*Organismo Nacional de Sanidad Pesquera*
***SANIPES***

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL**
**N° 04 -2020-SANIPES-DSNPA**

Surquillo, 17 ENE. 2020

**VISTOS:** Informe N° 215-2019-SANIPES/OAJ, la Carta C-368-SGS-OI-2018, el Oficio N° 578-2019-SANIPES/DSNPA, el Informe N° 262-2019-SANIPES/DSNPA, la Carta C-400-SGS-OI-2019, el Informe Nº 012-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA, y;

**CONSIDERANDO:**

Que, mediante la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), se crea el SANIPES como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales;

Que, asimismo, al artículo 10 del mismo cuerpo normativo, SANIPES establece los procedimientos específicos para la calificación, contratación, registro y clasificación de terceros que pueden ejercer, en su representación, las actividades de inspección y ensayos de laboratorio en el ámbito de su competencia;

Que, mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, se aprueba el nuevo Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), publicado en el diario "El Peruano" el 12 de julio del 2019;

Que, de la revisión del artículo 3 del Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE, se define a las entidades de inspección y/o ensayo como:

> "12. Entidades de ensayo: Personas jurídicas privadas, de ser el caso, acreditadas por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional, que brindan servicios complementarios y vinculados con el sector de la pesca y acuicultura relacionados al ensayo, incluidos los empleados para el diagnóstico de enfermedades de recursos hidrobiológicos, a solicitud de los operadores y comercializadores.
>
> 13. Entidades de inspección: Personas jurídicas privadas, de ser el caso, acreditadas por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional, que brindan servicios complementarios y vinculados con el sector de la pesca y acuicultura relacionados a la inspección, a solicitud de los operadores y comercializadores."

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
DIRECCIÓN SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA ACUÍCOLA - DSNPA
SANIPES

Que, en ese sentido, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 del Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE, se detalla que la fiscalización sanitaria constituye toda acción de vigilancia sanitaria que comprende las acciones de inspección sanitaria, control oficial, auditoria sanitaria, alerta sanitaria, rastreabilidad, operativos, denuncias, vigilancia y control de enfermedades de recursos hidrobiológicos, que permiten la verificación del cumplimiento de las obligaciones,

prohibiciones y de otras limitaciones exigibles a los administrados, derivados de la normativa vigente[1];

Que, mediante Informe N° 215-2019-SANIPES/OAJ del 05 de septiembre del 2019, la Oficina de Asesoría Jurídica indica que el nuevo Reglamento de la Ley N° 30063, diferencia entre entidades de apoyo en inspección y/o ensayo, y entidades de inspección y entidades de ensayo, siendo que de acuerdo a la nueva definición, las antes llamadas "entidades de apoyo" hoy en día son las "entidades de inspección o entidades de ensayo";

Que, mediante Informe Nº 262-2019-SANIPES/DSNPA de fecha 10 de setiembre del 2019, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola concluye que la naturaleza jurídica de las entidades de apoyo en el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE es el de brindar servicios a los comercializadores, exportadores e importadores para cumplir con uno de los requisitos en el proceso de certificación sanitaria, el mismo que el de las entidades de ensayo e inspección detalladas en el Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE, por el objetivo que se persigue;

Que, mediante Carta C-368-SGS-OI-2018 recibida el 01 de octubre del 2019, la entidad de ensayo SGS DEL PERU S.A.C. solicita a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, la actualización de dos (02) métodos químicos autorizados a través del procedimiento TUPA N° 50 "Solicitud de actualización de métodos de ensayo o alcances de inspección";

Que, mediante Oficio N° 578-2019-SANIPES/DSNPA recibido el 10 de octubre del 2019, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola comunica a la entidad de ensayo SGS DEL PERU S.A.C., que a partir de la entrada en vigencia del Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, no existe un procedimiento administrativo que aplique para las Entidades de Ensayo, por lo que correspondería ser atendidos a través del derecho de petición administrativa, para lo cual se solicita a la entidad de ensayo confirmar el objeto de su pretensión;

