

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-005-09-SANIPES**

Entidad de Ensayo: **NSF INASSA S.A.C.**  
Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Numeración de 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 Proceso Agua Natural Agua para uso y consumo humano Agua Residual Agua salina
2	Numeración de <i>Escherichia Coli</i>	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Other <i>Escherichia coli</i> Procedures(Proposed)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 G-2. 23rd, 2017	2017	Agua de mar Agua Natural Agua para uso y consumo humano Agua Residual
3	Detección de Salmonella	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017. First edition (Excepto ítem 9.3.3; 9.4.3 y Annex D)	2017	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado (s) Harina de pescado Harina de pota Aceites y grasas
4	<i>Staphylococcus aureus</i> Recuento	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 and alternative confirmation test using RPFA stab method.	ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003 / Amd 2: 2018 Excepto ítems 5.6; 9.5.3	2018	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado(s)
5	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio V. cholerae</i>	FDA/BAM, Online, 8th Ed. Rev. A, 1998. May 2004-Chapter 9. A (1-9); C (API 20E)	2004	Cefalópodos Crustáceos Moluscos (excepto ostras) Pescado(s) Harina de pescado Harina de pota
6	Numeración de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Vibrio. Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, ítem A (1-5); B (1, API 20E)	2004	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado(s)

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-005-09-SANIPES**

**Ensayos: Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
7	Recuento de mohos y levaduras	Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Harina de pota Harina de pescado Aceites y grasas
8	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Part. 1: Recuento de colonias a 30°C mediante técnica de siembra en profundidad. (ISO 4833-1:2013)	UNE-EN ISO 4833-1:2014	2014	Harina de pescado Harina de pota Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado Piensos Aceites y grasas
9	Detección de Escherichia coli	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la enumeración de Escherichia coli beta-glucuronidasa positiva. Parte 3: Detección y técnica del número más probable utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol beta-D-glucuronato. (ISO 16649-3:2015, Versión corregida 2016-12-15)	UNE-EN ISO 16649-3	2017	Harina de pota Harina de pescado Aceites y grasas
10	Numeración de Escherichia coli	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la enumeración de Escherichia coli beta-glucuronidasa positiva. Parte 3: Detección y técnica del número más probable utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol beta-D-glucuronato. (ISO 16649-3:2015, Versión corregida 2016-12-15)	UNE-EN ISO 16649-3	2017	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado (s)
11	Recuento de Enterobacterias	Recuento de Enterobacterias	NSF L01-008, versión 00, (Basado en AOAC Official Method 2003.01: 2016) (VALIDADO)	2018	Harina de pescado Harina de pota

**RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-005-09-SANIPES**

**Ensayos: Microbiológicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
12	Determinación de componentes de origen animal	Determinación de componentes de origen animal	REGLAMENTO (UE) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de enero de 2013. ANEXO VI. Ítem 1.2.1. MÉTODOS DE ANALISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL CON FINES DE CONTROL OFICIAL DE LOS PIENSOS. Microscopia Óptica. Excepto 2.1.2.1.3.3; 2.1.2.1.4.1; 2.1.2.1.4.3; 2.1.2.1.4.4; 2.1.3.1; 2.1.3.4; 2.2	2013	Harina de pescado Harina de pota
13	Observación macroscópica de insectos	Observación macroscópica de insectos	NSF L01-006, versión 00 (VALIDADO)	2018	Harina de pescado Harina de pota
14	Detección de Shigella	Shigelas, aislamiento de Shigellas. Pruebas bioquímicas para la identificación de Shigellas.	ICMSF, Microorganismos de los Alimentos. Su Significado y Métodos de Enumeración. Pág. 183-186. 2da Ed. Reimpresion 2000.	1983	Harina de pescado Harina de pota

**Ensayos: Físico - químicos**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
14	Arena	Harina de Pescado. Determinación de Arena.	NTP 204.024:1982 (Revisada el 2010).	1982	Harina de Pescado Harina de Pota
15	Acidez	Determinación de Acidez en Alimentos para Animales e Insumos.	NSF-INASSA - Q - 022 (Basado en AOCS Cd 3d-63, 6 th Edition) (Validado).	2014	Harina de pescado (validado).
16	Acidez	Free Fatty Acids in crude and refined fats and oils.	AOCS Official Method Ca 5a-40, 7th. Edition	2017	Aceites y Grasas.
17	Acidez	Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity	ISO 660: 2009	2009	Aceites y grasas
18	Valor Peróxido	Animal and vegetable fats and oils- Determination of peroxide value- Iodometric (visual) endpoint determination	ISO 3960	2017	Aceites y grasas

