

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **SGS DEL PERÚ S.A.C.**
Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	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. AMENDMENT 1: Clarification of scope	ISO 4833-1:2013 / Amd 1: 2022	2013	Harina de Pescado, Harina de Pota, Moluscos, Cefalópodos, Moluscos Bivalvos, Pescado Congelado, Crustáceos, Pescado salado, Pescado fresco.
2	Detección de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal Method for the detection and enumeration of coliforms - Detection Method – Most probable number technique.	ISO 4831:2006.(Excepto item 4.2 y 9.2)	2006	Harina de Pescado, Harina de Pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado Congelado, Crustáceos, Pescado salado, Pescado fresco.
3	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, Corrected Versión (2004)(Excepto ítem 4.2 y 9.2)	2003	Harina de pota, Harina de pescado, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado Congelado, Crustáceos Pescado salado, Pescado fresco.
4	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods.	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. April 2022 - Chapter 10. Ítems A-E, G y H (a, b, c, d, e)	2022	Pescado congelado, Pescado ahumado, Crustáceos, Cefalópodos Moluscos, Moluscos bivalvos, Pescado salado, Pescado fresco, Equinodermos, Gasterópodos.
5	Enumeración de Enterococos	Enumeration of Enterococci	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods Chapter 10/ 5ta Edition 2015 (Item 10.51,10.61)	2015	Moluscos, Moluscos Bivalvos, Crustáceos, Pescado Congelado, Pescados salado, Pescado fresco.
6	Numeración de aerobios mesófilos viables	Enumeration of Mesophilic Aerobes: Method1 (the standard plate count, pour plate, or Aerobic Plate Count. // Método1 (Recuento estándar en placa, recuento en placa por siembra en todo el medio o recuento en placa de microorganismos aerobios).	ICMSF Microorganisms in Foods 1; 2nd Edition Pág. 115 - 118 Versión original reimpresso 1988 (con revisión) ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1 2A. Ed. Pág. 120 - 124 Reimpresión 2000.	1978	Cefalópodos, crustáceos, equinodermos, gasterópodos, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado salado, pescado seco

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
7	Detección de <i>Clostridium perfringens</i>	<i>Clostridium perfringens</i> procedure for enrichment culturing // <i>Clostridium perfringens</i> . Técnica para el cultivo de enriquecimiento.	ICMSF Microorganism in Foods. 1. 2a Ed. Pág. 273. Versión Original Reimpreso 1988 (Con Revisión)// ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1, 2da. Ed. Pág 284. Reimpreso 2000.	1978	Cefalópodos, crustáceos, equinodermos, gasterópodos, harina de pescado, harina de papa, moluscos, moluscos bivalvos, pescado ahumado, pescado congelado, pescado salado.
8	Numeración de Enterobacteriaceae- Método de recuento en placa	Enterobacteriaceae. Enumeration by Plate Count (Enterobacteriaceae: Recuento por Siembra en Placa).	ICMSF Microorganisms in Foods 1. 2 nd Edition. Pág. 142 – 143. Versión original reimpreso 1988 (con revisión) ICMSF microorganismos de los alimentos 1. 2A. Ed. Pág. 149-150 reimpresión 2000.	1978	Harina de pescado, pescado salado, piensos, aceite y grasas, semiconservas.
9	Numeración de aerobios en placa	Aerobic Plate Count. Conventional Plate Count Method.	FDA/BAM On line. 8 th Ed. Rev. A /1998. January 2001 Chapter 3	2001	Aceite de pescado, cefalópodos, crustáceos, equinodermos, gasterópodos, harina de pescado, harina de papa, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado fresco, pescado ahumado, pescado salado, semiconservas.
10	Numeración de Coliformes Totales (NMP)	Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria Conventional Method for Determining Coliforms and <i>E. coli</i> .	FDA/BAM On line. 8 th Ed. Rev. A 1998. October 2020 Chapter 4 , item C,D.	2020	Aceite y grasas, alimentos balanceados (animales), agua de bebida, harina de pescado, pescado congelado, pescado fresco.
11	Numeración de Coliformes fecales (NMP)	Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria Conventional Method for Determining Coliforms and <i>E. coli</i> .	FDA/BAM On line 8 th Ed. Rev. A / 1998. October 2020 Chapter 4 , item I: C, E; Item IV: A, B, C	2020	Aceite y grasas, alimentos balanceados (animales), agua de bebida, harina de pescado, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado fresco.

