

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

**GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.  
(SEDE LIMA)**

Ubicado en : Av. Arenales N° 480, oficina 201-202-203, 204,302, 303,401 Jesús María – Lima.  
 Proceso : Reducción total  
 Expediente N° : 0447-2023-DA-E  
 Informe Ejecutivo N° : 0516-2023-DA  
 Vigencia de la Acreditación : 2021-06-25 al 2025-06-24  
 Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
 Código de Registro : LE – 037  
 Fecha de Actualización : 2023-12-05<sup>1</sup>

Laboratorio : FISCOQUIMICA  
 Campo de Prueba : FISICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETERMINACIÓN DE MEDIDAS DE CIERRE, TRASLAPE Y SOLAPADO	NTP 204.063:2013 (Revisada el 2018) Excepto 6.2.2 1ra Edición	2013	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo
Producto(s):				CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES DE HOJALATA

Laboratorio : FISCOQUÍMICA  
 Campo de Prueba : QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
2	ACIDEZ	NTP 205.039:2022	2022	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación de la acidez titulable
Producto(s):				CEREALES HOJUELAS DE CEREALES MENESTRAS
3	ACIDEZ	NTP 206.013:1981 (Revisada el 2021).	1981	BIZCOCHOS, GALLETAS, PASTAS Y FIDEOS. Determinación de la acidez.
Producto(s):				BIZCOCHOS FIDEOS GALLETAS PASTAS
4	ARSÉNICO, MERCURIO	GCG-FQ-MET-02 versión 02 (validado)	2020	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica con Generación de Hidruros.
Producto(s):				CEFALÓPODOS

<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 éste plazo no se aceptarán observaciones.

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

				CONSERVAS
				PESCADOS
5	CADMIO, PLOMO	GCG-FQ-MET-01 versión 01 (validado)	2020	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica.
			Producto(s):	CEFALÓPODOS
				CONSERVAS
				PESCADOS
6	CENIZA	AOAC 935.39, ítem B, c32, 22nd Ed.	2023	Baked Products. Ash of Flour. Direct Method
			Producto(s):	CEREALES
				HOJUELAS DE CEREALES
				MENESTRAS
				PRODUCTOS DE PANADERÍA (GALLETAS, BIZCOCHOS, PASTAS, FIDEOS Y OTROS)
7	ESTAÑO	GCG-FQ-MET-01 versión 01 (validado)	2020	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica.
			Producto(s):	CONSERVAS
8	GRASA	NTP 201. 016 (Revisada el 2022)	2002	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del Contenido de Grasa Total.
			Producto(s):	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
9	GRASA	NTP 205.006:2017 / CT 1:2018	2017	CEREALES Y MENESTRAS. Determinación de materia grasa. / Corrigenda Técnica 1.
			Producto(s):	CEREALES
				HOJUELAS DE CEREALES
				MENESTRAS
10	GRASA	NTP 206.017:1981 (Revisada el 2021).	1981	GALLETAS. Determinación del porcentaje de grasa
			Producto(s):	GALLETAS
11	HISTAMINA	GCG-FQ-HIS-011 Versión 03 (validado) (Basado en NCh 2637 Of, 2001)	2018	Determinación de Histamina - Método HPLC con detección UV
			Producto(s):	CONSERVAS DE PESCADO
				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
				PESCADO CONGELADO
				PESCADO FRESCO
				PESCADO PROCESADO
				PESCADO SALADO
12	HUMEDAD	NTP 205.002:2021.	2021	CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina.

