



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 044 - 24 - SANIPES

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

Ensayos: **FÍSICO SENSORIAL**

Sede: **Piura**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Cierre	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. 1ª Edición	2013	Productos de la pesca en envases metálicos
2	Físico 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 Pescados frescos y procesados Semi conservas
3	Físico 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: **03/07/2024**