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
12	Numeración de Coliformes (Método del medio sólido) y Numeración de E. coli (método del medio sólido)	Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria: Solid Medium Method – Coliforms	FDA/BAM on line. 8th Ed. Rev. A / 1998. October 2020 Chapter 4, item G.	2020	Crustaceos, Harina de pescado, Moluscos Bivalvos, Moluscos, Pescado congelado, Pescado fresco.
13	Detección de Salmonella	Salmonella	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. September 2023 - Chapter 5 ítems A-E (ítem E:1, 2, 3 a y b, 5 y 6)	2023	Aceite y grasas, Harina de pescado, Cefalópodos, Equinodermos, Crustáceos, Gasterópodos, Harina de papa, Moluscos bivalvos, Pescado ahumado, Pescado congelado.
14	Numeración de <i>Escherichia coli</i> . (NMP)	Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria. Conventional Method for Determining Coliforms and <i>E. coli</i> .	FDA/BAM on line. 8th Ed. Rev. A / 1998. October 2020. Chapter 4, item I: C, E, F; Item IV: A, B, D	2020	Aceites y grasas, Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Hielo, Moluscos Bivalvos, Pescado Fresco.
15	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio</i>	FDA/BAM on line. 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 Chapter 9. A-C (item B5 no se usa antisuero 0139)	2004	Aceite de pescado, cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Harina de pescado, Moluscos, Moluscos bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Pescado salado
16	Numeración de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP)	<i>Vibrio</i> . Other Vibrios. <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev.A / 1998. May 2004 - Chapter 9, A-B 1(a-f).	2004	Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Ovas de Pescado, Pescado congelado, Pescado fresco.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 008 - 09 -SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
17	Numeración de <i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> . Direct Plate Count Method.	FDA/BAM online. 8th Ed. Rev. A / 1998. January 2001 Chapter 12. items C,G. (Revisión 2016).	2016	Aceites y Grasas, Cefalópodos, Crustáceos; Equinodermos, Gasterópodos; Harina de Pescado, Moluscos, Moluscos Bivalvos; Pescado congelado
18	Numeración de aerobios	Enumeration of Aerobic Bacteria in Food. Rapid Aerobic Count Plate	AOAC Official Method 2015.13, (revised: october 2018) 21st Ed. 2019 (VALIDADO - aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de pescado
19	Enumeración de Enterobacterias	Enumeration of Enterobacteriaceae in Selected Foods: Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count Plate Method	AOAC Official Method 2003.01, 22nd Ed.	2023	Harina de Pescado (validado)
20	Mohos	Yeast and Molds Counts in Foods – Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm™ Method).	AOAC Official Method 997.02, 22nd Ed.	2023	Pescado salado, Harina de Pescado y Harina de Pota.
21	Numeración de Mohos y Levaduras	Enumeration of Yeast and Molds. The pour plate yeast and mould count method. Recuento de Mohos y Levaduras. Metodo de recuento de mohos y levaduras por siembra en placo en todo el medio.	ICMSF Microorganism in foods 1. 2da Edition Pag 157-159 Versión Original Reimpreso 1988 (Con Revisión) // ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1 2da. Ed., 1983, Pág. 165 - 167 Reimpresión 2000.	1978	Aceites y Grasas, Alimentos balanceados (animales) Harina de Pescado, Pescado fresco, Pescado salado.
22	Enumeración de bacterias anaerobias sulfito reductores	Microbiologie des aliments - Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfite-réductrices par comptage des colonies à 46 °C.	NF V08-061	2009	Cefalópodos, Gasterópodos, Harina de Pescado, Harina de Pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado salado, Semiconservas.
23	Numeración de Coliformes Totales (NMP)	Multiple -Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Techniques.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 24th Ed.(Incluye MUESTREO)	2023	Agua de calderas, Agua de circulación o enfriamiento, Agua natural, Agua para uso y consumo humano, Agua purificada, Agua residual, Agua salina