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

				CEREALES
			Producto(s):	HOJUELAS DE CEREALES
				MENESTRAS
13	HUMEDAD	NTP 206.011:2018.	2018	BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de humedad.
				BIZCOCHOS
			Producto(s):	FIDEOS
				GALLETAS
				PASTAS
14	PROTEÍNA	NTP 205.005: 2018	2018	CEREALES Y MENESTRAS. Cereales. Determinación de proteínas totales (Método de Kjeldahl)
				CEREALES
			Producto(s):	HOJUELAS DE CEREALES
				MENESTRAS
15	SULFITOS	AOAC Official Method 990.28, A-G(a), H, 22nd, Ed.	2023	Sulfites in foods Optimized Monier - Willians Method.
			Producto(s):	CRUSTÁCEOS

Laboratorio : FISCOQUÍMICO

Campo de Prueba : SENSORIALES

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
16	ANÁLISIS FÍSICO - ORGANOLÉPTICO	NTP 204.007:2021, 4a Edición excepto ítem 4.1.2	2021	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales
				CONSERVAS DE MARISCOS
			Producto(s):	CONSERVAS DE PESCADO
				CONSERVAS DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA
17	ANÁLISIS SENSORIAL	ISO 4121. SECOUND EDITION. Item 5.2, 6.3.2.	2003	Sensory analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales
				CRUSTÁCEOS CONGELADOS
				MOLUSCOS CONGELADOS
			Producto(s):	PESCADOS Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONGELADOS, CURADOS, FRESCOS, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS)
				PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS EN CONSERVA
				PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS EN POUCH

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA

Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
----	-------------	------------------	-----	--------

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

18	BACILLUS CEREUS RECuento	FDA/BAM Online 8th Ed. Chapter 14, A-G. Rev. A. 1998.	2020	Examination of Foods for B. cereus							
<p>Producto(s):</p> <table border="1"> <tr><td>ESTIMULANTES Y FRUITIVOS</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE CONFITERÍA</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS</td></tr> </table>					ESTIMULANTES Y FRUITIVOS	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)	PRODUCTOS DE CONFITERÍA	PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA	PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS		
ESTIMULANTES Y FRUITIVOS											
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)											
PRODUCTOS DE CONFITERÍA											
PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA											
PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS											
19	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS NUMERACIÓN	FDA/ Bacteriological Analytical Manual On Line. 8ª ed. Chapter 16. Rev A 1998. A-E. Jan. 2001.	2001	Cultural Methods for Enumeration and Identification of Clostridium perfringens in Foods							
<p>Producto(s):</p> <table border="1"> <tr><td>ALIMENTOS PREPARADOS</td></tr> <tr><td>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)</td></tr> <tr><td>HARINA DE PESCADO</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS</td></tr> <tr><td>SEMICONSERVAS</td></tr> </table>					ALIMENTOS PREPARADOS	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)	HARINA DE PESCADO	PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA	PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS	SEMICONSERVAS
ALIMENTOS PREPARADOS											
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS											
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)											
HARINA DE PESCADO											
PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA											
PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS											
SEMICONSERVAS											
20	COLIFORMES TOTALES	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 137 2da Ed. Reimpresión 2000 (INCLUYE MUESTREO) /// RM MINSA Nro.461-2007	2001	Bacterias coliformes. Recuento de coliformes. Técnica del Número más Probable (NMP). Método 4 (recuento directo en placa de agar bilis lactosa rojo neutro cristal violeta) /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas							
<p>Producto(s):</p> <table border="1"> <tr><td>SUPERFICIES INERTES</td></tr> <tr><td>SUPERFICIES VIVAS</td></tr> </table>					SUPERFICIES INERTES	SUPERFICIES VIVAS					
SUPERFICIES INERTES											
SUPERFICIES VIVAS											
21	CONTROL DE ESTERILIDAD	FDA/ Bacteriological Analytical Manual On Line. 8th Edition. Rev. A 1998, January 2001. Chapter 21 A, A-F.	2001	Examination of Canned Foods							
<p>Producto(s):</p> <table border="1"> <tr><td>CONSERVAS</td></tr> </table>					CONSERVAS						
CONSERVAS											
22	DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES	FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. April 2022. Chapter 10. Ítems A-E, G y H (a,b,c,d,e)	2022	Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods							
<p>Producto(s):</p> <table border="1"> <tr><td>BEBIDAS</td></tr> <tr><td>BIVALVOS</td></tr> <tr><td>CEFALÓPODOS</td></tr> <tr><td>CRUSTÁCEOS</td></tr> <tr><td>EMBUTIDOS</td></tr> </table>					BEBIDAS	BIVALVOS	CEFALÓPODOS	CRUSTÁCEOS	EMBUTIDOS		
BEBIDAS											
BIVALVOS											
CEFALÓPODOS											
CRUSTÁCEOS											
EMBUTIDOS											

