

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES

Entidad de Ensayo: INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.

Ensayos: Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Recuento de aerobios en placa a 30°C	Microbiology of the food Chain-- Horizontal Method for the Enumeration of Microorganisms - Part 1 : Colony Count at 30 degrees C by pour plate technique.	ISO 4833-1:2013.	2013	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado
2	Recuento de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	Food products. Methods for determination quantity of mesophilic aerobes and facultative anaerobes.	GOST 10444.15-94	1996	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos Harina de pescado
3	Numeración de <i>E. 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.	ISO/TS 16649-3.	2015	Productos Hidrobiológicos ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
4	Esterilidad Comercial	Examination of Canned Foods Items C, D (excepto punto 4), E (excepto identificación toxina y punto 2).	FDA/BAM Online. 8th Edition Revisión A (1998) - Chapter 21 A. January 2001.	1995	Conservas de alimentos ácidos y alimentos de baja acidez acidificados de Ph<4.6 procesados térmicamente y en envases sellados herméticamente. Conservas de alimentos de baja acidez de Ph>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente.
5	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 6579-1:2017/Amd. 1:2020 (excepto 9.3.3 y 9.4.3))	2017	Harina de pescado Harina de crustaceos Harina de pota Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
6	Detección de Salmonella	Food products. Method for the detection of salmonella spp.	GOST 31659-2012	2012	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos Harina de pescado
7	Recuento de microorganismos lipolíticos.	Lipolytic Microorganisms. Ítem 15.42 Double Layer Method.	APHA-CMMEF 5th Edition - Chapter 15. Ítem 15.42; pp 201-208.	2015	Aceites y grasas de origen animal
8	Recuento de Estafilococos Coagulasa Positiva	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium. Amendment 1: Inclusion of precision data. Amendment 2: Inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method.	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003/Amd.2:2018, excepto punto 9.2.2.	1999	Productos hidrobiológicos ahumados Productos hidrobiológicos congelados Productos hidrobiológicos empanizados Productos hidrobiológicos frescos refrigerados Productos hidrobiológicos procesados refrigerados Productos hidrobiológicos salados Productos hidrobiológicos seco - salado Productos hidrobiológicos secos Aceite de pescado
9	Detección de Shigella	Shigelas. Aislamiento de shigelas. Pruebas bioquímicas para la identificación de shigelas	ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. su significado y metodos de enumeración .Pág 183-186; 2da Ed. Reimpresión 2000	2000	Harina de pescado.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
10	Detección de <i>Staphylococcus aureus</i>	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of Coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detección and MPN technique for low numbers.	ISO 6888-3:2003	2003	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
11	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio. Vibrio cholerae.</i>	FDA/BAM Online, Rev. May 2004, Chapter 9. (A-B:1-5 A,B,C) (excepto uso de antisuero O 139) 8th Ed.	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados
12	Numeración de <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	<i>Vibrio. Procedures: Other Vibrios. V.Paraahaemolyticus</i>	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, <i>V.Paraahaemolyticus</i> , Ítem A B1 (a-f)	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:		Microbiológicos		Sede: Lima	
Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
13	Numeración de Coliformes Termotolerantes (fecales): (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Fecal Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221E.1, 23rd Ed.	2017	Agua de Manantial Agua de Rio Agua potable Agua residual industrial Hielo
14	Recuento de Heterótrofos en Placa	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 23rd Ed	2017	Agua de Manantial Agua de Rio Agua potable Agua residual industrial Agua industrial Hielo
15	Recuento de Enterobacteriaceae	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method	ISO 21528-2:2017	2017	Alimentos balanceado Harina de pescado Harina de crustaceos Harina de pota
16	Recuento de E Coli.	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of beta- glucoroidase -positive Escherichia coli --Part 2 : Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolylbeta-D-glucuronide	ISO 16649-2 :2001	2001	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
17	Detección de Coliformes	Food products. Methods for detection and enumeration of coliforms	GOST 31747-2012	2012	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos Harina de pescado
18	Recuento de Listeria Monocytogenes	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. -- Part 2: Enumeration method.	ISO 11290-2 :2017	2017	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado
19	Detección de Listeria Monocytogenes	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. -- Part 1: Detection method	ISO 11290-1:2017	2017	Pescado refrigerado Productos del pescado refrigerado Pescado congelado Productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
20	Determinación de insectos	Microanalytical & Filth Analysis. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Methods.	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Sección 4 - 4.4.2 (VALIDADO)	2010	Alimento Balanceado Harina de crustáceos Harina de pescado Harina de pota
21	Detección de bacterias sulfito reductoras del genero clostridium	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Methods for detection and enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	GOST 29185-2014	2014	Productos del pescado: refrigerados Productos del pescado: congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos bivalvos
22	Recuento de Enterococcus	Food products. Methods for Detección and determination of count Enterococcus	GOST 28566-90	1991	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
23	Determinación de Componentes de Origen Animal (Ensayo Cualitativo)	Método de Analisis para la Determination de Componentes de Origen Animal con fines de control oficial de los piensos	Reglamento (UE) N°51/2013 de la Comisión de 16 de Enero de 2013, Anexo VI. Item 1,2 (Excepto 2.1.3.1, 2.1.3.4 y 2.2)	2013	Harina de Pescado Harina de Pota Harina de crustáceo
24	Recuento de mohos y levaduras	Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración.	ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	2000	Harina de Pescado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
25	Recuento de coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique	ISO 4832: 2006	2006	Productos hidrobiológicos congelados
26	Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	Microbiologie des aliments – Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfite-réductrices par comptage des colonies a 46°C	NF V08-061: 2009	2009	Productos hidrobiológicos salados Productos hidrobiológicos seco salados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Productos hidrobiológicos congelados