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 008 - 09 -SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
24	Numeración de <i>Escherichia coli</i>	Multiple Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. Escherichia coli Test (EC-MUG Medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 F, item 1, 24th Ed. (Incluye Muestreo)	2023	Agua para uso y consumo humano; Agua salina
25	Recuento de Microorganismos Lipolíticos	Lipolytic Microorganisms.	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods Chapter 15, 5th Edition, 2015 (Item 15.1-15.33,15.41,15.43-15.45).	2015	Aceites, grasas y alimentos grasos
26	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. First edition // Amd 1: 2020	2017	Aceite de pescado, Cefalópodos, Concentrado Proteico de Pescado, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Harina de Pescado y Harina de Pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Ovas de pescado, Pescado ahumado, Pescado congelado, Pescado salado.
27	Numeración de Enterobacterias por NMP	Microbiology of the food chain - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 1: Detección of Enterobacteriaceae - Enumeración by MPN technique (Annex A)	ISO 21528-1:2017	2017	Cefalópodos, Gasterópodos, Harina de pescado, Harina de pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos.
28	Enumeración de Enterococos	Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	ISO 7899-2:2000. (Incluye MUESTREO)	2000	Agua para uso y consumo humano.

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 -SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
29	Enumeración de <i>Escherichia 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- β-D-glucuronide.	ISO 16649-3. Corrected version 2016	2015	Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Semiconservas y Pescado salado.
30	Numeración de Estafilococos Coagulasa Positivos	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023	2021	Alimentos balanceados (animales), Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Harina de Pescado, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Pescado salado
31	Detección de <i>Escherichia coli</i>	Cultural Methods for the Enrichment and Isolation of Microorganisms / Enterobacteriaceae, Coliforms and <i>Escherichia coli</i> as Quality and Safety Indicators. Confirmation of <i>E. coli</i> (Including IMVIC Test)	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th. 2015. Chapter 5. / Chapter 9. Item 9.92 (Validado - Modificado)	2016	Aceites y grasas, Crustáceos, Equinodermos, Harina de pescado, Harina de pota, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado salado
32	Detección de <i>Shigella</i>	<i>Shigella</i> / Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of <i>Shigella</i> spp.	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5th Ed. 2015 Chapter 37, pp.477-485. (Validado - Modificado) / ISO 21567:2004. First edition. (Validado - Modificado)	2017	Harina de pescado, Harina de pota.
33	Esterilidad	Conservas de productos de la pesca en envases hermeticos. Control de esterilidad	NTP 204.009:1986 (Revisada el 2020)	1986	Conservas de Cefalópodos, Conservas de Crustáceos, Conservas de Equinodermos, Conservas de Gasterópodos, Conservas de Pescado.
34	Detección de insectos	Microanalytical & Filth Analsi. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Methods	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Section 4 - Iten 2.3.2. 2020. (Validado - Modificado)	2017	Harina de pescado, Harina de pota, Harinas de origen animal.

