

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 016- 11 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.**
Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Chimbote**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Control de Esterilidad	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos. Control de esterilidad.	NTP 204.009: 1986. (Revisada el 2010). Item 1 al 9	1986	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos.
2	Esterilidad comercial	Sterility (Commercial) of Foods (Canned, low acid)	AOAC Official Method 972.44, 21st Edition	2019	Conservas de productos de baja acidez en envases sellados herméticamente

Ensayos: **Físico Organoléptico**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
3	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.
4	Peso escurrido	Norma para las sardinas y productos análogos en conserva	NTP CODEX STAN 94: 2013 (Revisada el 2018) Item 7.5	2013	PRODUCTOS DE LA PESCA EN SALSA
5	Análisis 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: 2015 / COR 1: 2016	2015	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES DE HOJALATA.

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 10 de setiembre del 2021