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

				FRUTAS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES
				GASTERÓPODOS
				HELADOS
				PESCADOS
				QUESO (S)
23	DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF. Pág. 172-177. 2ª Ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983	Salmonella
				ALIMENTOS PREPARADOS
				CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
				ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS
				ESTIMULANTES Y FRUITIVOS
		Producto(s):		FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
24	DETECCIÓN DE VIBRIO CHOLERAEE	FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 9. Procedures. Vibrio cholerae A, B 1-5 a-c. Rev 1998. May 2004. Excepto el uso del antisuero O139.	1995	Vibrio: Vibrio cholerae.
				CEFALÓPODOS
				CONSERVAS
				CRUSTÁCEOS
				FRUTAS, HORTALIZAS Y FRUTOS SECOS
		Producto(s):		GASTERÓPODOS
				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
				MOLUSCOS BIVALVOS
				PESCADOS
25	DETECCIÓN Y RECUENTO DE ENTEROCOCOS INTESTINALES	UNE-EN ISO 7899-2:2001 (INCLUYE MUESTREO)	2001	Calidad del agua. Detección y recuento de enterococos intestinales. Parte 2: Método de filtración de membrana. (ISO 7899-2:2000)
				AGUA NATURAL
		Producto(s):		AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA PURIFICADA

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

				AGUA SALINA
26	DETECCIÓN Y RECUENTO DE PSEUDOMONAS AERUGINOSA	UNE-EN ISO 16266:2008 (INCLUYE MUESTREO)	2008	Calidad del agua. Detección y recuento de Pseudomonas aeruginosa. Método por filtración en membrana. (ISO 16266:2006)
		Producto(s):		AGUA NATURAL
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA PURIFICADA
				AGUA SALINA
27	ENUMERACIÓN DE BACTERIAS ANAEROBIAS SULFITO REDUCTORES	BS ISO 15213:2003. Excepto: ítems 9.2, 9.4 (T 50°C +/- 1°C) y 9.5 Nota 2.	2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions
		Producto(s):		CEFALÓPODOS
				PESCADOS
28	ENUMERACIÓN 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):		BIVALVOS
				CEFALÓPODOS
				CRUSTÁCEOS
				GASTERÓPODOS
				PESCADOS
29	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	Microorganismos de los Alimentos. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 131-134. 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983	BACTERIAS COLIFORMES RECUENTO DE COLIFORMES: TÉCNICA DEL NÚMERO MÁS PROBABLE (NMP) I. MÉTODO 1. (NORTEAMERICANO)
		Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS
				BEBIDAS
				ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
30	ENUMERACIÓN DE ENTEROBACTERIACEAE	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 149-150. 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia)	1983	RECUENTO POR SIEMBRA EN PLACA
		Producto(s):		ALIMENTO BALANCEADO
				CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
				ESTIMULANTES Y FRUITIVOS
				HARINA DE PESCADO

