978. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados Semiconservas

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:		Microbiológicos		Sede: Callao	
N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
7	Examen microscópico para la Detección, Identificación o Estimación de Componentes de Origen Animal (Detección)	REGLAMENTO (UE) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de Enero de 2013. ANEXO VI. Métodos de Análisis para la determi-nación de componentes de origen animal con fines de identificación de los piensos.	REGLAMENTO (UE) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de Enero de 2013. ANEXO VI. 2.1. Método microscopia óptica. Excepto. 2.1.2.1.4	2013	Harina de Pescado, Harina de Pota
8	Mohos y Levaduras	Método de Recuento de Levaduras y Mohos por Siembra en Placa en Todo el Medio	ICMSF. 2da. Edición Pág. 166 - 167. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Concentrado proteico (hidrobiológico deshidratado) Harina pescado Harina de pota Semiconservas
9	Detección de Salmonella	Transia AG Salmonella EIA for the Visual or Instrumental detection of Motile and Non - Motile Salmonella in All Foods.	AOAC 999.08. 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Harina de pescado Harina de pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Semiconservas Producto Hidrobiológico: Concentrado Proteico
10	Detección de Shigella	Microorganismos de los Alimentos 1. Shigelas - Aislamiento y Pruebas bioquímicas.	ICMSF. 2da Edición Pág. 181-186. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed Acribia).	1983	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota
11	Vibrio cholerae	FDA/BAM Vibrio Procedures: V. cholerae (items A,B: 1-5 a,b,c) – Excepto el uso del antisuero O139	FDA/CFSAN Bacteriological Analytical Manual Online. May 2004. Chapter 9. Edition 8. Revision A 1998.	1995	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados Semiconservas Crustaceos frescos
12	Esterilidad Comercial	Microbiological Method.	AOAC 972.44. 21 st Edition.	2019	Alimentos de baja acidez en envases sellados herméticamente

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:		Microbiológicos		Sede: Callao	
Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
13	Aerobios mesófilos (Conteo en placa)	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: 2022-01	2013	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Semiconservas
14	Clostridium perfringens (Conteo en placa)	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	ISO 7937:2004 (Confirmación Bioquímica: ítem 9.4.3).	2004	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescado Procesado Semiconservas
15	<i>Escherichia coli</i> (NMP)	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of B - glucuronidase -positive <i>Escherichia coli</i> - Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-B-D-glucuronide. Excepto 4.1, 9.1 y 10.1.	Technical Specification. First Edition. ISO/TS 16649-3.	2015	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados Semiconservas de pescado
16	Microorganismos Lipolíticos (Recuento)	Lipolytic Microorganisms	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Fifth Edition. Chapter 15: 15.41, 15.43, 15.44. Single layer method. Lipolytic microorganisms.	2015	Aceite de pescado
17	Heterótrofos (Conteo en placa)	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method, 35°C/48 h, APC	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 23rd Ed.	2017	Agua de pozo Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua superficial
18	Salmonella (Detección)	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 ítem 9.3.3; 9.4.3) / Amd. 1:2020	2017	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Concentrado Proteico Semiconservas

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
19	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP)	Vibrio Procedures: Other Vibrios. V. <i>parahaemolyticus</i> (items A y B-1).	FDA CFSAN BAM Online. Ed. 8 Rev. A. 1998. Chapter 9.	1995	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos Bivalvos Pescados Procesados
20	Insectos (Detección)	Observación macroscópica de Insectos.	ISP-500 (Validado).	2010	Harina de Pescado. Harina de Pota
21	Staphylococcus coagulasa positivo	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium. Amendment 1: Inclusión of precisión data.	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003. First Edition. Incubation temperature at 37 °C.	1999	Cefalópodos procesados Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados
22	Anaerobios sulfito reductores (Conteo en Placa)	Microbiologie des aliments. Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfite-réductrices par comptage des colonies à 46°C. Point 9.2.1 Cas de l'utilisation du milieu en boites de Petri.	AFNOR NF V08-061.	2009	Cefalópodos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescados procesados Semiconservas
23	<i>Escherichia coli</i> (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group <i>Escherichia coli</i> Procedure Using Fluorogenic Substrate. 1. <i>Escherichia coli</i> Test (EC-MUG medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 F, 23rd Ed.	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina
24	Coliformes fecales o Termotolerantes (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (Fecal) Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E1, 23rd Ed.	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
25	Coliformes Totales (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 23rd Ed. (Except item 1. Samples).	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina
26	Enumeración de Enterobacterias	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae (Anexo A: enumeration by MPN technique)	ISO 21528-1:2017	2017	Harina de pescado Harina de pota
27	Recuento de Aerobios Mesofilos	Mesophilic Aerobic Plate Count. Guia Técnica para el Análisis Microbiológicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA 5 th Ed. Chapter 8. Part 8.72 //RM N° 461-2007 MINSA	2015	Superficies inertes (regulares e irregulares)
28	Recuento de Mohos y Levaduras	Yeasts and Molds part. DRBC Agar. Guia Técnica para el Análisis Microbiológicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA 5 th Ed. Chapter 21. Part 21.51 // RM N° 461-2007 MINSA	2015	Superficies inertes (regulares e irregulares)
29	Enumeración de enterobacterias	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count Technique. Guia Técnica para el Análisis Microbiológicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 21528-2-2017 // RM N° 461 -2007 MINSA	2017	Superficies inertes (regulares e irregulares)