---

[1] **Reglamento de la Ley Nº 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, aprobado por Decreto Supremo Nº 004-2019-JUS**

**Artículo 25. Fiscalización sanitaria**

25.1 La actividad de fiscalización sanitaria, en el ámbito de aplicación de SANIPES, constituye toda acción de vigilancia sanitaria que comprende las acciones de inspección sanitaria, control oficial, auditoría sanitaria, alerta sanitaria, rastreabilidad, operativos, denuncias, vigilancia y control de enfermedades de recursos hidrobiológicos, entre otros, que permitan la verificación del cumplimiento de las obligaciones, prohibiciones y otras limitaciones exigibles a los administrados, derivados de la normativa vigente.

25.2 La fiscalización sanitaria incluye la verificación de:

1. El uso adecuado y rastreabilidad de los acondicionadores del medio acuático y biocidas de uso en acuicultura que son insumos empleados en la acuicultura.
2. El uso adecuado y rastreabilidad de los aditivos alimentarios empleados en la elaboración de los productos hidrobiológicos.

25.3 SANIPES puede realizar el muestreo y pruebas interlaboratorio como parte de las actividades de fiscalización sanitaria.

25.4 La actividad de fiscalización sanitaria es realizada por el inspector y/o auditor sanitario, los mismos que dictan y dan por concluidas las medidas administrativas preventivas, de acuerdo a las disposiciones que establezca SANIPES.

25.5 La fiscalización sanitaria se realiza también en las movilizaciones de productos veterinarios y alimentos de uso en acuicultura, recursos y productos hidrobiológicos en todo el territorio nacional, incluidos los puestos fronterizos; sean estos de procedencia nacional o extranjera, aquellos de origen nacional que hayan sido rechazados por las autoridades de otros países o, se encuentren en tránsito.

25.6 SANIPES puede realizar la fiscalización sanitaria sobre los sistemas o programas de control sanitario de otras Autoridades Sanitarias u operadores de los países con los cuales se mantiene relaciones comerciales, cuyos procedimientos están basados en los principios establecidos en las normas nacionales e internacionales.
25.7 Los administrados deben brindar la seguridad y facilidades necesarias para la ejecución de la fiscalización sanitaria, lo cual implica permitir el ingreso del personal de SANIPES a la infraestructura pesquera y/o acuícola y a todas sus instalaciones a su solo requerimiento, de acuerdo al procedimiento técnico sanitario establecido por SANIPES.

25.8 Los administrados deben designar un representante para que el personal de SANIPES realice sus actividades de fiscalización.

25.9 Los administrados deben acatar las decisiones que impartan el inspector y/o auditor sanitario en el ejercicio de sus funciones, así como recibir y firmar las actas correspondientes

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES
DIRECCIÓN SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA - DSNPA

Que, mediante Carta C-400-SGS-OI-2019 recibida el del 18 de octubre del 2019, la entidad de ensayo SGS DEL PERU S.A.C., solicita a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola continuar con la evaluación de los documentos, a través del derecho de petición administrativa, presentados mediante carta C-368-SGS-OI-2018;

Que, la petición administrativa tiene como fundamento al inciso 20) del artículo 2 de la Constitución Política del Perú, el cual establece que toda persona tiene derecho "*a formular peticiones, individual o colectivamente, por escrito ante la autoridad competente, la que está obligada a dar al interesado una respuesta también por escrito dentro del plazo legal, bajo responsabilidad*";

Que, en adición a ello, el citado derecho está contemplado en el artículo 117 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, el cual estipula que:

> ***"Artículo 117.- Derecho de petición administrativa***
> *117.1 Cualquier administrado, individual o colectivamente, puede promover por escrito el inicio de un procedimiento administrativo ante todas y cualesquiera de las entidades, ejerciendo el derecho de petición reconocido en el artículo 2 inciso 20) de la Constitución Política del Estado.*
> *117.2 El derecho de petición administrativa comprende las facultades de presentar solicitudes en interés particular del administrado, de realizar solicitudes en interés general de la colectividad, de contradecir actos administrativos, las facultades de pedir informaciones, de formular consultas y de presentar solicitudes de gracia.*
> *117.3 Este derecho implica la obligación de dar al interesado una respuesta por escrito dentro del plazo legal";*

