

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Entidad de Ensayo: **CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A. - CERPER S.A.**

Ensayos: **Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Coliformes	Recuento de coliformes. Técnica del número más probable (NMP) Método 1.	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vol.1, parte II, método 1, pág. 132 / 134 (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Cefalópodos Harina de pescado
2	Coliformes y Escherichia Coli	Microbiology of the food chain --Horizontal methods for surface sampling / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas/Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable Film (PetriFilm E. coli/Coliform Count Plate and PetriFilm Coliform Count Plate) Methods	ISO 18593:2018 Parte 9 y 10 excepto 9.1 y 10.2 / RM N°461-2007 MINSA Parte 8.4 / AOAC 991.14 Chapter 17, 21st Edition	2019	Superficies inertes Superficies vivas
3	Control de Esterilidad	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos. Control de esterilidad.	NTP 204.009:1986 (revisada el 2010).1a.ed.	1986	Conservas de alimentos de origen hidrobiológico.
4	Coliformes totales (NMP)	Multiple-tube fermentation technique for members of the coliform group. Standard total coliform fermentation technique.	SMEWW- APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida Agua de pozo Agua subterránea Aguas superficial. Agua de mar
5	Coliformes totales(UFC)	Membrane Filter Technique for Members of the Coliform Group Standar total coliform membrane filter procedure using Endo media.	SMEWW- APHA-AWWA-WEF Part 9222 B, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida Agua de manantial Agua de laguna Agua de río
6	Coliformes termotolerantes (NMP)	Multiple-tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (fecal) coliform procedure. Thermotolerant coliform test (EC medium).	SMEWW- APHA-AWWA-WEF Part 9221 E-1, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida Agua de manantial Agua de mar Agua Superficial
7	Coliformes Termotolerantes (UFC)	Membrane Filter Technique for Members of the coliform Group Thermotolerant (Fecal) Coliform Membrane Filter Procedure.	SMEWW- APHA-AWWA-WEF Part 9222 D, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida Agua de manantial Agua superficial.
8	Detección de Listeria Monocytogenes	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. - Part 1: Detection method	ISO 11290 - 1 Excepto 9.5.1.2, 9.5.3	2017	Pescados, crustáceos, cefalópodos y moluscos bivalvos
9	Detección y enumeración de pseudomonas aeruginosa	Water quality - Detection and enumeration of pseudomonas aeruginosa - Method by membrane filtration.	ISO 16266.	2006	Agua para uso y consumo humano.
10	Detección y enumeración de enterococo intestinal	Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	ISO 7899-2.	2000	Agua para uso y consumo humano.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Microbiológicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
11	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos en aguas: para uso y consumo humano, residual, subterránea, de mar y superficial.	CERPER LE-ME-HPA (Método validado) 2011.	2011	Agua de mar Agua subterránea Agua superficial Agua para uso y consumo humano
12	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 ítems 9.3.3 y 9.4.3 / DAM 1: 2019.	2017	Crustáceos, Harina de pescado, Moluscos (bivalvos, Cefalópodos Gasterópodos), Pescado
13	Detección de Salmonella	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for surface sampling /Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas / 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 18593:2018 Parte 9 y 10 excepto 9.1 y 10.2 / RM N°461-2007 MINSA Parte 8.4 / ISO 6579-1:2017. Excepto ítems 9.3.3 y 9.4.3 / DAM 1: 2019	2017	Superficies inertes Superficies vivas
14	Determinación de Componentes de Origen Animal	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 , Anexo VI, Método 2.1 Microscopía óptica, excepto 2.1.2.1.4, Medios de montaje con propiedades de tinción.	2013	Piensos, Harina de Pescado
15	Determinación de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	Pruebas de identificación de organismo coliformes IMVIC.	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vol.1, parte II, método 1. pág. 132-134, 138-142 (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Cefalópodos Crustáceos
16	Detección de Listeria Monocitógenas	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for surface sampling / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. - Part 1: Detection method.	ISO 18593:2018. Parte 9 y 10 excepto 9.1 y 10.2 / RMN° 461- 2007/MINSA Parte 8.4 /ISO 11290 -1:2017 Excepto 9.5.1.2, 9.5.3	2017	Superficies inertes en contacto con alimentos