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-005-09-SANIPES**

**Ensayos: Físico - químicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
19	Antioxidante	Determinación de Remanente de Antioxidante (Etoxiquina) en Harina de Pescado	NSF INASSA-IF-HP-013(validado) - Cesmec - Chile Met-1/010 1996	2016	Harina de Pescado Harina de Pota
20	Cadmio	Productos Hidrobiológicos- Determinación de Cadmio - Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica por Llama.	NCh 2638. Of 2001.	2001	Cefalópodos Harina de Pescado (validado) Harina de Pota (validado) Moluscos Pescado
21	Cenizas	Ash of Animal Feed.	AOAC 942.05, Online 20 th, Edition	2016	Alimentos para animales Harina de Pescado Harina de Pota
22	Cloruro (Como Cloruro de Sodio)	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Seafood. Volumetric Method.	AOAC 937.09, Online 20 th, Edition	2016	Harina de Pescado Harina de Pota
23	Grasa cruda o Extracto etéreo	Fat (crude) or Ether Extract in Animal Feed.	AOAC 920.39 C, Online 20 th, Edition	2016	Harina de Pescado Harina de Pota Alimentos para animales
24	Histamina	Productos Hidrobiológicos - Determinación de Histamina y Otras Aminas Biogénas - Método HPLC con Detector UV.	NCh 2637. Of 2001.	2001	Harina de Pescado (validado) Harina de Pota Pescado(s)
25	Humedad y Materia Volátil	Alimentos para Animales. Determinación del Contenido de Humedad y Material Volátil.	NTP - ISO 6496.	2011	Alimentos para animales Harina de Pescado Harina de Pota
26	Humedad y Materia Volátil	Animal and vegetable fats and oils-determination of moisture and volatile matter content.	ISO 662, Method B.	2016	Aceites y grasas.
27	Impurezas insolubles	Animal and vegetable fats and oils-determination of insoluble impurities content.	ISO 663	2017	Aceites y grasas.

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-005-09-SANIPES**

Ensayos:		Físico - químicos			
Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
28	Mercurio	Productos Hidrobiológicos - Determinación de Mercurio - Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica por Generación de Vapor Frío. Determinación mediante un espectrofotómetro de Absorción Atómica provisto de un Generador de Hidruro.	NCh 2667. Of 2001.Procedimiento B.	2001	Harina de Pescado (validado) Harina de Pota (Validado) Pescado (s) Moluscos
29	Nitrógeno Amoniacal	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del Contenido de Nitrógeno Amoniacal.	NTP 201.032:1982 (Revisada el 2015).(Validado)	1982	Cefalópodos(validado) Pescado (s) (validado)
30	Nitrógeno Amoniacal	Nitrogen (Ammoniacal) in Fertilizers Magnesium Oxide Method.	AOAC 920.03, On line 20 th, Edition	2016	Harina de Pescado Harina de Pota
31	Plomo	Productos Hidrobiológicos. Determinación de Plomo, Mediante Espectrofotometría de Absorción Atómica.	NCh 2751. Of 2003.	2003	Cefalópodos Harina de Pescado (validado) Harina de Pota (validado) Moluscos Pescado(s)
32	Proteína	Alimento para animales. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculos del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl.	NTP ISO 5983: 2002 (Revisada el 2018).	2002	Alimentos para animales Harina de Pescado Harina de Pota
33	Proteína por Combustión	Protein (crude) in Animal Feed. Combustion Method.	AOAC 990.03, On line 20 th, Edition	2016	Harina de Pescado Harina de Pota
34	Valor Peróxido	Peroxide Value Acetic Acid-Isooctane Method.	AOCS Official Method Cd 8b - 90, 7th Edition.	2017	Aceites y Grasas.
35	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC	AOCS Official Method Ce 1 b-89	2017	Aceite Marino
36	Jabon	Determinacion de Jabon	Nch 2765. Of 2002	2002	Aceite Crudo de Pescado Aceite Semirefinado de pescado Aceite Refinado de pescado

Exigidos por la UE