Que, mediante Informe Nº 012-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA de fecha 07 de enero del 2020, se realizó la evaluación del expediente presentado por Entidad de Ensayo SGS DEL PERU S.A.C. indicando lo siguiente:

> *"A. Solicitud de actualización. - En la que se registra la siguiente información:*
> - *Identificación del representante de la entidad*
> - *Asunto y objeto de la solicitud*
> - *Fecha de la solicitud*
> - *Firma del representante de la entidad*
>
> *B. Recibo de pago N° 001-018391 de fecha 27/03/2019, por S/. 913.70 soles, correspondiente al TUPA N° 50 ACTUALIZACIÓN DE METODOS DE ENSAYO O ALCANCES DE INSPECCIÓN.*
> *Al respecto, la Entidad de Ensayo deberá solicitar la devolución del pago realizado para la atención del TUPA de manera formal y expresa, ante esta Dirección, en atención de lo indicado en el Oficio Múltiple Nº 006-2019-SANIPES/DSNPA. De no solicitarlo, corresponde el reembolso del pago depositado por el expediente, una vez emitido el acto resolutorio de la petición administrativa.*
> *C. Listado de métodos de ensayo solicitados para actualización. De acuerdo a lo solicitado por la entidad, los cambios a realizar en los métodos consisten en lo siguiente:*
> - *Métodos tal como figuran actualmente en la RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-008-09-SANIPES; Rev. 37 en la web de SANIPES:*

| ***MÉTODOS QUÍMICOS*** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Ensayo*** | ***Titulo*** | ***Norma de referencia*** | ***Año*** | ***Alcance*** |
| *Etoxiquina* | *Etoxyquin in feeds* | *AOAC 996.13 Official Method, 20th Ed. (VALIDADO)* | *2016* | *Harina de Pescado* |
| *Cloruros* | *Salt (chloride as sodium chloride) in seafood - Potentiometric method / Sodium Chloride in canned* | *AOAC Official Method 976.18 20th Ed. / AOAC Official Method 971.27 20th Ed. (VALIDADO)* | *2016* | *Harina de Pescado* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *vegetables - Method III (Potentiometric Method)* | | | |

- *Modificaciones solicitadas para actualizar (en itálica y subrayado):*

| ***MÉTODOS QUÍMICOS*** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Ensayo*** | ***Título*** | ***Norma de referencia*** | ***Año*** | ***Alcance*** |
| *Etoxiquina* | *Ethoxyquin in Feeds. <u>Liquid Chromatographic Method</u>* | *AOAC 996.13 Official Method, <u>21st Ed.</u> 2019 (VALIDADO - <u>Modificado)</u>* | *2016* | *Harina de Pescado* |
| *Cloruros* | *Salt (chloride as sodium chloride) in seafood - Potentiometric Method / Sodium Chloride in canned vegetables - Method III (Potentiometric Method)* | *AOAC Official Method 976.18, <u>21st Ed. 2019</u> /AOAC Official Method 971.27 <u>21st Ed. 2019</u> (VALIDADO - <u>Modificado)</u>* | *2016* | *Harina de Pescado* |

