

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Entidad de Ensayo: **INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.**

Ensayos: **Microbiológicos**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
1	Recuento de aerobios en placa 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. . Amendment 1: Clarification of Scope	ISO 4833-1:2013 / Amd 1: 2022	2013	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado
2	Recuento de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	Food products. Methods for determination quantity of mesophilic aerobes and facultative anaerobes.	GOST 10444.15-94	1996	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
3	Numeración de <i>E. coli</i>	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-beta-D-glucuronide.	ISO 16649-3. Corrected 2016	2015	Productos Hidrobiológicos ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
4	Esterilidad Comercial	Examination of Canned Foods Items C, D (excepto punto 4 y 5 b), E (excepto identificación toxina y punto 2).	FDA/BAM Online. 8th Edition Revisión A (1998) - Chapter 21 A. January 2001.	1995	Conservas de alimentos ácidos y alimentos de baja acidez acidificados de Ph<4.6 procesados térmicamente y en envases sellados herméticamente. Conservas de alimentos de baja acidez de Ph>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente.
5	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/Amd. 1:2020 (excepto 9.3.3 y 9.4.3))	2017	Harina de pescado Harina de crustaceos Harina de pota Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado Alimento balanceado
6	Detección de Salmonella	Food products. Method for the detection of salmonella spp.	GOST 31659 Letter N 1637-IK / 03 Amd 5.15/Amd 1.22	2022	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos Harina de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
7	Recuento de Estafilococos Coagulasa Positiva	Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium	ISO 6888-1:2021 / Amd.1:2023 (e), excepto 9.4.3	2021	Productos hidrobiológicos ahumados Productos hidrobiológicos congelados Productos hidrobiológicos empanizados Productos hidrobiológicos frescos refrigerados Productos hidrobiológicos procesados refrigerados Productos hidrobiológicos salados Productos hidrobiológicos seco - salado Productos hidrobiológicos secos Aceite de pescado
8	Detección de Shigella	Shigelas. Aislamiento de shigelas. Pruebas bioquímicas para la identificación de shigelas	ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. su significado y metodos de enumeración .Pág 183-186; 2da Ed. Reimpresión 2000	2000	Harina de pescado.
9	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) - Part 3: Detección and MPN technique for low numbers.	ISO 6888-3:2003	2003	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
10	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio. Vibrio cholerae.</i>	FDA/BAM Online, Rev. May 2004, Chapter 9. Procedures <i>Vibrio cholerae</i> A,B 1-5 a-c(excepto uso de antisero O 139)	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
11	Numeración de <i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	Vibrio. Procedures: Other Vibrios. <i>V.Parahaemolyticus</i>	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, <i>V.Parahaemolyticus</i> , Ítem A B1 (a-f)	2004	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados
12	Numeración de Coliformes Termotolerantes (fecales): (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 9221E.1, 24th Ed.	2023	Agua potable Agua residual industrial Hielo
13	Recuento de Heterótrofos en Placa	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method.	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Ed.	2023	Agua potable Agua residual industrial Hielo
14	Recuento de Enterobacteriaceae	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method	ISO 21528-2:2017	2017	Alimentos balanceado Harina de pescado Harina de crustáceos Harina de pota Productos hidrobiológicos salados Productos hidrobiológicos seco-salado Productos hidrobiológicos secos
15	Recuento de E.Coli.	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of beta- glucoroidase -positive Escherichia coli --Part 2 : Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolylbeta-D-glucuronide	ISO 16649-2 :2001	2001	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
16	Detección de Coliformes	Food products. Methods for detection and enumeration of coliforms	GOST 31747-2012	2012	Pescado y productos del pescado refrigerado Pescado y productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
17	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	2017	Productos Hidrobiológicos Ahumados Productos Hidrobiológicos Congelados Productos Hidrobiológicos Empanizados Productos Hidrobiológicos frescos refrigerados Productos Hidrobiológicos procesados refrigerados Productos Hidrobiológicos salados Productos Hidrobiológicos seco-salado Productos Hidrobiológicos secos Aceite de pescado
18	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 11290-1:2017	2017	Pescado refrigerado Productos del pescado refrigerado Pescado congelado Productos del pescado congelado Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
19	Determinación de insectos	MICROANALYTICAL & FILTH ANALYSIS. Basic Analyses. Visual and Macroscopic Methods.	FDA ORA Laboratory Manual Vol. IV. Section 20.2 A1 (VALIDADO MODIFICADO)	2022	Alimento Balanceado Harina de crustáceos Harina de pescado Harina de pota