17	Enumeración de bacterias anaerobios sulfito reductores	Microbiology of food and animal feeding stuff- Horizontal method for the enumeration of sulfite -reducing bacteria growing under anaerobic conditions	ISO 15213. Excepto:items 9.2 , 9.4 (T° 50 C +/- 1°C) y 9.5 Nota 2	2003	Pescado ahumado, pescado salado, Pescado seco, Pescado en aceite, Pescado seco salado
18	Enumeración de bacterias coliformes y <i>Escherichia coli</i>	Water quality - Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora. Amendment 1	ISO 9308-1:2014 / Amd. 1: 2016	2014	Agua para uso y consumo humano.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Microbiológicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
19	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	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.	2015	Pescado, Crustáceos, Moluscos: cefalópodos, moluscos Bivalvos y gasterópodos.
20	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	Pescado, Crustáceos, Moluscos: cefalópodos, bivalvos y gasterópodos.
21	Enumeración de microorganismos cultivables a 22 °C y 37 °C	Water quality -- Enumeration of culturable micro-organisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	ISO 6222.	1999	Agua para uso y consumo humano.
22	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 spp</i> – Part 2: Enumeration method	ISO 11290-2:2017	2017	Anchoas
23	Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci(<i>Staphylococcus aureus</i> and other species). Part 1: Technique using baird parker agar medium. Amendment 1:Inclusion of precision data. Amendment 2: Inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method.	ISO 6888-1:1999 / Amd1:2003 / Amd 2: 2018	1999	Pescado, crustáceos, moluscos bivalvos, cefalópodos y gasterópodos.
24	<i>Escherichia coli</i>	Multiple-tube fermentation technique for members of the coliform group. <i>Escherichia coli</i> procedure using fluorogenic substrate. <i>Escherichia coli</i> Test (EC-MUG Medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 F1, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida Agua de manantial Agua de mar Agua Superficial
25	Recuento de 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. Reimposición 2000.	2015	Aire
26	Recuento de coliformes y <i>E. coli</i>	Coliform and <i>Escherichia coli</i> Counts in Foods. Dry Rehydratable film (Petrifilm <i>E. coli</i> / Coliform, Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate) methods.	AOAC 991.14, c 17, 21st Ed.	2019	Cefalópodos
27	Recuento de heterótrofos en placa	Heterotrophic plate count. Pour plate method.	SMEWW -APHA AWWA- WEF Part 9215 B, 23rd Ed.	2017	Agua de bebida.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Microbiológicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
28	Recuento de levaduras	Microbiological monitoring of the food processing environment. Air-sampling methods. Sedimentation methods. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio	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 Pág. 166-167. Reimpresión 2000.	2015	Aire
29	Recuento de mohos	Microbiological monitoring of the food processing environment. Air-sampling methods. Sedimentation methods. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio.	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 Pág. 166-167. Reimpresión 2000.	2015	Aire
30	Recuento de Mohos y Levaduras	Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio.	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vol.1, parte II, Pág. 166-167 (Traducción de la versión original 1978) Reimpresión 2000. Editorial Acribia.	1983	Harina de Pescado.
31	Recuento de organismos de origen fecal (NMP)	Determinación de organismos coliformes de origen fecal.	ICMSF 2 ^{da} ed. vol.1, Parte II, método 1, pág. 132-134, 138 (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Moluscos Bivalvos
32	Recuento en placa de Aerobios Mesófilos	Recuento estandar en placa. Método 1.	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vol 1, parte II, método 1, pág. 120-124 (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Cefalópodos Harina de pescado
33	Recuento por siembra en placa de Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa.	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vo.1, Parte II. Pág. 149 -150. (Traducción de la versión original 1978) Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Harina de pescado, Harina de pota, Pescado
34	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva.	Método 5 (Técnica del NMP con caldo telurito manitol glicina).	ICMSF 2 ^{da} Ed. Vol 1, Parte II, Método 5, pág. 235-238 (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000. Editorial Acribia.	1983	Cefalópodos
35	Salmonella	Motile Salmonella in all foods. Inmuno diffusion (1-2 test) method.	AOAC 989.13, c17, 21st Ed.	2019	Pescado, Crustáceos, cefalópodos y moluscos Bivalvos.
36	Salmonella	Salmonelas.	ICMSF 2 ^{da} Edición, Vol.1. Parte II. pág. 172-176 pto. 10(a) y (c), 177-178. (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000. Editorial. Acribia.	1983	Harina de Pota Harina de pescado Harina de Langostino

