

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

**WORLD SURVEY SERVICES PERU S.A.C. –  
WSS PERU**

Ubicado en : Av. Elmer Faucett Nro.150, Urb. Maranga, San Miguel  
 Proceso : Reducción  
 Expediente N° : 00420-2025-DA-E  
 Informe Ejecutivo N° : 0582-2025-DA.  
 Vigencia de la Acreditación : Del 2022-12-23 al 2026-12-22  
 Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
 Código de Registro : LE – 089  
 Fecha de Actualización : 2025-10-20<sup>1</sup>

Laboratorio : **BIOLOGÍA**  
 Campo de Prueba : **MICROBIOLÓGICAS**

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	BACTERIAS HETEROTRÓFICAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Ed. (Incluye Muestreo)	2023	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Procedure.
Producto(s):				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO HIELO PARA CONSUMO HUMANO
2	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020	2017	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
Producto(s):				ACEITE DE PESCADO ALIMENTOS ELABORADOS CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS HARINA DE PESCADO HARINA DE POTA HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS. QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN INSUMOS DE ORIGEN ANIMAL PARA ALIMENTOS PARA ANIMALES

<sup>1</sup> Es responsabilidad del laboratorio la revisión del presente alcance. En caso existan observaciones a dicho alcance, el laboratorio deberá informarlo al INACAL, con el debido sustento, en un plazo no mayor a 05 días útiles (contados a partir de recibido el presente documento), cumplido este plazo no se aceptarán observaciones.

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS
				PESCADO CONGELADO
				PRODUCTOS DE CONFITERÍA: CHOCOLATES DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA, CON O SIN RELLENO Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA
3	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020 // RM No 461-2007-MINSA.	2017	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 // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):				SUPERFICIES INERTES
				SUPERFICIES VIVAS
4	DETECCIÓN DE SHIGELLA	ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 183-186 2da. Ed. Reimpresión 2000. Editorial Acribia	1983	Shigelas
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
5	DETECCIÓN DE VIBRIO CHOLERAE	FDA/BAM Online. Chapter 9. Rev. May 2004 (Excepto el uso del antisuero O139) 8th Ed.	2004	Vibrio. Vibrio cholerae
Producto(s):				MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS
				PESCADO CONGELADO
6	DETERMINACIÓN DE COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL (MICROSCOPIA ÓPTICA)	REGLAMENTO (UE) No 2022/893 de la Comisión de 07 de junio del 2022 que modifica el Anexo VI del reglamento No 152/2009	2022	Métodos de análisis para la determinación de componentes de origen animal con fines de control oficial de los piensos. Método 2.1 Método de Microscopía óptica
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
7	NUMERACIÓN DE COLIFORMES (NMP)	ISO 4831:2006	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique
Producto(s):				ACEITE DE PESCADO
				HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS. QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN
8	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES (FECALES): (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E-1, 24th Ed. // SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9060A/B, 24th Ed.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (Fecal) Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium) // Samples Collection / Preservation and Storage

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

Producto(s):		<table border="1"> <tr><td>AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO</td></tr> <tr><td>HIELO PARA CONSUMO HUMANO</td></tr> </table>			AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO	HIELO PARA CONSUMO HUMANO								
AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO														
HIELO PARA CONSUMO HUMANO														
9	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI (NMP)	ISO 16649-3:2015, Corrected version 2016	2015	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										
Producto(s):		<table border="1"> <tr><td>ALIMENTOS ELABORADOS</td></tr> <tr><td>CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS</td></tr> <tr><td>MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS</td></tr> <tr><td>PESCADO CONGELADO</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE CONFITERÍA: CHOCOLATES DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA, CON O SIN RELLENO Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA</td></tr> </table>			ALIMENTOS ELABORADOS	CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS	MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS	PESCADO CONGELADO	PRODUCTOS DE CONFITERÍA: CHOCOLATES DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA, CON O SIN RELLENO Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO	PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA			
ALIMENTOS ELABORADOS														
CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA														
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS														
MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS														
PESCADO CONGELADO														
PRODUCTOS DE CONFITERÍA: CHOCOLATES DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA, CON O SIN RELLENO Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO														
PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA														
10	NUMERACIÓN DE VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS (NMP)	FDA/BAM Online Chapter 9, V. Parahaemolyticus. Rev. May 2004. 8th Ed.	2004	Vibrio. Procedures: Other Vibrios. V. Parahaemolyticus.										
Producto(s):		<table border="1"> <tr><td>MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS</td></tr> <tr><td>PESCADO CONGELADO</td></tr> </table>			MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS	PESCADO CONGELADO								
MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS														
PESCADO CONGELADO														
11	RECuento DE AEROBIOS EN PLACA A 30° C	ISO 4833-1:2013 / Amd 1:2022	2013	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. AMENDMENT 1: Clarification of scope										
Producto(s):		<table border="1"> <tr><td>ALIMENTOS ELABORADOS</td></tr> <tr><td>AZÚCARES, MIELES Y PRODUCTOS SIMILARES</td></tr> <tr><td>CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS</td></tr> <tr><td>HARINA DE PESCADO</td></tr> <tr><td>HARINA DE POTA</td></tr> <tr><td>HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS, QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN</td></tr> <tr><td>LECHE</td></tr> <tr><td>MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS</td></tr> <tr><td>PESCADO CONGELADO</td></tr> </table>			ALIMENTOS ELABORADOS	AZÚCARES, MIELES Y PRODUCTOS SIMILARES	CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS	HARINA DE PESCADO	HARINA DE POTA	HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS, QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN	LECHE	MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS	PESCADO CONGELADO
ALIMENTOS ELABORADOS														
AZÚCARES, MIELES Y PRODUCTOS SIMILARES														
CARNE CRUDA REFRIGERADA O CONGELADA														
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS, REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS														
HARINA DE PESCADO														
HARINA DE POTA														
HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS, QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN														
LECHE														
MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS														
PESCADO CONGELADO														
12	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS (AMBIENTE)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA Fifth Edition. Chapter 3. Part 3.101. Chapter 8 Part 8.7 (Incluye muestreo)	2015	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. Sedimentation Methods. Mesophilic Aerobic Plate Count. Procedures.										

