



## RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-014-11-SANIPES

Entidad de Ensayo: **SOCIEDAD DE ASESORAMIENTO TECNICO S.A.C.**  
Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Recuento de Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae. Recuento por Siembra en Placa.	ICMSF Vol. 1 2da Edicion. Pág. 149-150 (Traducción versión original 1978) Reimpresion 2000 en castellano (Ed. Acribia).	1983	Harina de pescado. Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpresos.
2	Control de esterilidad.	Conservas de Productos de la Pesca en Envases Herméticos. Control de Esterilidad.	NTP 204.009 : <b>1986 (Revisada el 2020)</b>	1986	Conservas de productos de la pesca.
3	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//Amd.1:2020 (E). Excepto ítems 9.3.3,9.4.3 y Annex D	2017	Harina de pescado

Ensayos: **Químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
4	Ceniza	Harina de Pescado. Determinación de Cenizas.	NTP 204.022: 1982 (Revisada el 2015)	1982	Harina de Pescado.
5	Cloruro de sodio	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Sea Food. Volumetric Method.	AOAC 937.09. 22 nd Ed.	2023	Productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, pre cocidos (congelados); Productos pesqueros y acuícolas en conserva; Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpreso.



## RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 014 - 11 - SANIPES

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
6	Estaño ( <b>SUSPENSIÓN VOLUNTARIA</b> )	Método de Prueba para la Determinación de Cadmio, Arsénico, Plomo, Estaño, Cobre, Hierro, Zinc y Mercurio en Alimentos, Agua Potable y Agua Purificada por Espectrometría de Absorción Atómica	NOM - 117 SSA1 ítem 7.2 y 9	1994	Conservas de pescado en envases de hojalata
7	Histamina	Productos hidrobiológicos. Determinación de Histamina y otras aminas biógenas - Método HPLC con Detector UV.	Nch 2637. Of. 1ra Edición (VALIDADO)	2001	Moluscos bivalvos crudos (congelados o refrigerados); Harina de pescado; Productos pesqueros y acuícolas crudos (congelados o refrigerados); Productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, pre cocidos (congelados); Productos pesqueros y acuícolas seco salados, salpreso; Productos pesqueros y acuícolas en conserva.

Ensayos:

**Físicos y Sensoriales**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
8	Físico organoléptico	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 excepto ítem 4.1.2	2021	Conservas de productos de la pesca.
9	Evaluación de doble cierre	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo	NTP 204.063 Excepto ítem 6.2.2(Revisada el 2018)	2013	Conservas en envase de hojalata

 Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 27 de diciembre del 2023