*De la evaluación realizada a las versiones (antiguas y vigentes) de los métodos solicitados para actualización, se confirmó que las modificaciones solicitadas corresponden a cambios de forma en la norma, que no afectan el procedimiento o ejecución de los métodos ni los alcances que SANIPES autorizó inicialmente.*
*D. Copia simple de la lista de métodos acreditados por INACAL, con fecha de actualización 10/09/2019, en la cual se incluyen los métodos solicitados para actualización.*
*E. Cuadro comparativo de los métodos de ensayo a ser actualizados por SANIPES, de la versión antigua y versión actualizada, en el cual se confirman los cambios que han sufrido las normas en su nueva versión, la cual es solicitada para actualización.*
*F. Normas impresas, (de las versiones antiguas y vigentes) de los métodos de ensayo solicitados para actualización, en las cuales se confirmó que el contenido no sufrió cambios de fondo (cambios en el procedimiento o ejecución del método).*
*G.Responsable técnico del organismo de ensayo, el cual ya se encuentra registrado en SANIPES.*
*H. Listado de profesionales (universitarios y técnicos) propuestos para ensayo, los cuales ya se encuentran registrados en SANIPES.*
*Adicionalmente se envió CV **de un nuevo personal** propuesto para ensayo (analista de laboratorio):*

| ***Personal nuevo*** | ***Profesión*** | ***Área en la que se desempeña*** | ***Función que desempeña*** |
|---|---|---|---|
| *Díaz Goicochea, Aguinaldo* | *Profesional técnico en Metalurgia* | *Laboratorio de instrumental orgánica* | *Analista de laboratorio* |

*Al respecto, se debe indicar que SANIPES, para la realización de ensayos con fines de certificación sanitaria, solo autorizará profesionales titulados, constituyendo un requisito la formación y educación en carreras afines al rubro pesquero, con el propósito de velar y asegurar la Inocuidad y Sanidad Pesquera y Acuícola. En ese sentido, el mencionado personal no puede ser autorizado como analista de laboratorio para realizar ensayos de productos hidrobiológicos, los cuales tengan como fin la certificación sanitaria de SANIPES.*
*I.Listado de los equipos e instrumentos del laboratorio, el cual permite conocer la capacidad operativa de que dispone el laboratorio, relacionada a los métodos solicitados para actualización.*
*J. Lista Maestra de los procedimientos con que* cuenta la empresa para las actividades de ensayo, la que permite conocer los documentos del sistema de gestión relacionados a los métodos solicitados para actualización".

Que, finalmente, el Informe Nº 012-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA, concluye que las modificaciones solicitadas por que la entidad de ensayo SGS DEL PERU S.A.C., corresponden a cambios de forma en la norma, que no afectan el procedimiento o ejecución de los métodos ni los alcances que SANIPES autorizó inicialmente; por lo que se recomienda otorgar la actualización solicitada, asimismo, concluye que el personal Aguinaldo Díaz Goicochea, propuesto como analista de laboratorio, cuenta con título de Profesional Técnico en Metalurgia, observándose que dicho título no guarda relación con el perfil profesional o afín a los descritos en los requisitos establecidos por SANIPES, con el propósito de velar y asegurar la Inocuidad y Sanidad Pesquera y Acuícola, relacionadas a los servicios complementarios y vinculantes por las Entidades de Ensayo, por tanto, el personal propuesto no puede ser registrado en SANIPES para el cargo de analista de laboratorio;

Que, de otro lado, cabe indicar que SANIPES tiene la potestad de fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura;

Que, mediante los literales p) y w) del artículo 41° del Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, se establece que la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola de SANIPES, tiene como funciones: la autorización del registro de las entidades de apoyo y expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo de Sanidad Pesquera, modificado por el Decreto Legislativo N° 1402; en su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, en el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES;

**SE RESUELVE:**

**Artículo N° 1.- ACTUALIZAR** la Relación de Métodos Aprobados N° PTE-008-09-SANIPES; Rev. 38, de la entidad de ensayo **SGS DEL PERÚ S.A.C.** con **RUC N° 20100114349**, adjunta a la presente resolución.

**Artículo N° 2.- DENEGAR** la incorporación del profesional Aguinaldo Díaz Goicochea en el listado de personal autorizado para los métodos de ensayo de la entidad de ensayo **SGS DEL PERÚ S.A.C.**

**Artículo N° 3.- INFORMAR** a la entidad de ensayo **SGS DEL PERÚ S.A.C.**, que contra la presente resolución es posible la interposición de los recursos administrativos, dentro del plazo de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de su notificación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 218 y siguientes del Texto Único Ordenado de la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

**Artículo N° 4.-** Disponer la publicación de la presente resolución en el Portal Institucional del SANIPES (www.sanipes.gob.pe).

