

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

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

Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima**

N°	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 °C by the pour plate technique. . Amendment 1: Clarification of Scope	ISO 4833-1:2013 / Amd 1: 2022	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 y 5 b), 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 Alimento balanceado
6	Detección de Salmonella	Food products. Method for the detection of salmonella spp.	GOST 31659 Letter N 1637-IK / 03	2021	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos Harina de pescado

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

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
7	Recuento de Estafilococos Coagulasa Positiva	Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1:2021, excepto 9.4.3	2021	AProductos 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
8	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.
9	Detección de Staphylococcus aureus	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	2003	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
10	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio. Vibrio cholerae.</i>	FDA/BAM Online, Rev. May 2004, Chapter 9. Procedures Vibrio cholerae A,B 1-5 a-c(excepto uso de antisero O 139)	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados

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

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
11	Numeración de <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	Vibrio. Procedures: Other Vibrios. <i>V.Parahaemolyticus</i>	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, <i>V.Parahaemolyticus</i> , Ítem A B1 (a-f)	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados
12	Numeración de Coliformes Termotolerantes (fecales): (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 9221E.1, 23rd Ed. Rev. 2022	2017	Agua de Manantial Agua de Río Agua potable Agua residual industrial Hielo
13	Recuento de Heterótrofos en Placa	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 23rd Ed. Rev. 2022	2017	Agua de Manantial Agua de Río Agua potable Agua residual industrial Hielo
14	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 crustáceos Harina de papa Productos hidrobiológicos salados Productos hidrobiológicos seco-salado Productos hidrobiológicos secos
15	Recuento de E. Coli.	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of beta- glucoroidase -positive <i>Escherichia coli</i> --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
16	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
17	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
18	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
19	Determinación de insectos	MICROANALYTICAL & FILTH ANALYSIS. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Methods.	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Sección 4 - 2.3.2 (VALIDADO MODIFICADO)	2022	Alimento Balanceado Harina de crustáceos Harina de pescado Harina de pota

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

Ensayos:		Microbiológicos		Sede: Lima	
Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
20	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
21	Recuento de Enterococcus	Food products. Methods for Detección and determination of count Enterococci	GOST 28566-90 Letter N 2025-OG / 03	2021	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
22	Determinacion 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 Comision 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
23	Recuento de mohos y levaduras	Recuento de Mohos y levaduras. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio.	ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	2000	Harina de Pescado
24	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
25	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
26	Colesterol	Determinación de Colesterol en Alimentos por Cromatografía de Gases.	Journal of AOAC International (1993) Vol. 76, N° 4 (Validado - Modificado y fuera del alcance)	2021	Aceite de pescado.
27	DHA-Acido Docosaheptaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado-Modificado).	2021	Aceite de pescado.
28	EPA-Acido Eicosapentaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado-Modificado).	2021	Aceite de pescado.
29	Estaño	Tin in Canned Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method.	AOAC 985.16 21st Ed. 2019	2019	Conservas de pescado.
30	Histamina	Determinación de Histamina por HPLC.	Journal of AOAC International (1993) Vol.76, N° 3 (VALIDADO-MODIFICADO Y FUERA DEL ALCANCE)	2021	Conservas de pescado Pescado Harina de pescado Alimento Balanceado
31	Impurezas insolubles	Animal and Vegetable fats and oils. Determination of Insoluble Impurities Content.	ISO 663	2017	Aceites y grasas de origen animal.
32	Jabón	Soap in Oil Titrimetric Method.	AOCS Official Method Cc 17-95 7th Ed.2017(VALIDADO FUERA DEL ALCANCE)	2017	Aceite refinado de pescado. Aceite de pescado
33	Materia Insaponificable	Animal and Vegetable Fats and Oils- Determination of unsaponifiable matter- method using diethyl ether extraction.	ISO 3596.	2000	Aceite de pescado.

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

Ensayos: Químicos

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
34	Nitrógeno Amoniacal	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.	NTP 201.032: 1982 (revisada el 2015) (Validado-Fuera del alcance)	2015	Productos hidrobiológicos procesados congelados (Validado) Alimento balanceado Cefalópodos congelados (validado) Harina de Pota Harina de Pescado Pescado congelado (validado)
35	Arsénico	Arsenic, Cadmium,Lead,Selenium,and Zinc in Human and pet Foods	AOAC 986.15 21st Ed. 2019 (Validado - Modificado)	2021	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
36	Mercurio	Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica	NOM-117-SSA1-1994 (Validado - Modificado)	2021	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 Aceite de pescado



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

Ensayos:

Químicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
37	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.
38	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.
39	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.
40	Color Gardner	Color Gardner 1963 (Glass Standards).	AOCS Official Method Td 1a-64. Reapproved 2017	2017	Aceite de Pescado
41	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 2022)	2011	Harina de Pescado
42	Cadmio	Lead,Cadmium,Zinc,Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 21st Ed. 2019 (Validado Modificado)	2020	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
43	Plomo	Lead,Cadmium,Zinc,Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 21st Ed. 2019 (Validado Modificado)	2020	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Alimento Balanceado Harina de pota Harina de pescado

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

Ensayos: **Químicos** Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
44	Cadmio	Determinacion de Cadmio en Aceite de Pescado	NOM-117-SSA1-1994 (Validado- Modificado - Aplicado fuera del alcance)	2021	Aceite de Pescado
45	Cromo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper and Iron in foods	AOAC 999.10 21st Ed. 2019 (Validado - Aplicado fuera del alcance)	2015	Alimentos Enlatados Harina de Pescado Harina de Pota
46	Cromo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper and Iron in foods	AOAC 999.10 21st Ed. 2019 (Validado - Aplicado fuera del alcance)	2019	Crustáceos Cefalópodos Productos hidrobiológicos congelados
47	Fluor	Fluorine in animal feed	AOAC 975.08 21st Ed. 2019	2019	Harina de Pescado Harina de Pota
48	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
49	Sulfitos	Sulfites in Foods. Optimized Monier - Williams Method	AOAC 990.28, 21st Ed. 2019	2019	Langostinos

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

Ensayos:

**Físicos Sensoriales**

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
50	Evaluación de cierre	Evaluación de Sellos Dobles en Envases Metálicos.	NTP 204.063 :2013 (Revisada el 2018) (Validado-Modificado)	2021	Conservas en envases Metálicos (Validado).
51	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: 2021	2021	Conservas de pescado.
52	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: 13 de abril de 2023**