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
30	Enumeración de Coliformes Totales	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the enumeration of coliforms Colony-count technique. Guia Técnica para el Análisis Microbiológicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 4832:2006 // RM N° 461 -2007 MINSa	2006	Superficies inertes (regulares e irregulares) Superficies Vivas:manos de manipuladores con o sin guantes
31	Enumeración de Escherichia coli	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the enumeration enumeration of B-glucoronidase -positive Escherichia coli -part 2: Colony-count technique at 44 ° C using 5-bromo -4 chloro-3 indolyl -B-D-glucoronide. Guia Técnica para el Análisis Microbiologicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 16649-2-2001 // RM N° 461 -2007 MINSa	2001	Superficies inertes (regulares e irregulares)
32	Recuento de Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus and Staphylococcal Enterotoxins. Surface Plating Procedure. S. aureus Colonies on Baird-Parker agar. Coagulase Test. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 39. Part 39.63, 39.64, 39.66 // RM N° 461-2007 MINSa.	2015	Superficies inertes, Superficies Vivas: manos de manipuladores con o sin guantes
33	Recuento de aerobios mesófilos	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment Sedimentation Methods.	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 3. Part 3.101.	2015	Ambiente (aire)
34	Recuento de Mohos y Levaduras	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment Sedimentation Methods.	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 3. Part 3.101.	2015	Ambiente (aire)
35	Salmonella (Detección)	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 //Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ISO 6579-1: 2017 (excepto ítem 9.3.3; 9.4.3) / Amd. 1:2020 // RM N° 461 - 2007 MINSa	2017	Superficies inertes (regulares e irregulares) Superficies vivas: manos de manipuladores con o sin guantes

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
36	Recuento de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	Food Products - Methods For Determination Quantity Of Mesophilic Aerobes And Facultative Anaerobes	GOST 10444.15:1994	1996	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
37	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, 3rd.Ed., Excepto 9.2	2006	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
38	Detección de Staphylococcus coagulasa positivo	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal Method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species). Part 3: Detección and MPN technique for low numbers.	ISO 6888-3:2003, 1st Ed., Excepto 9.2	2003	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
39	Recuento de Listeria Monocytogenes	Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection and enumeration of listeria monocytogenes and listeria spp.- Part2: Enumeration method	ISO 11290 - 2	2017	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados Semiconservas de pescados
40	Coliformes Numeración (NMP)	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique- 30°C.	ISO 4831:2006. Third Edition. (Excepto ítem 9.1 Procedure Detection method)	2006	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados
41	Staphylococcus aureus Numeración (NMP)	Staphylococcus aureus in Foods. Most Probable Number Method for Isolation and Enumeration	AOAC 987.09. 21st Edition	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados
42	Detección y enumeración de bacterias coliformes	Water quality - Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora	ISO 9308-1: 2014 / A1: 2016	2014	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Callao**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
43	Detección y enumeración de E. COLI	Water quality -- Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria -- Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora	ISO 9308-1: 2014 / A1: 2016	2014	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
44	Enterococos	Enterococci. Enumeration of enterococci. KF Streptococcal Agar. Confirmation of enterococci. Conventional procedures	APHA – Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Fifth Edition. 2015 Chapter 10 Part 10.51 y Part 10.61	2015	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos procesados Pescados procesados Semiconservas de pescado
45	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos en aguas	ISP-501 (validado) (Basado en water environment Research vol. 78 number 2, february 2006)	2018	- Agua para uso y consumo humano - Hielo
46	Detección de salmonella	Salmonella in Foods and Environmental Surfaces Assurance GDS for Salmonella First Action 2009 Revised First Action 2015	AOAC Official Method 2009.03.21st Edition Confirmación por AOAC 967.26.2019. Validado (Modificado).	2020	Harina de pescado Harina de pota
47	Detección de salmonella	Salmonella in Foods and Environmental Surfaces Assurance GDS for Salmonella First Action 2009 Revised First Action 2015	AOAC Official Method 2009.03.21st Edition Confirmación por AOAC 967.26.	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescado procesado
48	Coliformes fecales o Termotolerantes (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (Fecal) Coliform Procedure. Thermotolerant (Fecal) Coliform direct Test (A-1 Medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E2, 23rd Ed.	2017	Agua salina
49	DETECCIÓN DE HEPATOBACTER PENAEI, HEPATOPANCREATITIS NECROTIZANTE (Para determinar muestras negativas).	Método de Detección de Hepatobacter penaei, Hepatopancreatitis Necrotizante (NHP) por la técnica de PCR en tiempo real	OIE Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos. Capítulo 2.2.3 infección por Hepatobacter penaei, Hepatopancreatitis necrotizante. Part 4.3.1.2.3.3: 2021 Validado (Modificado)	2022	• Langostinos congelados • Langostinos frescos
50	Colifagos (virus)	Detection of Coliphages. Somatic Coliphage Assay	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9224 B. 23rd Ed.	2017	Agua para uso y consumo humano