**Regístrese y comuníquese**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES

ANA LORENA PRADO RIOS
Directora
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola - DSNPA

**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 | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Enumeración de Microorganismos a 30ºC | Microbiology of the food chain - Horizontal Method for the enumeration of microorganisms. Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique. | ISO 4833-1:2013 | 2013 | Harina de Pescado, Harina de Pota, Moluscos, Cefalopodos, 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. | 2006 | Harina de Pescado, Harina de Pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado Congelado, Crustáceos, Pescado salado, Pescado fresco. |
| 3 | 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, Corrected Versión (2004) | 2003 | Harina de pota, Harina de pescado, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado Congelado, Crustáceos Pescado salado,Pescado fresco. |
| 4 | Detección de *Listeria monocytogenes* | Detection and Enumeration of *Listeria monocytogenes* in foods. | FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. March 2017 - Chapter 10. Detection and enumeration of Listeria monocytogenes in foods. | 2017 | Pescado congelado, Pescado ahumado, Crustáceos, Cefalópodos Moluscos, Moluscos bivalvos, Pescado salado, Pescado fresco, Equinodermos, Gasteropodos. |
| 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 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 reimpreso 1988 (con revisión) ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1 2A. Ed. Pág. 120 - 124 Reimpresión 2000. | 1978 | Cefalopodos, crustaceos, equinodermos, gasteropodos, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado salado, pescado seco |

000020

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

Ensayos: **Microbiológicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | *Detección de Clostridium perfringens* | *Clostridium perfringens* procedure for enrichment culturing // *Clostridium perfringens*. 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 | Cefalopodos, crustaceos, equinodermos, gasteropodos, harina de pescado, harina de pota, 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. 2nd 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, gasteropodos, harina de pescado, harina de pota, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado fresco, pescado ahumado, pescado salado, semiconservas. |
| 10 | Numeración de Coliformes Totales (NMP) | Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria Conventional Method for Determining Coliforms and *E. coli*. | FDA/BAM On line. 8 th Ed. Rev. A 1998. July 2017 Chapter 4 , item C,D. | 2017 | Aceite y grasas, alimentos balanceados (animales), agua de bebida, harina de pescado, pescado congelado, pescado fresco. |
| 11 | Numeración de Coliformes fecales (NMP) | Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria Conventional Method for Determining Coliforms and *E. coli*. | FDA/BAM On line 8 th Ed. Rev. A / 1998. July 2017 Chapter 4 , item I: C, E; Item IV: A, B, C | 2017 | Aceite y grasas, alimentos balanceados (animales), agua de bebida, harina de pescado, moluscos, moluscos bivalvos, pescado congelado, pescado fresco. |

000019

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

Ensayos: **Microbiológicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Numeración de Coliformes (Método del medio sólido) y Numeración de E. coli (método del medio sólido) | Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria: Solid Medium Method – Coliforms | FDA/BAM on line. 8th Ed. Rev. A / 1998. July 2017 Chapter 4 , item G. | 2017 | Crustaceos, Harina de pescado, Moluscos Bivalvos, Moluscos, Pescado congelado, Pescado fresco. |
| 13 | Detección de Salmonella | Salmonella | FDA/BAM online. 8th Ed. Rev. A / 1998. July 2018 - Chapter 5 Items A-E (item E: 1,2,3, a y b , 5 y 6) | 2018 | Aceite y grasas, Harina de pescado, Cefalópodos, Equinodermos, Crustaceos, Gasterópodos, Harina de pota, Moluscos bivalvos, Pescado ahumado, Pescado congelado. |
| 14 | Numeración de *Escherichia coli.* (NMP) | Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria. Conventional Method for Determining Coliforms and *E. coli*. | FDA/BAM on line. 8th Ed. Rev. A / 1998. july 2017. Chapter 4, item I: C, E, F; Item IV: A, B, D | 2017 | Aceites y grasas, Cefalopodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Hielo, Moluscos Bivalvos, Pescado Fresco. |
| 15 | Detección de *Vibrio cholerae* | *Vibrio* | 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, Crustaceos, Equinodermos, Gasterópodos, Harina de pescado, Moluscos, Moluscos bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Pescado salado |
| 16 | Numeración de *Vibrio parahaemolyticus* (NMP) | Vibrio. Other Vibrios. Vibrio Parahaemolyticus | FDA/BAM Online 8th Ed. Rev.A / 1998. May 2004 - Chapter 9, A-B 1(a-f). | 2004 | Cefalopodos, Crustaceos, Equinodermos, Gasterópodos, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Ovas de Pescado, Pescado congelado, Pescado fresco. |

