

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES**

**PACIFIC CONTROL S.A.C.**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL (huesos, plumas, plasma, pelos, sangre)	Métodos de Análisis para la Determinación de Componentes de Origen Animal con fines de Control Oficial de los Piensos. Microscopía óptica	Reglamento (UE) Nº 51/2013 de la Comisión de 16 de Enero de 2013. Anexo 6/REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1560 DE LA COMISIÓN de 26 de octubre de 2020 que modifica el anexo VI del Reglamento (CE) Nº 152/2009.2.Método. 2.1 Microscopía óptica,excepto 2.1.2.1.4.	2020	Harina de pescado
2	RECUENTO DE ENTEROBACTERIAS	Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 149-150 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Harina de pescado Moluscos Pescados
3	RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos: Métodos de recuento en placa . Método 1 (Recuento estándar en placa, recuento en placa por siembra en todo el medio o recuento	MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 120-124 2da Ed. Reimpresión 200	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Harina de pescado Moluscos Pescados
4	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Staphylocoecus aureus. Recuento de estafilococos coagulasa positivos. Método 1 (Siembra directa en placas de agar de Baird-Parker)	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 231-238 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados

**RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-040-21-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
5	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	Salmonella	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeración. Pág. 172-176 Ítem 10: (a) y (c), 177 II - 178 III, 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados Harina de pescado Conserva de pescado en aceite
6	RECUESTO DE COLIFORMES TOTALES	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methos for the enumeration of coliformas - Colony - count technique	ISO 4832	2006	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
7	ENUMERACIÓN DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1:2021	2021	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
8	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide (Excepto ítem 9.1)	ISO 16649-3/COR 2016	2015	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
9	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	Samonelas / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeración. Pág. 172-176 Ítem 10: (a) y (c), 177 II - 178 III, 2da Ed. Reimpresión 2000. Volumen I. 1983 & RM 461-2007/MINSA (Incluye MUESTREO)	1983	Manos de manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
10	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ISO 6888-1:2021 & RM 461-2007 / MINSA (Incluye MUESTREO)	2021	Manos de manipuladores de alimentos
11	RECUESTO DE COLIFORMES TOTALES	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ISO 4832 & RM 461-2007 / MINSA (Incluye MUESTREO)	1999	Manos de manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos
12	RECUESTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	Microbiological monitoring of the food processing environment. Air-sampling methods. Sedimentation methods. Método 1 (Recuento estándar en placa, recuento en placa por siembra en todo el medio o recuento en placa de microorganismos aerobios)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA. Fifth edition, 2015, chapter 3, 3.10-3.101 pages 36-37. ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. 2da Ed. 1983 volumen 1 parte II Método 1, Pág. 120-124. Reimpresión 2000 (Incluye MUESTREO)	2015	Aire
13	Esterilidad Comercial	STERILITY (COMMERCIAL) OF FOODS (CANNED, LOW ACID)	AOAC 972.44. 21st Edition 2019 Microbiological Method (No incluye MUESTREO)	2019	Alimentos de baja acidez en envases sellados herméticamente

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: Lima

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
14	Enumeración de microorganismos 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	ISO 4833-1. 2013 (No incluye MUESTREO)	2013	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s) Harina de Pescado Harina de Pota
15	Enumeración de bacterias anaerobias sulfito reductores	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite reducing bacteria growing under anaerobic conditions	ISO 15213. Excepto: ítems 9.2, 9.4 (T 50°C +/- 1°C) y 9.5 Nota 2. (No incluye MUESTREO)	2003	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
16	Enumeración de <i>Listeria monocytogenes</i>	Microbiology of the food chain Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. Part 2: Enumeration method	ISO 11290 - 2: 2017 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
17	Detección <i>Listeria monocytogenes</i>	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. Part 1: Detection method	ISO 11290 - 1: 2017 Excepto 9.5.1.2, 9.5.3 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
18	<i>Vibrio cholerae</i>	Vibrio	FDA/BAM On Line. 8ª Ed Chapter 9. Procedures. <i>Vibrio cholerae</i> A, B 1-5 a-c. Excepto el uso del antisuero O139. Rev. 1998. May 2004. (No incluye MUESTREO)	2004	Moluscos: Bivalvos, (Excepto Ostras) Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (S)

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
19	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA/BAM On Line. 8ª ed. Chapter 9, A-B 1(a-f). Rev 1998. May 2004. (No incluye MUESTREO)	2004	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
20	Enterococos (ufc/g)	Enumeration of Enterococci	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods Chapter 10/5ta Edition 2015 (ítem 10.51,10.61) (No incluye MUESTREO)	2015	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
21	Detección de Salmonella	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 9.3.3 y 9.4.3) / AMD1:2020 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
22	Detección de <i>Staphylococcus aureus</i>	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part3: Detection and MPN technique for low numbers.	ISO 6888-3:2003, 1st.Ed. Corrected versión 2004. Excepto 4.2 y 9.2 (No incluye MUESTREO)	2003	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
23	Detección de Shigella	Shigelas	ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 183-186 2da. Ed. Reimpresión 2000. Editorial Acribia (No incluye MUESTREO)	1983	Harina de Pescado Harina de Pota
24	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 (No incluye MUESTREO)	2017	Harina de Pescado Harina de Pota

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES**

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
25	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i>	Coliform and <i>Escherichia coli</i> Counts in Foods. Dry Rehydratable Film. Petrifilm <i>E. coli</i> /Coliform Count Plate, Petrifilm Coliform Count Plate	AOAC 991.14, Cap. 17.3.04, 21st Ed.	2019	Harina de Pescado Moluscos

Ensayos: **Biológicos** Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
26	DETECCIÓN DE INSECTOS	MICROANALYTICAL & FILTH ANALYSIS. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Method	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Section 4 -2.3.2 Visual and Macroscopic Methods	2020	Harina de pescado Harina de pota Harina residual

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-040-21-SANIPES

Ensayos:

**Físicos Sensoriales**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
27	EVALUACIÓN DE CIERRE EN ENVASES METÁLICOS	Envases metálicos para conservas - Cierre doble - Requisitos y métodos de ensayo	NCh2701.Of2002	2002	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata
28	ANÁLISIS FÍSICOS	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 productos de la pesca en envases de hojalata
29	ANÁLISIS SENSORIAL	ANÁLISIS SENSORIAL. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas	NTP ISO 4121 (Revisada el 2014)	2008	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescado

  Exigidos por la UE

**Fecha de Actualización: 28 de diciembre de 2022.**