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

Producto(s):		AMBIENTES		
13	RECUENTO DE COLIFORMES	ISO 4832:2006	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique
Producto(s):		ALIMENTOS ELABORADOS		
		HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS. QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN		
		LECHE		
14	RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	ISO 4832:2006 // RM No 461-2007 MINSA.	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):		SUPERFICIES INERTES		
		SUPERFICIES VIVAS		
15	RECUENTO DE ENTEROBACTERIAEAE	ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y metodos de enumeracion. Pág. 149-150 2da Ed. Reimpresión 2000. Editorial Acribia	1983	Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa
Producto(s):		AZÚCARES, MIELES Y PRODUCTOS SIMILARES		
		HARINA DE PESCADO		
		HARINA DE POTA		
16	RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001.	2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.
Producto(s):		MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS		
		PESCADO CONGELADO		
17	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y metodos de enumeracion. Pág.165-167 2da Ed. Reimpresión 2000. Editorial Acribia	1983	Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio
Producto(s):		AZÚCARES, MIELES Y PRODUCTOS SIMILARES		
		HARINA DE PESCADO		
		HARINA DE POTA		
		HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS. QUENOPODIÁCEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN		
		PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA		
18	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (AMBIENTE)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA Fifth Edition. Chapter 3. Part 3.101. Chapter 21 Part 21.51 (Incluye muestreo)	2015	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. Sedimentation Methods. Yeasts and molds. Procedures. DRBC Agar.

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

Producto(s):		AMBIENTES		
19	RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev.A/1998. January 2001. Chapter 12, Revision (2016).	2016	Staphylococcus aureus. Direct Plate Count Method.
Producto(s):		ALIMENTOS ELABORADOS		
		MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS		
		PESCADO CONGELADO		
20	RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 (Excepto 9.4.2) // RM N°461-2007-MINSA	2021	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium. AMENDMENT 1 // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):		SUPERFICIES VIVAS		
21	RECUEUNTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021 /Amd 1:2023 (Excepto 9.4.2)	2021	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium. AMENDMENT 1.
Producto(s):		MOLUSCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS		
		PESCADO CONGELADO		

Laboratorio : FÍSICOQUÍMICA  
Campo de Prueba : QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
22	ACEITES Y GRASAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5520 B, 24th Ed.	2023	Oil and Grease. Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method
Producto(s):		AGUA DE PROCESO		
		AGUA NATURAL		
		AGUA RESIDUAL		
23	ACIDEZ	AOCS Official Method Ca 5a-40, Revised 2024.	2024	Free Fatty Acids in Crude and Refined Fats and Oils.
Producto(s):		ACEITE DE PESCADO		
24	ACIDEZ	AOCS Official Method Ca 5a-40.2017. (VALIDADO - Modificado - Aplicado fuera de alcance)	2019	Determinación de acidez (ácidos grasos libres) en piensos
Producto(s):		HARINA DE PESCADO		
25	ARENA	NTP 204.024: 1982 (Revisada el 2010) (VALIDADO - Modificado)	2019	HARINA DE PESCADO. Determinación de arena
Producto(s):		HARINA DE PESCADO		
26	BHT	AOAC 996.13, 21st Edition	2019	Determinación de BHT y BHA