000018

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - DIRECCIÓN SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUICOLA - DISNPA - SANIPES

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUICOLA - SANIPES

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

Ensayos: **Microbiológicos**

| N° | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Numeración de *Staphylococcus aureus* | *Staphylococcus aureus*. Direct Plate Count Method. | FDA/BAM online. 8th Ed. Rev. A / 1998. January 2001 Chapter 12. items C,G. (Revisión 2016). | 2001 | 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 | Detección de Salmonella | Transia Salmonella EIA for the Visual or Instrumental Detection of Motile and Nonmotile Salmonella in All Foods. | AOAC Official method 999.08, 21st Ed. | 2019 | Pescado salado, Harina de pescado, Harina de pota y Semiconservas. |
| 20 | Enumeración de Enterobacterias | Enumeration of Enterobacteriaceae in Selected Foods. | AOAC Official method 2003.01, 21st Ed. | 2019 | Harina de Pescado (validado) |
| 21 | Mohos | Yeast and Molds Counts in Foods – Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm Method). | AOAC Official method 997.02, 21st Ed. | 2019 | Pescado salado, Harina de Pescado y Harina de Pota. |
| 22 | 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. |
| 23 | Enumeración de bacterias anaerobias sulfito reductores | Microbiologie des aliments - Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-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. |

000017

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

Ensayos: **Microbiológicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 24 | 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, 23rd Ed. (Incluye MUESTREO) | 2017 | Agua de calderas, Agua de circulacion o enfriamiento, Agua natural, Agua para uso y consumo humano, Agua purificada, Agua residual, Agua salina |
| 25 | Numeración de *Escherichia coli* | Multiple Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Precedure Using Fluorogenic Subtrate. Escherichia coli Test ( EC-MUG Medium). | SMEWW - APHA/AWWA-WEF 9221 F, item 1, 23rd Ed. (Incluye Muestreo). | 2017 | Agua para uso y consumo humano; Agua salina |
| 26 | 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 |
| 27 | 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. First edition. | 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. |
| 28 | Numeración de Enterobacterias por NMP | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 1. Detección y enumeratión by MPN technique with pre enrichment | ISO 21528-1:2017 | 2017 | Cefalópodos, Gasterópodos, Harina de pescado, Harina de pota, Moluscos, Moluscos Bivalvos. |
| 29 | 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 | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 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. | ISO 16649-3. First edition. | 2015 | Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Semiconservas y Pescado salado. |
| 31 | Numeración de Estafilococos Coagulasa Positivos | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium. Amendment 1: Inclusion of precisión data. Amendment 2: inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method | ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003 / Amd 2: 2018 | 1999 | Alimentos balanceados (animales), Cefalópodos, Crustáceos, Equinodermos, Gasterópodos, Harina de Pescado, Moluscos, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado fresco, Pescado salado |
| 32 | Detección de *Escherichia coli* | Detección de *Escherichia coli.* | SGS-MB-ME-19 R01 (VALIDADO). | 2016 | Aceites y grasas, Crustáceos, Equinodermos, Harina de pescado, Harina de pota, Moluscos Bivalvos, Pescado congelado, Pescado salado |
| 33 | Detección de Shigella | Detección de Shigella. | SGS-MB-ME-13. Rev. 07 (Basado en APHA/CMMEF, 5TH EDITION. 2015. Chapter 37, pp. 477-485 / ISO 21567: 2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection of shigella spp) (VALIDADO) | 2017 | Harina de pescado, Harina de pota. |
| 34 | Esterilidad | Conservas de productos de la pesca en envases hermeticos. Control de esterilidad | NTP 204.009:1986 (Revisada el 2010) | 1986 | Conservas de Cefafólopodos, Conservas de Crustaceos, Conservas de Equinodermos, Conservas de Gasteropodos, Conservas de Pescado. |
| 35 | Detección de insectos | Detección de Insectos en Harina de Pescado, Harina de Pota y Otras Harinas de Origen Animal por Método Macroscópico. | SGS-MB-ME-18. Rev 04. | 2017 | Harina de pescado, Harina de pota, Harinas de origen animal. |

