

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 004 - 15 - SANIPES**

Entidad de Ebsayo: **ALS LS PERÚ S.A.C**  
Ensayos: **Químicos**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)	Pescados y productos marinos. Determinación de nitrógeno básico volátil total	COVENIN 1948-82	1982	Pescados Cefalópodos
2	Histamina	Productos hidrobiológicos. Determinación de histamina y otras aminas biógenas. Método HPLC con detector UV	NCh 2637. Of 2001. Primera Edición.	2001	Conservas de pescado Pescado congelado Pescado salado
3	Sulfitos	Sulfites in Food Optimizad Monier-Williams	AOAC 990.28 21st Edition 2019 (VALIDADO-Modificado)	2019	Langostino
4	Cadmio	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	ALS-AL-LQ-01	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos
5	Plomo	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	ALS-AL-LQ-01	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos
6	Mercurio	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	ALS-AL-LQ-01	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos
7	Estaño	Determinación de cadmio, plomo, mercurio y estaño en productos hidrobiológicos, por espectrofotometría de absorción atómica	ALS-AL-LQ-01	2017	Conservas de pescado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 004 - 15 - SANIPES**

 Ensayos: **Microbiológicos**

 Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
8	Control de Esterilidad	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos. Control de esterilidad. 1a. ed. Fishing products cans in hermetic containers. Sterility control	NTP 204.009:1986 (Revisada el 2010). Ítem 1 al 9	1986	Conservas de pescado
9	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. Excepto ítem 9.3.3, 9.4.3 y 9.5.6	2017	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos
10	Detección de Salmonella spp	Motile Salmonella in All Foods. Immunodiffusion (1-2 TEST) Method // Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp (Plating out and confirmation	AOAC 989.13, ítems A-E, 21st Edition. 2019 // Confirmación por ISO 6579-1:2017, ítem 9.4.1, 9.4.2 y 9.5	2019	Moluscos Crustáceos Pescados Cefalópodos
11	Detección de Listeria monocytogenes	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and Listeria spp - Part 1: Detection method.	ISO 11290 - 1:2017 2nd Ed. Excepto ítem 9.5.1.2. y 9.5.3.	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos Semiconservas
12	Recuento de Listeria monocytogenes	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. - Part 2: Enumeration method.	ISO 11290-2:2017, 2nd Ed. Excepto ítem 9.4.1.3 y 9.4.3	2017	Pescados Cefalópodos Crustáceos Moluscos Semiconservas
13	Detección de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique	ISO 4831: 2006 Third Edition (Excepto 4.2 y 9.2)	2006	Moluscos Crustáceos Pescados Cefalópodos
14	Detección de Staphylococcus aureus coagulasa positivo	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers	ISO 6888-3: 2003 First Edition. Corrected version 2004 (Excepto 4.2 y 9.2)	2003	Moluscos Crustáceos Pescados Cefalópodos
15	Detección de Vibrio cholerae	Vibrio. Vibrio cholerae	FDA / BAM Online, 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 – Chapter 9 A-B , 1-5 c. Excepto el uso del antisuero O139.	2004	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos

Ensayos:

**Microbiológicos**Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
16	Enumeración de <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	Vibrio. Other Vibrios Vibrio parahaemolyticus.	FDA / BAM Online, 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 – Chapter 9 A-B1 (a-f).	2004	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos
17	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- $\beta$ -D-glucuronide	ISO 16649-3:2015 excepto ítem 4.1 y 9.1	2015	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos
18	Enumeración de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	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.	ISO 6888-1:1999/Amd1:2003.	1999	Pescados Crustáceos Moluscos Cefalópodos
19	Enumeración de bacterias anaerobias sulfito reductores	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	ISO 15213:2003 1st Ed. Excepto ítems 9.2, 9.4 (T 50 °C +/- 1 °C) y 9.5 NOTE 2	2003	Cefalópodos Crustáceos Pescado
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 degrees C by the pour plate technique	ISO 4833-1:2013 1 st. Ed.	2013	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado
21	Recuento de enterobacteriaceae	Recuento por siembra en placa de Enterobacteriaceae.	ICMSF. Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración, Pág. 149-150 2da Ed. Reimpresión 2000.	1983	Pescados Crstáceos Moluscos Cefalópodos Semi conservas
22	Recuento de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique	ISO 4832:2006, 3rd. Ed.	2006	Cefalópodos Crustáceos Moluscos Pescado

**RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE- 004 - 15 - SANIPES**

Ensayos: **Físico Sensoriales**

Sede: **Lima**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
23	Análisis Físicos y Sensoriales	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	2015	Conservas
24	Evaluación de cierre doble en envases metálicos	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas, doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo.	NTP 204.063:2013 (Excepto 6.2.2)	2013	Conservas de envase de hojalata
25	Análisis sensorial	Sensory analysis – Guidelines for the use of quantitative response scales. Opción de escala de respuesta 6.3.2 Escala discreta	ISO 4121: 2003	2003	Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos

Exigidos por la UE

**Fecha de Actualización: 02 de marzo del 2020**