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
35	Detección y/o cuantificación de huevos de helmintos	Método Bailenger modificado. Detección y Cuantificación de Huevos de Helmintos	Análisis de aguas residuales para su uso en agricultura. Manual de técnicas parasitológicas y bacteriológicas de laboratorio. Ítem 2.1. O.M.S. 1997. (VALIDADO - Modificado) (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2016	Agua de proceso, agua para uso y consumo humano, agua residual, agua salina.
36	Enumeración de coliformes (mf)	Water Quality – Detection and enumeration of Escherichia Coli and Coliform bacteria – Part 1: Membrane filtration Method.	ISO 9308 – 1:2014, 3rd Ed. Amd 1: 2016	2016	Agua para uso y consumo humano, agua salina.
37	Enumeración de escherichia coli (mf)	Water Quality – Detection and enumeration of Escherichia Coli and Coliform bacteria – Part 1: Membrane filtration Method	ISO 9308 – 1:2014, 3rd Ed. Amd 1: 2016	2016	Agua para uso y consumo humano, agua salina.
38	Enumeración de escherichia coli	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for the enumeration of glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 2: Colony- count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl- B-D-glucuronide	ISO 16649 2:2001,1st Ed.	2001	Aceite de pescado, moluscos, harina de pescado, moluscos bivalvos, harina de pota, pescado congelado, pescado salado.
39	Numeración de levaduras	Enumeration of Yeast and Mold in Food. Rapid Yeast and Mold Count Plate	AOAC Official Method 2014.05, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - aplicado fuera del alcance)	2016	Concentrado proteico de pescado, harina de pescado, pescado salado.
40	Numeración de mohos	Enumeration of Yeast and Mold in Food. Rapid Yeast and Mold Count Plate	AOAC Official Method 2014.05, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - aplicado fuera del alcance)	2016	Concentrado proteico de pescado, harina de pescado, pescado salado.
41	Numeración de aerobios	Enumeration of Aerobic Bacteria in Food.3M™ Petrifilm™ Rapid Aerobic Count Plate	AOAC Official Method 2015.13, 22nd Ed	2023	Pescado congelado.
42	Numeración de coliformes termotolerantes	Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues a 44° C	NF V08-060	2009	Cefalópodos, crustáceos, harina de pescado, pescado congelado.
43	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.	REGLAMENTO (UE) Nº 51/2013 DE LA COMISION de 16 de enero de 2013, por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 152/2009 en lo que respecta a los metodos de analisis para la determinación de componentes de origen animal, con fines de control oficial de los piensos. Anexo VI SGS DEL PERU S.A.C.	2013	Aceite de pescado, harina de pescado, Harina de pota.



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
44	Detección de Salmonella	Salmonella in a variety of foods VIDAS UP Salmonella (SPT) Method	AOAC Official Method 2013.01, 22nd Ed.	2023	Crustáceos, Pescado fresco
45	Detección de Salmonella	Salmonella in a variety of foods VIDAS UP Salmonella (SPT) Method	AOAC Official method 2013.01 (revised: march 2018) 21st Ed. 2019 (VALIDADO - aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de pescado, Harina de pota, Concentrado protéico de pescado, Aceites y grasas, Cefalópodos, Equinodermos, Gasterópodos, Moluscos, Moluscos bivalvos, Pescado congelado y Pescado salado.
46	Enumeración de Listeria monocytogenes	Microbiology of the chain horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. – part 2: Enumeration method.	ISO 11290-2: 2017 Second edition	2017	Pescado congelado, Pescado salado, Semiconservas, Moluscos y Moluscos bivalvos.
47	Detección de Salmonella	Salmonella Species in Select Foods Solus One Salmonella Assay.	AOAC Official Method 2020.03, 22nd Ed.	2023	Pescado fresco
48	Detección de Salmonella	Salmonella Species in Select Foods Solus One Salmonella Assay.	AOAC Official Method 2020.03, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance).	2021	Harina de pescado Harina de pota Pescado congelado
49	Numeración de aerobios	Enumeration of Total Aerobic Count in Select Foods. Rapid Aerobic Count (RAC).	AOAC Official Method 2019.02, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2021	Harina de pescado Harina de pota
50	Numeración de mohos	Enumeration of Yeast and Mold in Select Foods. Yeast and Mold (YM) Device.	AOAC Official Method 2018.02, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2021	Harina de pescado Harina de pota Pescado salado
51	Numeración de Levaduras	Enumeration of Yeast and Mold in Select Foods. Yeast and Mold (YM) Device.	AOAC Official Method 2018.02, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2021	Harina de pescado Harina de pota Pescado salado



RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
52	Detección de Salmonella	Salmonella. Equipment and Supplies, Pre-enrichment, Isolation of Salmonella. Identification of Salmonella.	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5th Edition, Chapter 36, Part 36.31, 36.51, 36.52, 36.53. 2015 // RM N° 461-2007-MINSA. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	2015	Superficies inertes Superficies vivas
53	Recuento de coliformes	Enterobacteriaceae, Coliforms and Escherichia coli as Quality and Safety Indicators. VRBA Method for Coliforms Not Expected to be Stressed or Damaged. VRBA Overlay Method for Damaged Coliforms.	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Edition, Chapter 9-Part 9.73, 9.74. 2015 /// RM N° 461-2007 MINSA. Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas	2015	Superficies inertes Superficies vivas
54	Recuento de enterobacterias	Enterobacteriaceae, Coliforms and Escherichia coli as Quality and Safety Indicators. The Enterobacteriaceae Plating with VRBGA.	APHA/CMMEF Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5th Edition Chapter 9 - Part. 9.62. 2015 // RM N°461-2007 MINSA. /// Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas	2015	Superficies inertes Superficies vivas

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
55	Humedad y materia volátil	Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Moisture and Volatile Matter Content.	ISO 662: 3th Ed. Method B.	2016	Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado
56	Impurezas insolubles	Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Insoluble Impurities content.	ISO 663: 2017 (E) 5th edition	2017	Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado
57	Ácidos grasos libres	Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Acid Value and Acidity.	ISO 660 :2020 (Excepto 9.1 y 9.2)	2020	Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado
58	Nitrógeno Amoniacal	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.	NTP 201.032: 1982 (Revisada el 2015) (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de Pescado.
59	Nitrógeno Básico Volátil (TBVN)	Productos de la Industria Pesquera. Método de Determinación de Bases Volátiles por la Técnica de Lucke y Geidel.	IRAM 15025 PARTE II.	1985	Productos Hidrobiológicos Congelados y Productos Hidrobiológicos frescos
60	Índice de peróxido	Peroxide Value Acetic Acid-Isooctane Method	AOCS Cd 8b-90 Reapproved 2017	2017	Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
61	Ceniza	Ash of Animal Feed	AOAC Official method 942.05 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado)	2016	Harina de Pescado
62	Humedad y Grasa	Oil, moisture and volatile matter and protein by near – infrared reflectance	AOCS standard procedure Am 1-92 reapproved 2017 (VALIDADO – aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de Pescado.
63	Etoxiquina	Ethoxyquin in Feeds. Liquid Chromatographic Method.	AOAC 996.13 Official Method, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado)	2019	Harina de Pescado
64	Ácidos grasos libres	Free fatty acids	AOCS Ca 5a-40: 7th Ed. 2017 (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de Pescado
65	Índice de peróxido	Alimentos cocidos de reconstitucion instantanea: Determinación del indice de peróxido	NTP 209.267: 2a Ed. 2012 (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance)	2016	Harina de pescado.
66	Histamina	Productos Hidrobiológicos. Determinación de Histamina y otras aminos biogenicas. Método HPLC con detector UV	NCh 2637 Of 2001 (VALIDADO - Modificado)	2016	Harina de pescado, Conservas de pescado, Pescado congelado, Pescado fresco, Semiconservas.