000015

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

Ensayos: **Microbiologicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 36 | Detección y/o cuantificación de huevos de helmintos | Detección y/o Cuantificación de Huevos de Helmintos/ Análisis de agua- medición del número de huevos de helminto en aguas residuales. | SGS-MB-ME-21 Basado en NMX-AA-113 SCFI 2012 Rev.00 (VALIDADO) | 2016 | Agua de proceso, agua para uso y consumo humano, agua residual, agua salina. |
| 37 | 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. |
| 38 | 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. |
| 39 | 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. |
| 40 | 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. |
| 41 | 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. |
| 42 | Numeración de aerobios | Enumeration of Aerobic Bacteria in Food. Rapid Aerobic Count Plate | AOAC Official Method 2015.13 (revised: october 2018), 21st Ed. | 2019 | Pescado congelado. |
| 43 | 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. |
| 44 | 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) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de enero de 2013, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 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 | 2013 | Aceite de pescado, harina de pescado, Harina de pota. |

000014

Ensayos: **Microbiologicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Crustáceos, Pescado fresco |
| 46 | 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. |
| 47 | 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. |

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - DIRECCIÓN SANITARIA DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA - DSNPA

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUÍCOLA

000013

S1000

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

Ensayos: **Químicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 48 | 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 |
| 49 | Impurezas insolubles | Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Insoluble Impurities content. | SO 663: 2017 (E) 5th edition | 2017 | Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado |
| 50 | Ácidos grasos libres | Animal and Vegetable Fats and Oils. Determination of Acid Value and Acidity. | ISO 660 :2009 (Excepto 9.1 y 9.2) | 2009 | Aceite crudo de Pescado, Aceite refinado de Pescado, Aceite semirefinado de Pescado |
| 51 | 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. |
| 52 | 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 |
| 53 | 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 |

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - DIRECCIÓN SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA - DSNPA

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUÍCOLA

000012

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

Ensayos: **Químicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 54 | Nitrógeno Amoniacal | Nitrogen (Ammoniacal) in Fertilizers - Magnesium Oxide Method. | AOAC Official method 920.03, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado) | 2016 | Harina de pescado. |
| 55 | Cenizas | Ash of Seafood. | AOAC Official method 938.08, 21st Ed. | 2019 | Pescado y Productos Pesqueros (para consumo humano). |
| 56 | Grasa | Fat (Crude) in seafood. Acid hydrolisis method. | AOAC Official method 948.15, 21st Ed. | 2019 | Productos Hidrobiológicos frescos y procesados. |
| 57 | Humedad | Solids (Total) in seafood. Gravimetric method | AOAC Official method 952.08 A, 21st Ed. | 2019 | Pescado y Productos Pesqueros (para consumo humano). |
| 58 | Ceniza | Ash of Animal Feed | AOAC Official method 942.05 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado) | 2016 | Harina de Pescado |
| 59 | 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. |
| 60 | Etoxiquina | Ethoxyquin in Feeds. Liquid Chromatographic Method. | AOAC 996.13 Official Method, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - Modificado) | 2016 | Harina de Pescado |
| 61 | Ácidos grasos libres | Free fatty acids | AOCS Ca 5a-40: 7th Ed. 2017 (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance) | 2016 | Harina de Pescado |
| 62 | 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. |
| 63 | Histamina | Productos Hidrobiológicos. Determinación de Histamina y otras aminas biogenicas. Método HPLC con detector UV | NCh 2637 Of 2001 (VALIDADO) | 2016 | Harina de pescado, Conservas de pescado, Pescado congelado, Pescado fresco, Semiconserva. |