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Microbiológicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
37	Shigella	Shigelas.	ICMSF 2 ^{da} Edición, Vol.1. Parte II. Pág. 183 - 186(Traducción de la versión original 1978), Reimpresión 2000 Editorial Acribia.	1983	Harina de Pescado Cefalópodos Pescado
38	Staphylococcus aureus coagulasa positivo	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for surface sampling / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas / Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Part 1: Technique using Baird Parker agar medium. Amendment 1: Inclusion of precision data. Amendment 2: Inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method.	ISO 18593:2018 Parte 9 y 10 excepto 9.1 y 10.2 / RM N°461-2007 MINSa Parte 8.4 / ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003 / Amd 2:2018	1999	Superficies inertes Superficies vivas
39	Vibrio cholerae	Vibrio. V. cholerae	BAM on line, FDA-CFSAN, cap.9: A-B: 1-5c, excepto el uso del antisuero O139, Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition. Revisión A, 1998. Reescrito y revisado mayo 2004.	1995	Cefalópodos, Erizos, Moluscos bivalvos (excepto ostras), Moluscos Gasterópodos, Pescado, Crustáceos, Harina de Pescado, Harina de Pota
40	Vibrio Parahaemolyticus	Vibrio parahaemolyticus.	ICMSF 2da. Ed. vol.1, parte II, pág.211-216, excepto la prueba de hemólisis en el agar Wagatsuma (Traducción de la versión original 1978). Reimpresión 2000, Editorial Acribia.	1983	Pescado, Crustáceos, Moluscos bivalvos, Cefalópodos y Gasterópodos.

Ensayos: Biológicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
41	Determinación de parásitos	Parasites in Fish Muscle	AOAC 985.12, c35, 21st Ed.	2019	Músculo de pescado.
42	Determinación cuantitativa de fitoplancton por microscopio invertido	Plankton. Concentration Techniques. Phytoplankton Counting Techniques.	SMEWW - APHA - AWWA - WEF Part 10200 C.1, F.2, c.1, 23rd Ed.	2017	Agua Salina

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Químicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
43	Aceites y grasas	Oil and Grease. Liquid - Liquid, Partition - Gravimetric Method.	SMEWW- APHA-AWWA-WEF Part 5520 B, 23rd	2017	Agua Residual
44	Aceites y grasas	N-Hexane extractable material (HEM; Oil and Grease) and silica gel treated N-hexane Extractable Material (SGT-HEM; non-pol material) by extraction and gravimetry.	EPA -Methods 1664, Revisión B.	2010	Agua natural Agua residual Agua salina
45	Arsénico	Arsenic and Selenium by Hydride Generation / Atomic Absorption Spectrometry. Continuous Hydride Generation /Atomic Absorption Spectrometric Method.	SMEWW -APHA AWWA-WEF Part 3114 C, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
46	Cadmio, cobre, mercurio, plomo.	Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de Cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua Potable y aguas purificadas por espectrofotometría de absorción atómica.	NOM 117- SSA1.	1994	Moluscos: Gasterópodos, cefalópodos y moluscos bivalvos. Pescado procesados y sin procesar
47	Cinc	Metals by flame atomic absorption spectrometry. Direct air-acetylene flame method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 3111 B, 23rd. Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
48	Cobre	Metals by flame atomic absorption spectrometry. Direct air-acetylene flame method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 3111 B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
49	Conductividad	Conductivity. Laboratory method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2510 B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
50	Cromo Hexavalente	Chromium. Colorimetric Method	SMEWW- APHA AWWA-WEF Part 3500 Cr B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
51	Detergentes	Surfactants. Anionic surfactants as MBAS.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5540 C, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
52	Fenoles	Phenols. Chloroform extraction method.	SMEWW- APHA AWWA-WEF Part 5530 C, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
53	Fluoruros	Fluoride. Ion-Selective Electrode Method.	SMEWW- APHA AWWA-WEF Part. 4500-F C, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Químicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
54	Fósforo	Phosphorus in animal feed and pet food. Photometric method.	AOAC 965. 17, c4, 21st Ed.	2019	Alimento balanceado
55	Hidrocarburos Poliaromaticos (PAHs)	Semivolatile Organic Compounds by Gas Chromatography/Mass Spectrometry (GC/MS)	EPA Method 8270 D	2014	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
56	Histamina	Histamine in seafood Fluorometric Method.	AOAC 977.13, c35, 21st Ed.	2019	Pescado Procesados y sin procesar
57	Histamina por HPLC	Productos hidrobiológicos- Determinación de histamina y otras aminas biógenas - Método HPLC con detector UV.	NCh 2637.of	2001	Pescado Procesados y sin procesar
58	Manganeso	Metals by flame atomic absorption spectrometry. Direct air-acetylene flame method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 3111 B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
59	Mercurio	Metals by cold-vapor atomic absorption spectrometry. Cold-vapor Atomic absorption spectrometric method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 3112 B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
60	METALES TOTALES Y DISUELTOS:Aluminio, Arsenico, Antimonio, Bario, Berilio, Bismuto, Boro, Cadmio,Calcio, Cobalto, Cobre, Cromo, Estaño, Estroncio, Fósforo, Hierro, Litio, Magnesio, Manganeso, Mercurio, Molibdeno; Niquel, Plata, Plomo, Potasio, Selenio, Silicio, Sodio,Talio,Teluro, Titanio, Uranio, Vanadio, Wolframio, Zinc.	Water quality--Application of inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) -- Part 2: Determination of selected elements including uranium isotopes.	ISO 17294-2	2016	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
61	Nitratos	Nitrogen (Nitrate). Ultraviolet spectrophotometric screening method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500 - NO3 B, 23rd Ed.	2017	Agua para uso y consumo humano
62	Nitritos (N-NO ₂ , NO ₂)	Nitrogen (Nitrite). Colorimetric method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500 - NO2 B, 23rd. Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Químicos

