RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

PACIFIC CONTROL S.A.C.

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	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. Microscopía óptica	Reglamento de ejecución (UE) 2022/893 de la comisión de 7 de junio de 2022. Anexo VI (del Reglamento (CE) Nº 152/2009), 2.1 Microscopía Óptica. Excepto 2.1.2.1.2, 2.1.2.1.4, 2.1.3.3	2022	Harina de pescado
2	RECUENTO DE ENTEROBACTERIAS	Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 149-150 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Harina de pescado Pescados
3	RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos: Métodos de recuento en placa . Método 1 (Recuento estándar en placa, recuento en placa por siembra en todo el medio o recuento	MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 120-124 2da Ed. Reimpresión 200	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Harina de pescado Moluscos Pescados
4	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Staphylocoecus aureus. Recuento de estafilococos coagulasa positivos. Método 1 (Siembra directa en placas de agar de Baird-Parker)	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 231-238 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados

SANIPES

Firmado digitalmente por REBATTA QUINTANILLA Christian Miguel FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.04.2025 16:35:24 -05:00

SANIPES

Firmado digitalmente por MELENDEZ ALCAZAR Arthur Juan FAU 20565429656 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.04.2025 16:57:11 -05:00

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
5	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	Salmonella	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeración. Pág. 172-176 Ítem 10: (a) y (c), 177 II - 178 III, 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados Harina de pescado Conserva de pescado en aceite
6	RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methos for the enumeration of coliformas - Colony - count technique	ISO 4832	2006	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
7	ENUMERACIÓN DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	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 médium. AMENDMENT 1	ISO 6888-1:2021, excepto 9.4.3 / Amd 1: 2023	2021	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
8	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-ß-D-glucuronide (Excepto ítem 9.1)	ISO 16649-3/COR 2016	2015	Cefalópodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescados
9	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	Samonelas / Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeración. Pág. 172-176 Ítem 10: (a) y (c), 177 II - 178 III, 2da Ed. Reimpresión 2000. Volumen I. 1983 & RM 461-2007/MINSA (Incluye MUESTREO)	1983	Manos de manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
10	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	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 médium. AMENDMENT 1 // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	ISO 6888-1:2021, excepto 9.4.3 / Amd. 1: 2023 // RM 461-2007 / MINSA (Incluye MUESTREO)	2021	Manos de manipuladores de alimentos
11	RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES	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	ISO 4832 & RM 461-2007 / MINSA (Incluye MUESTREO)	1999	Manos de manipuladores de alimentos Superficies inertes en contacto con alimentos
12	RECUENTO DE MICROORGANISMOS 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. Reimpresión 2000 (Incluye MUESTREO)	2015	Aire
13	Esterilidad Comercial	STERILITY (COMMERCIAL) OF FOODS (CANNED, LOW ACID)	AOAC 972.44. 22nd Edition 2023 Microbiological Method (No incluye MUESTREO)	2023	Alimentos de baja acidez en envases sellados herméticamente

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
14	Enumeración de microorganismos a 30 °C	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 1: Colony count at 30 ºC by the pour plate technique	ISO 4833-1. 2013 /ADM 1:2022 (No incluye MUESTREO)	2013	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s) Harina de Pescado Harina de Pota
15	ENUMERACIÓN DE CLOSTRIDIUM SPP. SULFITO-REDUCTORES	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Clostridium spp. - Part 1: Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp. by colony-count technique	ISO 15213-1:2023 Excepto ítem 9.3 (No incluye MUESTREO)	2023	Pescado (s) (excepto ahumados en caliente, sólo para productos empacados al vacío)
16	Enumeración 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 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
17	Detección *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: 2017 Excepto 9.5.1.2, 9.5.3 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
18	Vibrio cholerae	Vibrio	FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 9. Procedures. Vibrio cholerae A, B 1-5 a-c, C. Excepto el uso del antisuero O139. Rev 1998. May 2004. (No incluye MUESTREO)	2004	Moluscos: Bivalvos, (Excepto Ostras) Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (S)