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Biología Molecular**

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
51	Deteccion Cualitativa del Virus de la Hepatitis A (VHA)	Microbiology of the food chain - Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus using real-time RT-PCR. Part 2: Method for detection	ISO 15216-2	2019	Superficie de Concha de Abanico Congelada (tallo/coral)
52	Detección del virus del síndrome de la mancha blanca (para determinar muestras negativas)	Método de Detección de Virus del Síndrome de la Mancha Blanca (WSSV) por la técnica de PCR en tiempo real.	OIE Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos. Capítulo 2.3.8 Infección por el virus del síndrome de la mancha blanca. Part. 4.3.1.2.4.3: 2019 - Validado (Modificado).	2020	Langostino congelado
53	Detección del virus del síndrome de Taura (para determinar muestras negativas)	Método de Detección de Virus del Síndrome de Taura (TSV) por la técnica de PCR en tiempo real.	OIE Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos. Capítulo 2.3.7 Infección por el virus del síndrome de Taura. Part 4.3.1.2.7.3: 2019. Validado (Modificado).	2020	Langostino congelado
54	Detección del virus del síndrome de la cabeza amarilla GENOTIPO I (para determinar muestras negativas)	Método de Detección de Virus del Síndrome de la Cabeza Amarilla Genotipo I (YHV-1) por la técnica de PCR-RT en tiempo real.	Diseases of Aquatic Organisms. Vol. 98: 185–192, 2012. Protection from yellow head virus (YHV) infection in Penaeus vannamei pre-infected with Taura syndrome virus (TSV). Validado (Modificado).	2020	Langostino congelado

Ensayos: **Biologicos**

55	Determinación de parásitos	Parasites in Fish Muscle	AOAC 985.12, 21st Edition	2019	Musculo de pescado fresco Musculo de pescado procesado
----	----------------------------	--------------------------	---------------------------	------	---