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
63	Nitrógeno Amoniacal	Productos de la Industria Pesquera. Método de la determinación de las bases volátiles por técnica de Lücke y Geidel.	IRAM 15025, parte II.	1985	Moluscos: Gasterópodos, Cefalópodos y Moluscos Bivalvos
64	Oxígeno Disuelto	Oxygen (dissolved). Azide modification.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500 - O C, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina
65	Oxígeno Disuelto	Oxygen (dissolved). Membrane electrode method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500-O G, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
66	Oxígeno disuelto	Standard test methods for dissolved oxygen in wáter. Test method C – Instrumental probe procedure – Luminescence-based sensor	ASTM D888 – 12 e1	2012	Agua de uso y consumo humano Agua natural Agua residual Agua salina Agua de proceso
67	pH	pH Value. Electrometric method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500 - H+ B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual
68	Salinidad	Salinity. Electrical conductivity method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2520 B , 23rd Ed.	2017	Agua salina.
69	Sulfitos	Sulfites in Foods. Optimized Monier - Williams method.	AOAC 990.28; c47; 21st Ed.	2019	Moluscos:gasterópodos, cefalópodos y moluscos bivalvos Crustáceos
70	Temperatura	Temperature. Laboratory and field methods.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2550 B, 23rd Ed.	2017	Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua Residual

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: Físico Sensorial

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
71	Aspecto del envase	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.1	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
72	Vacío o presión interior	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.3	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
73	Espacio libre neto	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.4	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
74	Presentación del contenido	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.6	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
75	Olor	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.7	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
76	Color	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.8	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
77	Sabor	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.9	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
78	Textura	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.10	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
79	Líquido libre	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.11	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-002-09-SANIPES

Ensayos: **Físico Sensorial**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
80	Determinación de Pesos	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007:2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.5.	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
81	Sal (NaCl)	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.	NTP 204.007: 2015 /COR 1:2016. Párrafo 4.1.12	2015	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.
82	Evaluación sensorial	Sensory Analysis - Guidelines for the use of quantitative response scales.	ISO 4121 Parte 6.3.2. Usando escala discreta.	2003	Pescados procesados y sin procesar. Moluscos: gasterópodos, cefalópodos y bivalvos. Crustaceos. Equinodermos.
83	Evaluación de cierre doble en envases metálicos	Envases metálicos para conservas-Cierre doble- Requisitos y método de ensayo.	NCh 2701. Sección 5.	2002	Conservas en envases de hojalata.

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 30 de abril del 2020