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

		<table border="1"> <tr><td>HARINA DE POTA</td></tr> <tr><td>PESCADOS</td></tr> <tr><td>SEMICONSERVAS</td></tr> </table>		HARINA DE POTA	PESCADOS	SEMICONSERVAS						
HARINA DE POTA												
PESCADOS												
SEMICONSERVAS												
31	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	Microorganismos de los Alimentos. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 139-142 2ª ed Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983 PRUEBAS DE IDENTIFICACIÓN DE ORGANISMOS COLIFORMES: IMVIC.									
		<table border="1"> <tr><td>ALIMENTOS PREPARADOS</td></tr> <tr><td>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</td></tr> <tr><td>ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS</td></tr> <tr><td>ESTIMULANTES Y FRUITIVOS</td></tr> <tr><td>FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS</td></tr> </table>		ALIMENTOS PREPARADOS	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS	ESTIMULANTES Y FRUITIVOS	FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)	PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA	PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS	
ALIMENTOS PREPARADOS												
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS												
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS												
ESTIMULANTES Y FRUITIVOS												
FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES												
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)												
PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA												
PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS												
32	ENUMERACIÓN DE LEVADURAS	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 165-167 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS. MÉTODO DE RECUENTO DE LEVADURAS Y MOHOS POR SIEMBRA EN PLACA EN TODO MEDIO									
		<table border="1"> <tr><td>BEBIDAS</td></tr> <tr><td>ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS</td></tr> <tr><td>ESTIMULANTES Y FRUITIVOS</td></tr> <tr><td>FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)</td></tr> <tr><td>HARINA DE PESCADO</td></tr> <tr><td>HARINA DE POTA</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS</td></tr> <tr><td>SEMICONSERVAS</td></tr> </table>		BEBIDAS	ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS	ESTIMULANTES Y FRUITIVOS	FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)	HARINA DE PESCADO	HARINA DE POTA	PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS	SEMICONSERVAS
BEBIDAS												
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS												
ESTIMULANTES Y FRUITIVOS												
FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES												
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)												
HARINA DE PESCADO												
HARINA DE POTA												
PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS												
SEMICONSERVAS												
33	ENUMERACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES	FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. April 2022. Chapter 10. Ítems A-D, G, H (a,b,c,d,e) y J (Direct plating procedure)	2022 Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods									
		<table border="1"> <tr><td>BIVALVOS</td></tr> <tr><td>CEFALÓPODOS</td></tr> <tr><td>CRUSTÁCEOS</td></tr> <tr><td>GASTERÓPODOS</td></tr> </table>		BIVALVOS	CEFALÓPODOS	CRUSTÁCEOS	GASTERÓPODOS					
BIVALVOS												
CEFALÓPODOS												
CRUSTÁCEOS												
GASTERÓPODOS												

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

				PESCADOS
34	ENUMERACIÓN DE MICROORGANISMOS 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 °C by the pour plate technique / Amendment 1: Clarification of scope.
		Producto(s):		BIVALVOS
				CEFALÓPODOS
				CRUSTÁCEOS
				GASTERÓPODOS
				HARINA DE PESCADO
				PESCADOS
35	ENUMERACIÓN DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 117-123 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia)	1983	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 EN PLACA DE MICROORGANISMOS AEROBIOS.
		Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS
				CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
				ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
36	ENUMERACIÓN DE MOHOS	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 165-167 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia).	1983	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS. MÉTODO DE RECUENTO DE LEVADURAS Y MOHOS POR SIEMBRA EN PLACA EN TODO MEDIO
		Producto(s):		BEBIDAS
				ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS
				ESTIMULANTES Y FRUITIVOS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				PRODUCTOS DE CONFITERÍA
				PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS



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

SEMICONSERVAS				
37	ENUMERACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods/ APHA. Fifth Edition Ch 3-3.10-3.10.1 Pág. 36-37. (2015) (INCLUYE MUESTREO) /// Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y Métodos de Enumeración. ICMSF. Pág. 165 (5-7) 2ª edición. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia) (1983)	2015	Microbiological monitoring of the food processing environment air sampling methods. sedimentation methods /// Recuento de mohos y levaduras. Método de recuento de levaduras y mohos por siembra en placa en todo el medio.
Producto(s): AIRE				
38	ENUMERACIÓN DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (NMP)	Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 235-236. 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia)	1983	TÉCNICA DEL NÚMERO MÁS PROBABLE (NMP) CON CALDO TELURITO MANITOL GLICINA. MÉTODO 5.
Producto(s):				
ALIMENTOS PREPARADOS				
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS				
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS				
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)				
PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA				
PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS				
PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS				
SEMICONSERVAS				
39	ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-3. Cor: 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-beta-D-glucuronide (Excepto ítem 9.1)
Producto(s):				
CEFALÓPODOS				
CRUSTÁCEOS				
GASTERÓPODOS				
HARINA DE PESCADO				
MOLUSCOS BIVALVOS				
PESCADOS				
40	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	ISO 6888-1:2021 / Amd. 1:2023	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):				
BIVALVOS				
CEFALÓPODOS				
CRUSTÁCEOS				
GASTERÓPODOS				