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Físico - Químicos

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
56	Cadmio y Plomo	Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after dry ashing.	AOAC 999.11 21st Edition	2019	Cefalópodos frescos y procesados conservas y semiconservas de pescados crustáceos frescos y procesados moluscos frescos y procesados pescados frescos y procesados
57	Histamina	Productos hidrobiológicos. Determinación de Histamina y otras Aminas Biógenas. Método HPLC con Detector UV.	NCh 2637: 2001 Validado (Modificado)	2021	Harina de pescado Concentrados proteicos Harina de pota Pescado frescos y procesados Conserva y semiconservas de pescado
58	Proteína	Alimentos para animales. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculos del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl	NTP - ISO 5983:2002 (Revisada el 2018)	2002	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
59	Grasa	Fat (crude) or ether extract in animal feed	AOAC 920.39 C 21st Edición 2019 Validado (modificado)	2020	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
60	Humedad	Alimentos para Animales. Determinación del contenido de Humedad y Materia Volátil.	NTP - ISO 6496. Excepto 8.4 (Revisada el 2016)	2011	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:		Físico - Químicos		Sede: Callao	
Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
61	Cenizas	Ash of Animal Feed.	AOAC 942.05 21st Edition.	2019	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
62	TBVN.	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal (TBVN)	NTP 201.032:1982 (revisada el 2015). Validado (Modificado-Aplicado fuera del alcance)	2019	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Crustáceos frescos y procesados Harina de langostino Harina de pescado Harina de pota Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
63	Arena	HARINA DE PESCADO. Método de ensayo para la determinación de arena.	NTP 204.024:1982 (revisada el 2020). Validado (Modificado)	2021	Alimento Balanceado Harina de pescado Harina de pota
64	Cloruros	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Seafood. Volumetric Method	AOAC 937.09, 21st Edition	2019	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
65	Humedad	Solids (Total) in Seafood. Gravimetric Method	AOAC 952.08. 21st Edition.	2019	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Crustáceos frescos y procesados Equinodermos frescos y procesados Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
66	Estaño	Alimentos enlatados. Determinación de estaño por absorcion Atómica.	COVENIN 2132-84	1984	Conservas de productos Hidrobiologicos
67	Cadmio	Productos hidrobiológicos - Determinación de cadmio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por llama.	Nch 2638	2001	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:		Físico - Químicos		Sede: Callao	
N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
68	Mercurio	Productos hidrobiológicos - Determinación de mercurio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por generación de vapor frío	Nch 2667	2001	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)
69	Plomo	Productos hidrobiológicos - Determinación de plomo mediante espectrofotometría de absorción atómica	Nch 2751	2003	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)
70	Arsénico, Cadmio, Plomo y Mercurio.	Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry	AOAC 2015.01 21st Edition	2019	Conserva de pescado Concentrado Proteico Aceite acidulado de Pescado Aceite de pescado Acidos grasos de Pescado
71	B, Na, Mg, Al, P, K, Ca, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Sn, Sb, Ba, Hg, Pb	Determinación de trazas de metales por ICP-MS	ISP 022 (VALIDADO) (En base al método AOAC 2015.01 2016)	2017	Aceite acidulado de Pescado, Aceite de pescado y Acidos grasos de Pescado Cefalópodos procesados Concentrado Proteico Conserva de pescado Crustáceos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescados procesados
72	Mercurio	Mercury in Food. Flameless Atomic Absorption Spectrophotometric Method	AOAC 971.21 21st Edition 2019 Validado (Modificado)	2021	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Crustaceos frescos y procesados Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
73	Acidez	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of acid value and acidity.	ISO 660: 2020 (E). Fourth Edition. Hot ethanol method using indicator.	2020	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
74	Humedad y Materia Volátil	Animal and vegetable fats and oils - Determination of moisture and volatile matter content.	ISO 662 Method B. Third Edition	2016	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
75	Impurezas Insolubles	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of insoluble impurities content.	ISO 663 Fifth Edition.	2017	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Físico - Químicos

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
76	Índice de Peróxidos	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination.	ISO 3960 Fifth Edition.	2017	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
77	Determinación de Ácido Domoico. Biotoxina Amnésica ASP	Determinación de Ácido Domoico (Biotoxina Amnésica ASP) por HPLC con Detector UV.	ISP-018 (Validado)	2020	Moluscos Bivalvos
78	Sulfitos	Sulfites in Foods. Optimized Monier - Williams Method	AOAC 990.28 21st Ed.	2019	Langostinos
79	Cloruros	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Seafood. Volumetric Method	AOAC 937.09, 21st Edition 2019 - Validado (Aplicado fuera del alcance)	2019	Harina de pescado
80	Nitritos	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del contenido de nitritos (Método de referencia).	NTP-ISO 2918 (revisada el 2020): 2006. (Validado - Modificado y Fuera de Alcance).	2021	Harina de pescado Harina de pota Harina de langostino Alimento balanceado
81	Determinación de antioxidante BHT (3,5-di-tert-butyl-4hydroxytoluene) / Determinación de antioxidante BHA (2 and 3 tert-butyl-4hydroxyanisole)	Phenolic Antioxidants in Oils, Fats and Butter Oil. Liquid Chromatographic Method	AOAC 983.15, 21st Edition. 2019. (Validado - Modificado y Fuera de Alcance).	2021	Harina de pescado Harina de pota
82	Fosfolípidos	Determinación del contenido de fosfolípidos en alimentos	AOAC 995.11, 21st Edition. 2019. (Validado - Modificado).	2021	Harina de pescado



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos:

Fisico Sensorial

Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
83	Cierre	Evaluación de Sellos Dobles en Envases Metálicos.	ISP-015 (Validado).	2018	Productos de la Pesca en Envases Metálicos.
84	Fisico Sensorial	Sensory analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales.	ISO 4121: 2003.	2003	Cefalópodos frescos y procesados Crustáceos frescos y procesados Equinodermos frescos y procesados Moluscos frescos y procesados Pescado frescos y procesados semiconservas de pescado
85	Fisico Organoléptico	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.	NTP 204.007 Excepto 4.1.2	2021	Productos de la pesca en conservas.

Fecha de Actualización: 10 de enero de 2023