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
19	*Vibrio parahaemolyticus*	Vibrio parahaemolyticus	FDA/BAM On Line. 8ª ed. Chapter 9, A-B 1(a-f). Rev 1998. May 2004. (No incluye MUESTREO)	2004	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
20	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 9.3.3 y 9.4.3 y Anexo D) / AMD1:2020 (No incluye MUESTREO)	2017	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
21	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) - Part3: Detection and MPN technique for low numbers.	ISO 6888-3:2003, 1st.Ed. Corrected versión 2004. Excepto4.2 y 9.2 (No incluye MUESTREO)	2003	Moluscos: Bivalvos, Cefalópodos, Gasterópodos Equinodermos Crustáceos Pescado (s)
22	Detección de Shigella	Shigelas	ICMSF Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 183-186 2da. Ed. Reimpresión 2000. Editorial Acribia (No incluye MUESTREO)	1983	Harina de Pescado Harina de Pota
23	Enumeración de enterobacterias	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae. (Anexo A: Enumeration by MPN technique).	ISO 21528-1: 2017 (No incluye MUESTREO)	2017	Harina de Pescado Harina de Pota
24	Recuento de coliformes totales y *Escherichia coli*	Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable Film. Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate, Petrifilm Coliform Count Plate	AOAC 991.14, Cap. 17.3.04, 22nd Ed.	2023	Moluscos

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
25	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.166-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Harina de Pescado
26	CONTROL DE ESTERILIDAD	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICOS. Control de esterilidad	NTP 204.009:1986 (Revisada el 2020)	1986	Conservas de alimentos de origen hidrobiológico

.

Ensayos: **Biológicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
27	Detección de insectos	MICROANALYTICAL & FILTH ANALYSIS. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Methods	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Section 4 - 20 Visual and Macroscopic Methods	2022	Harina de pescado Harina de pota Harina residual

Ensayos: **Fisicoquímicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
28	HISTAMINA **OBSERVADO (SUSPENSIÓN)**	Productos hidrobiológicos - Determinación de Histamina y otras Aminas Biógenas - Método HPLC con detector UV	NCh 2637. Of 2001 (VALIDADO - Modificado).	2022	Harina de pescado Harina de pota Pescado congelado Pescado fresco Conservas de pescado y Semiconservas

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Fisicoquímicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
29	ARSÉNICO **(SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)**	Productos hidrobiológicos - Determinación de arsénico mediante espectrofotometría de absorción atómica por generación de hidruro.	NCh 3140.Of	2008	Conserva de pescado Harina de pescado Harina de pota Moluscos y crustáceos congelados Pescado fresco Pescado congelado Semiconservas
30	CADMIO	Productos hidrobiológicos-Determinación de cadmio-Método espectrofotométrico de absorción atómica por llama	NCh 2638.Of	2001	Conserva de pescado Harina de pescado Harina de pota Moluscos y crustáceos congelados Pescado fresco Pescado congelado y Semiconservas
31	CROMO	Lead, Cadmiun, Zinc, Cooper and Iron in Foods.	AOAC 999.10 20th Ed. (VALIDADO – Aplicado fuera del alcance)	2022	Conserva de pescado Harina de pescado Harina de pota Moluscos y crustáceos congelados Pescado fresco Pescado congelado Semiconservas
32	ESTAÑO	Alimentos enlatados.Determinación de estaño por absorción Atómica.	COVENIN 2132-84	1984	Conserva de pescado
33	MERCURIO **(SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)**	Productos hidrobiológicos - Determinación de mercurio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por generación de vapor frío.	NCh 2667.Of	2001	Conserva de pescado Harina de pescado Harina de pota Moluscos y crustáceos congelados Pescado fresco Pescado congelado fresco Semiconservas

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE-040-21-SANIPES

Ensayos: **Fisicoquímicos**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
34	PLOMO	Productos hidrobiológicos-Determinación de plomo mediante espectrofotometría de absorción atómica	NCh 2751.Of 2003	2003	Conserva de pescado Harina de pescado Harina de pota Moluscos y crustáceos congelados Pescado fresco Pescado congelado Semiconservas

Ensayos: **Físicos Sensoriales**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
35	EVALUACIÓN DE CIERRE EN ENVASES METÁLICOS **OBSERVADO (SUSPENSIÓN)**	Envases metálicos para conservas - Cierre doble - Requisitos y métodos de ensayo	NCh2701.Of2002 (excepto ítem 5.2.2)	2002	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata
36	ANÁLISIS FÍSICOS **OBSERVADO (SUSPENSIÓN)**	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales	NTP 204.007:2021 (excepto ítem 4.1.2)	2021	Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata
37	ANÁLISIS SENSORIAL **OBSERVADO (SUSPENSIÓN)**	ANÁLISIS SENSORIAL. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas	NTP ISO 4121: 2008 (Revisada el 2019)	2008	Cefálopodos Crustáceos Equinodermos Moluscos Pescado

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 16 de abril de 2025.