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

				PESCADO
41	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	ISO 6888-1:2021 / Amd. 1:2023 (INCLUYE MUESTREO) /// RM MINSA Nro.461-2007	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): MANOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SUPERFICIES INERTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
42	NUMERACIÓN DE AEROBIOS MESÓFILOS	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods/ APHA. Fifth Edition Ch 3.(3.10- 3.10.1) Pág. 36-37 (2015) (INCLUYE MUESTREO) /// FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 3. Conventional Plate Count Method A-D.Rev. A 1998. January 2001. (1995)	2015	Microbiological monitoring of the food processing environment. Air sampling methods. Sedimentation methods /// Aerobic plate count: conventional plate count method
				Producto(s): AIRE
43	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E-1, 24th Ed. (INCLUYE MUESTREO)	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Fecal Coliform Procedures. Thermotolerant coliform test (EC medium)
				Producto(s): AGUA NATURAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO AGUA PURIFICADA AGUA RESIDUAL AGUA SALINA
44	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 24th Ed. (INCLUYE MUESTREO)	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique
				Producto(s): AGUA NATURAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO AGUA RESIDUAL
45	RECUEENTO DE ESCHERICHIA COLI Y DE BACTERIAS COLIFORMES	UNE-EN ISO 9308- 1:2014/A1:2017 (INCLUYE MUESTREO)	2017	Calidad del agua. Recuento de Escherichia coli y de bacterias coliformes. Parte 1: Método de filtración por membrana para aguas con bajo contenido de microbiota. (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016)
				Producto(s): AGUA DE MANANTIAL AGUA DE MAR AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO AGUA PURIFICADA
46	RECUEENTO DE HETEROTRÓFICOS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Ed. (INCLUYE MUESTREO)	2023	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method.
				Producto(s): AGUA DE PROCESO AGUA NATURAL

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

				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA RESIDUAL
47	SALMONELLA	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020 (INCLUYE MUESTREO) (Excepto ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D) /// RM MINSA Nro. 461-2007.	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 MSR/V and SC. /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
		Producto(s):		SUPERFICIES INERTES
				SUPERFICIES VIVAS
48	SALMONELLA	ISO 6579-1:2017 (Excepto ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D) /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 MSR/V and SC.
		Producto(s):		CEFALÓPODOS
				CRUSTÁCEOS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES
				GASTERÓPODOS
				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
				MOLUSCOS BIVALVOS
				PESCADO (S)
49	SALMONELLA sp	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. Chapter 5, A, B, C (Ítem: 24), D, E (Ítems: 1,2,3,5 y 6, except E.3.c) Revisión Setiembre 2023 (INCLUYE MUESTREO) /// RM MINSA Nro.461-2007	2023	Salmonella /// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas
		Producto(s):		SUPERFICIES INERTES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
50	VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS	BAM ON LINE, FDA-CFSAN,CAP.9 A-B 1-f, 8 TH EDITION REVISION A, 1998. REESCRITO Y REVISADO MAYO 2004	1995	V.CHOLERAЕ,V.PARAHAEMOLYTICUS,V.VULNIFICUS,AND OTHER VIBRIO SPP.VIBRIO PARAHAEMOLYTICU.
		Producto(s):		CEFALÓPODOS
				CRUSTÁCEOS
				GASTERÓPODOS
				MOLUSCOS BIVALVOS
				PESCADOS
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y DERIVADOS