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
67	Estaño	Arsenic, Cadmium, Mercury and Lead in foods. Pressure digestion and inductively coupled plasma-mass spectrometry	AOAC Official method 2013.06 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado)	2016	Conserva de pescado Conservas en envases de hojalata Pescado fresco Pescado refrigerado Pescado congelado Moluscos bivalvos Moluscos Crustáceos Semiconservas Productos congelados
68	Arsénico, Cadmio, Mercurio, Plomo	Arsenic, Cadmium, Mercury and Lead in foods. Pressure digestion and inductively coupled plasma-mass spectrometry	AOAC Official method 2013.06 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado)	2016	Pescado fresco Pescado congelado Moluscos Moluscos Bivalvos Crustáceos Conservas Semiconservas Harina de pescado Harina de pota
69	Cromo	Arsenic, Cadmium, Mercury and Lead in foods. Pressure digestion and inductively coupled plasma-mass spectrometry	AOAC Official method 2013.06 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado)	2016	Pescado fresco Pescado refrigerado Pescado congelado Moluscos Bivalvos Moluscos Crustáceos Conservas de Pescado Semiconservas Harina de pescado
70	Arsénico, Cadmio, Mercurio, Plomo	Arsenic, Cadmium, Mercury and Lead in foods. Pressure digestion and inductively coupled plasma-mass spectrometry	AOAC Official method 2013.06 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado)	2018	Aceite crudo de pescado Aceite refinado de pescado Aceite semirefinado de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
71	Jabón	Aceite de pescado – Determinación de jabón	NCh 2765. Of 2002	2002	Aceite crudo de pescado Aceite refinado de pescado Aceite semirefinado de pescado Oleina de pescado
72	Cobre y Zinc	Minerals and trace elements in milk and milk products, infant formula and adult nutritionals. Microwave digestion and inductively coupled plasma atomic emission spectrometry	AOAC Official method 2011.14 21st Ed. 2019 (VALIDADO - aplicado fuera del alcance y modificado)	2016	Harina de Pescado
73	Cloruros	Salt (chloride as sodium chloride) in seafood - Potentiometric Method / Sodium Chloride in canned vegetables - Method III (Potentiometric Method)	AOAC Official Method 976.18, 21st Ed. 2019 /AOAC Official Method 971.27 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado)	2016	Harina de Pescado
74	Nitritos	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia.	NTP-ISO 2918: 2006 (Revisada el 2020) (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance)	2017	Harina de Pescado
75	Fluor	Fluorine in Animal Feed. Ion Selective Electrode Method	AOAC Official method 975.08, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado)	2017	Harina de Pescado
76	Sulfitos	Sulfites in foods. Optimized Monier-Williams Method	AOAC 990.28: 22nd Ed , Excepto G. (b). 2023	2023	Langostino
77	Tocoferoles totales	Tocopherols and Tocotrienols in Vegetable Oils and Fats by HPLC	AOCS Official Method Ce 8-89 Revised 2017 7th Ed. (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2019	Harina de pescado
78	Antioxidantes fenólicos: BHA (2 and 3 tert-butyl-4-hydroxy); BHT (3,5-di- t - butyl-4-hydrixytoluene)	Phenolic Antioxidants in Oils, Fats and Butter Oil	AOAC 983.15 Official Method, 21 st Ed. 2019 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2019	Harina de pescado



RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 008 - 09 - SANIPES

Ensayos: **Físico sensoriales**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
79	Análisis sensorial	Análisis sensorial – Lineamientos para el uso de escalas de respuestas cuantitativas	ISO 4121.	2003	Aceite de Pescado, Cefalópodos, Conservas de pescado, Crustáceos, Equinodermos, Moluscos Bivalvos, Ovas de pescado, Pescado congelado, Pescado fresco, Semiconservas, cefalópodos procesados, crustáceos procesados, moluscos bivalvos procesados, pescados procesados, anchoas en salazón y envasadas
80	Físicos y sensoriales / Evaluación de sellos dobles en envases metálicos / Peso escurrido en salsa	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales // CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo	NTP 204.007: 2021 // NTP 204.063: 2013 (revisada 2018)	2021	Conservas de mariscos Conservas de pescado Conservas de productos derivados// Envases metálicos para conservas// Conservas de productos en salsa

Fecha de Actualización: 15 de marzo del 2024