000011

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - DIRECCION SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUICOLA - DSNPA

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUICOLA

016066

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

Ensayos: **Químicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 64 | 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<br>Conservas en envases de hojalata<br>Pescado fresco<br>Pescado refrigerado<br>Pescado congelado<br>Moluscos bivalvos<br>Moluscos<br>Crustáceos<br>Semiconservas<br>Productos congelados |
| 65 | 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<br>Pescado congelado<br>Moluscos<br>Moluscos Bivalvos<br>Crustáceos<br>Conservas<br>Semiconservas<br>Harina de pescado<br>Harina de pota |
| 66 | Cadmio | Lead, Cadmium, Copper, Iron and Zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing | AOAC Official method 999.11 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado) | 2016 | Harina de pescado y harina de pota. |
| 67 | 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<br>Pescado refrigerado<br>Pescado congelado<br>Moluscos Bivalvos<br>Moluscos<br>Crustáceos<br>Conservas de Pescado<br>Semiconservas<br>Harina de pescado |

000010

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - DIRECCIÓN SANITARIA DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUICOLA DSNPA - SANIPES

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUICOLA - SANIPES

$0000

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

Ensayos: **Químicos**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 68 | Color Gardner | Color Gardner 1963 (Glass Standards) | AOCS Td 1a - 64 , 7th Ed. Reapproved 2017 (Validado - Modificado) | 2016 | Aceite crudo de pescado<br>Aceite refinado de pescado<br>Aceite semirefinado de pescado<br>Oleina de pescado |
| 69 | Jabón | Aceite de pescado – Determinación de jabón | NCh 2765. Of 2002 | 2002 | Aceite crudo de pescado<br>Aceite refinado de pescado<br>Aceite semirefinado de pescado<br>Oleina de pescado |
| 70 | 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 |
| 71 | 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 |
| 72 | Nitritos | Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia. | NTP-ISO 2918: 2006 (Revisada el 2015) (VALIDADO - Modificado - aplicado fuera del alcance) | 2017 | Harina de Pescado |
| 73 | Fluor | Fluorine in Animal Feed. Ion Selective Electrode Method | AOAC Official method 975.08, 21st Ed. 2019 (VALIDADO - modificado) | 2017 | Harina de Pescado |

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - DIRECCIÓN SANITARIA DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA - DSNPA

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUÍCOLA

000000

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

Ensayos: **Físico sensoriales**

| Nº | Ensayo | Título | Norma de Referencia | Año | Alcance |
|---|---|---|---|---|---|
| 74 | 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 |
| 75 | 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 // NORMA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANALOGOS EN CONSERVA. | NTP 204.007: 2015 / COR 1: 2016 // NTP 204.063: 2013 (revisada 2018) // NTP CODEX STAN 94: 2013 (revisada 2018) | 2015 | Conservas de mariscos<br>Conservas de pescado<br>Conservas de productos derivados//<br>Envases metálicos para conservas//<br>Conservas de productos en salsa |

[ ] Exigidos por la UE

**Fecha de Actualización:** 8 de enero del 2020

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - DIRECCIÓN SANITARIA Y DE NORMATIVIDAD PESQUERA Y ACUICOLA - DSNP - SANIPES

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD SANITARIA PESQUERA Y ACUICOLA - SANIPES