**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

		(VALIDADO - Modificado - Aplicado fuera de alcance)		
Producto(s):		<input type="text" value="HARINA DE PESCADO"/> <input type="text" value="HARINA DE POTA"/>		
27	CENIZA	AOAC 942.05, 21 st Edition (VALIDADO - Aplicado fuera de alcance)	2019	Ash of Animal Feed
Producto(s):		<input type="text" value="HARINA DE PESCADO"/> <input type="text" value="HARINA DE POTA"/> <input type="text" value="INSUMO DE ORIGEN ANIMAL"/> <input type="text" value="INSUMO DE ORIGEN VEGETAL"/>		
28	CENIZA	AOAC 942.05, 22 nd Edition	2023	Ash of Animal Feed
Producto(s):		<input type="text" value="ALIMENTO BALANCEADO"/>		
29	CLORUROS	AOAC 937.09, 21 st Edition (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2019	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Seafood. Volumetric Method
Producto(s):		<input type="text" value="HARINA DE PESCADO"/> <input type="text" value="HARINA DE POTA"/>		
30	DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5210 B, 24th Ed	2023	Biochemical Oxygen Demand (BOD). 5-Day BOD Test
Producto(s):		<input type="text" value="AGUA DE PROCESO"/> <input type="text" value="AGUA NATURAL"/> <input type="text" value="AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO"/> <input type="text" value="AGUA RESIDUAL"/> <input type="text" value="AGUA SALINA"/>		
31	DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5220 D, 24th Ed	2023	Chemical Oxygen Demand (COD). Closed Reflux, Colorimetric Method
Producto(s):		<input type="text" value="AGUA DE PROCESO"/> <input type="text" value="AGUA NATURAL"/> <input type="text" value="AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO"/> <input type="text" value="AGUA RESIDUAL"/>		
32	GRASA	AOAC 920.39 (VALIDADO - Aplicado fuera de alcance)	2019	Fat (crude) or Ether Extract in Animal Feed. Direct Method.
Producto(s):		<input type="text" value="HARINA DE PESCADO"/> <input type="text" value="HARINA DE POTA"/>		

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				INSUMO DE ORIGEN ANIMAL
				INSUMO DE ORIGEN VEGETAL
33	GRASA	AOAC 920.39 22 nd Edition	2023	Fat (crude) or Ether Extract in Animal Feed. Direct Method
Producto(s):				ALIMENTO BALANCEADO
34	HISTAMINA	NCh 2637:2001 (VALIDADO - Modificado - Aplicado fuera de alcance)	2019	Productos hidrobiológicos - Determinación de histaminas y otras aminas biógenas - Método HPLC con detector UV
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
Producto(s):				HARINA DE POTA
35	HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	ISO 662:2016.	2016	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of moisture and volatile matter content.
Producto(s):				ACEITE DE PESCADO
36	HUMEDAD Y OTRA MATERIA VOLÁTIL	ISO 6496:1999	1999	Animal feeding stuffs -- Determination of moisture and other volatile matter content.
Producto(s):				ALIMENTOS BALANCEADOS
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
37	HUMEDAD Y OTRA MATERIA VOLÁTIL	ISO 6496:1999 (VALIDADO - Aplicado fuera de alcance)	1999	Animal feeding stuffs -- Determination of moisture and other volatile matter content.
Producto(s):				HARINA DE POTA
Producto(s):				INSUMO DE ORIGEN ANIMAL
Producto(s):				INSUMO DE ORIGEN VEGETAL
38	IMPUREZAS INSOLUBLES	ISO 663:2017.	2017	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of insoluble impurities content.
Producto(s):				ACEITE DE PESCADO
39	NÍTRÓGENO BASICO VOLÁTIL TOTAL (NBVT)	NCh 2668:2018 (VALIDADO - Modificado - Aplicado fuera de alcance)	2019	Productos hidrobiológicos - Determinación de nitrógeno básico volátil total (NBVT)
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
Producto(s):				HARINA DE POTA
40	PROTEÍNA	ISO 5983-2:2009 (VALIDADO - Aplicado fuera del alcance)	2019	Animal feeding stuffs - Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content - Part 2: Block digestion and steam distillation method
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
Producto(s):				HARINA DE POTA
41	SÓLIDOS SEDIMENTABLES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2540 F, 23rd Ed. (VALIDADO - Aplicado fuera de alcance)	2020	Solids. Settleable Solids

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

Producto(s):		AGUA DE PROCESO		
42	SÓLIDOS SEDIMENTABLES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2540 F, 24th Ed.	2023	Solids. Settleable Solids
Producto(s):		AGUA NATURAL		
		AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO		
		AGUA RESIDUAL		
		AGUA SALINA		
43	SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2540 D, 23rd Ed. (VALIDADO - Aplicado fuera de alcance)	2020	Solids. Total Suspended Solids Dried from 103 to 105°C
Producto(s):		AGUA DE PROCESO		
44	SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2540 D, 24th Ed.	2023	Solids. Total Suspended Solids Dried from 103 to 105°C
Producto(s):		AGUA NATURAL		
		AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO		
		AGUA RESIDUAL		
		AGUA SALINA		
45	VALOR DE ANISIDINA	ISO 6885:2016.	2016	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of anisidine value.
Producto(s):		ACEITE DE PESCADO		