**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Químicos**

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
27	Colesterol	Determinación de Colesterol en Alimentos por Cromatografía de Gases.	ITS-029 (Validado).	2018	Aceite de pescado.
28	DHA-Acido Docosahexaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado).	2017	Aceite de pescado.
29	EPA-Acido Eicosapentaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado).	2017	Aceite de pescado.
30	Estaño	Tin in Canned Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method.	AOAC 985.16 Online	2005	Conservas de pescado.
31	Histamina	Determinación de Histamina en Productos Hidrobiológicos por HPLC.	ITS- 005 (Validado).	2017	Conservas de pescado Pescado
32	Histamina	Determinación de Histamina en Harina de Pescado. Harina de Pota y Alimentos Balanceados por HPLC.	ITS-030 (Validado).	2017	Harina de pescado. Alimento Balanceado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Químicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
33	Impurezas insolubles	Animal and Vegetable fats and oils. Determination of Insoluble Impurities Content.	ISO 663	2017	Aceites y grasas de origen animal.
34	Jabón	Soap in Oil Titrimetric Method.	AOCS Official Method Cc 17-95 (validado)	2017	Aceite refinado de pescado. Aceite de pescado
35	Materia Insaponificable	Animal and Vegetable Fats and Oils- Determination of unsaponifiable matter- method using diethyl ether extraction.	ISO 3596.	2000	Aceite de pescado.
36	Nitrógeno Amoniacal	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.	NTP 201.032: 1982 (revisada el 2015) (Validado)	1982	Productos hidrobiológicos procesados congelados (Validado) Alimento balanceado Cefalópodos congelados (validado) Harina de Pota Harina de Pescado Pescado congelado (validado)
37	Arsénico	Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and pet Foods	AOAC 986.15 (VALIDADO)	2005	Pescado Refrigerados y/o congelados Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Aceite de Pescado Harina de pescado Harina de pota Alimento Balanceado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

Químicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
38	Mercurio	Determinación de Mercurio en alimentos de consumo humano y animal	ITS-042 (VALIDADO)	2014	Pescado Refrigerados y/o congelados Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Harina de pescado Harina de pota Alimento Balanceado
39	Valor ácido y acidez	Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Acid Value and Acidity. Hot Ethanol Method Using Indicator.	ISO 660:2020 Procedimiento 9.3.	2020	Aceites y grasas de origen animal.
40	Humedad y materia volátil	Animal and Vegetable Fats And Oil. Determination of Moisture And Volatile Matter content. Method B.	ISO 662. Método B.	2016	Aceites y grasas de origen animal.
41	Valor de Peróxido.	Animal and Vegetable Fats and Oils Determination of Peroxide Value-Iodometric (visual) endpoint determination.	ISO 3960	2017	Aceites y grasas de origen animal.
42	Color Gardner	Color Gardner 1963 (Glass Standards).	AOCS Official Method Td 1a-64. Reapproved 2017	2017	Aceite de Pescado
43	Humedad y Otra Materia Volátil	Alimentos para Animales. Determinación del contenido de humedad y de otra materia volátil.	NTP-ISO 6496.Items 8.1.2 , 8.2 (Revisada el 2016)	2011	Harina de Pescado
44	Mercurio	Determinación de Mercurio en Aceite de Pescado	ITS-003 (Basado en NOM-117-SSA1-1994) (VALIDADO)	2018	Aceite de Pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

**Químicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
45	Cadmio	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 Online (VALIDADO)	2005	Pescado Refrigerado Pescado Congelado Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Alimento Balanceado Harina de pota Harina de pescado
46	Plomo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 Online (VALIDADO)	2005	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Alimento Balanceado Harina de pota Harina de pescado
47	Cadmio	Determinacion de Cadmio en Aceite de Pescado	ITS- 011 (VALIDADO)	2016	Aceite de Pescado
48	Cromo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper and Iron in foods	AOAC 999.10 Online (VALIDADO)	2005	Alimentos Enlatados Harina de Pescado Harina de Pota Crustáceos Cefalópodos Productos hidrobiológicos congelados
49	Fluor	Fluorine in animal feed	AOAC 975.08	2005	Harina de Pescado Harina de Pota
50	Nitritos	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia.	NTP-ISO 2918: 2006 (revisada el 2020) (VALIDADO)	2006	Harina de pescado Harina de pota

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-007-09-SANIPES**

Ensayos:

**Físicos Sensoriales**

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
51	Evaluación de cierre	Evaluación de Sellos Dobles en Envases Metálicos.	ITS - 008 Rev.07.Basado en NTP 204.063 :2013 (Revisada el 2018) (VALIDADO)	2016	Conservas en envases Metálicos (Validado).
52	Físico organoléptico (Excepto 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 / COR 1 2016	2015	Conservas de pescado.
53	Análisis organolépticos	Sensory Analysis - Guidelines for the Use of Quantitative Response Scales.	ISO 4121 ítem 6.3.2.	2003	Aceite (s) Harina de pescado Cefalópodos Mariscos Pescados Conservas de pescado en envase de vidrio Conservas de pescado en envase pouch

Exigidos por la UE

**Fecha de Actualización: 27 de agosto del 2021**