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Microbiológicos

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
20	Detección de bacterias sulfito reductoras del genero clostridium	Microbiology of food and animal feeding stuffs. Methods for detection and enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	GOST 29185-2014 / Amd: 2021	2014	Productos del pescado: refrigerados Productos del pescado: congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos bivalvos
21	Recuento de Enterococcus	Food products. Methods for Detección and determination of count Enterococci	GOST 28566-90 Letter N 2025-OG / 03	2021	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Moluscos Bivalvos
22	Determinación de Componentes de Origen Animal	Método de análisis para la Determinación de Componentes de Origen Animal con fines de control oficial de los piensos	Reglamento de Ejecución (UE) 2022/893 de la Comisión de 7 de junio de 2022. Anexo VI (del Reglamento (CE) N° 152/2009), 2.1 Microscopía Óptica. Excepto muestreo, secado de la muestra y 2.1.3.3.	2022	Harina de Pescado Harina de Pota Harina de crustáceo Alimento balanceado
23	Recuento de mohos y levaduras	Recuento de Mohos y levaduras. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio.	ICMSF Microorganismos de los alimentos 1. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	2000	Harina de Pescado
24	Recuento de coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique	ISO 4832: 2006	2006	Productos hidrobiológicos congelados
25	Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	Microbiologie des aliments – Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies a 46°C	NF V08-061: 2009	2009	- Productos hidrobiológicos salados (solo para productos empacados al vacío) - Productos hidrobiológicos congelados (solo para productos empacados al vacío)

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Químicos

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
26	Colesterol	Determinación de Colesterol en Alimentos por Cromatografía de Gases.	Journal of AOAC International (1993) Vol. 76, N° 4 (Validado - Modificado y fuera del alcance)	2021	Aceite de pescado.
27	DHA-Acido Docosaheptaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado-Modificado).	2021	Aceite de pescado.
28	EPA-Acido Eicosapentaenoico. Expresado en porcentaje en área.	Fatty Acid Composition of Marine Oils by GLC.	AOCS Ce-1b-89 (Validado-Modificado).	2021	Aceite de pescado.
29	Estaño	Tin in Canned Foods. Atomic Absorption Spectrophotometric Method.	AOAC 985.16 22nd Ed.	2023	Conservas de pescado.
30	Histamina	Determinación de Histamina por HPLC.	Journal of AOAC International (1993) Vol.76, N° 3 (VALIDADO-MODIFICADO Y FUERA DEL ALCANCE)	2021	Conservas de pescado Pescado
31	Nitrógeno Amoniacal	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.	NTP 201.032: 1982 (revisada el 2015) (Validado-Fuera del alcance)	2015	Productos hidrobiológicos procesados congelados (Validado) Cefalópodos congelados (validado) Pescado congelado (validado)

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Químicos

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
32	Arsénico	Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and pet Foods	AOAC 986.15 22nd Ed. 2023 (Validado - Modificado)	2022	Pescado Refrigerados y/o congelados Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Aceite de Pescado Harina de pescado Harina de pota Alimento Balanceado
33	Mercurio	Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica	NOM-117-SSA1-1994 (Validado - Modificado)	2021	Pescado Refrigerados y/o congelados Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Harina de pescado Harina de pota Alimento Balanceado Aceite de pescado
34	Cadmio	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 22nd Ed. 2023 (Validado - Modificado)	2022	Pescado Refrigerado Pescado Congelado Alimentos Enlatados Productos del pescado -Refrigerados Productos del pescado-Congelados Crustáceos Cefalópodos Moluscos Alimento Balanceado Harina de pota Harina de pescado

RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Químicos

Sede: Lima

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
35	Plomo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper, and Iron in Foods	AOAC 999.10 22nd Ed. 2023 (Validado - Modificado)	2022	Crustáceos Cefalópodos Moluscos Alimento Balanceado Harina de pota Harina de pescado
36	Cadmio	Determinacion de Cadmio en Aceite de Pescado	NOM-117-SSA1-1994 (Validado- Modificado - Aplicado fuera del alcance)	2021	Aceite de Pescado
37	Cromo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper and Iron in foods	AOAC 999.10 22nd Ed. 2023 (Validado - Aplicado fuera del alcance)	2015	Alimentos Enlatados Harina de Pescado Harina de Pota
38	Cromo	Lead, Cadmium, Zinc, Cooper and Iron in foods	AOAC 999.10 22nd Ed. 2023 (Validado - Aplicado fuera del alcance)	2019	Crustáceos Cefalópodos Productos hidrobiológicos congelados
39	Fluor	Fluorine in animal feed	AOAC 975.08 22nd Ed.	2023	Harina de Pescado Harina de Pota
40	Nitritos	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia.	NTP-ISO 2918: 2006 (revisada el 2020) (VALIDADO)	2006	Harina de pescado Harina de pota
41	Sulfitos	Sulfites in Foods. Optimized Monier - Williams Method	AOAC 990.28, 22nd Ed.	2023	Langostinos
42	Determinación de Plomo	Lead, Cadmium, Zinc, Copper and Iron in foods	AOAC 999.10, 22nd Ed.	2023	Conservas de pescado Pescado congelado

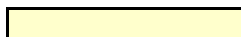
RELACION DE METODOS APROBADOS N° PTE-007-09-SANIPES

Ensayos:

Físicos Sensoriales

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz
43	Evaluación de cierre	Evaluación de Sellos Dobles en Envases Metálicos.	NTP 204.063 :2013 (Revisada el 2018) (Validado-Modificado)	2021	Conservas en envases Metálicos (Validado).
44	Físico organoléptico (Excepto evaluación de cierre).	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	2021	Conservas de pescado.
45	Análisis organolépticos	Sensory Analysis - Guidelines for the Use of Quantitative Response Scales.	ISO 4121 ítem 6.3.2.	2003	Aceite (s) Harina de pescado Cefalópodos Mariscos Pescados Conservas de pescado en envase de vidrio Conservas de pescado en envase pouch

 Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 09 de mayo de 2025