

**LISTADO DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES**

Agente **GENERAL CONTROL GROUP S.A.C. sede Lima**, que brinda servicios complementarios en ensayo de laboratorio vinculados al sector pesca y acuicultura

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

| N° | Ensayo                                       | Título                                                                                                                                                                                                                                                        | Norma de Referencia                                                                                                                          | Año  | Matriz                                                                                                                       | Organismo acreditador |
|----|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1  | <i>Clostridium perfringens</i><br>Numeración | Cultural Methods for Enumeration and identification of <i>Clostridium perfringens</i> in Foods.                                                                                                                                                               | FDA/ Bacteriological Analytical Manual On Line. 8ª ed. Chapter 16. Rev A. 1998. A-E. Jan. 2001.                                              | 2001 | Harina de pescado                                                                                                            | INACAL                |
| 2  | Enumeración de Mohos                         | Recuento de Mohos y Levaduras. Método de Recuento de Levaduras y Mohos por Siembra en Placa en Todo el medio.                                                                                                                                                 | Microorganismos de los Alimentos 1. Su Significado y Métodos de Enumeración. ICMSF Pág. 165-167 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia). | 1983 | Semiconservas                                                                                                                | INACAL                |
| 3  | Detección de <i>Vibrio cholerae</i>          | Vibrio: <i>Vibrio cholerae</i> .                                                                                                                                                                                                                              | FDA/BAM On Line. 8ª ed Chapter 9. <i>Vibrio cholerae</i> A, B 1 5 a-c. Rev 1998.May 2004. Excepto el uso del antisuero O139.                 | 1995 | CEFALÓPODOS<br>CONSERVAS<br>CRUSTÁCEOS<br>GASTERÓPODOS<br>MOLUSCOS BIVALVOS<br>PESCADOS                                      | INACAL                |
| 4  | Estafilococos coagulasa positivos            | Microbiology of 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                                                | ISO 6888-1: 2021 / Amd 1: 2023                                                                                                               | 2021 | Moluscos bivalvos<br>Cefalópodos<br>Crustáceos<br>Gasterópodos<br>Pescado                                                    | INACAL                |
| 5  | <i>Vibrio parahaemolyticus</i>               | <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i> , and other <i>Vibrio spp.</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> .                                                                                                                        | BAM ON LINE, FDA-CFSAN, CAP.9 A-B 1-f, 8 TH Edition revisión A, (1998). Reescrito y Revisado Mayo 2004.                                      | 1995 | Cefalopodos<br>Crustaceos<br>Gasteropodos<br>Moluscos bivalvos<br>Pescados<br>Productos hidrobiológicos y derivados          | INACAL                |
| 6  | <i>Escherichia 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 (Excepto ítem 9.1) | ISO/TS 16649-3. Cor: 2016                                                                                                                    | 2015 | Crustáceos (excepto vivos)<br>Harina de Pescado<br>Moluscos Bivalvos<br>Moluscos (excepto gasterópodos vivos)<br>Pescado (s) | INACAL                |

**LISTADO DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

| N° | Ensayo                                                        | Título                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Norma de Referencia                                                                                                                             | Año  | Matriz                                                                                                                                                                                    | Organismo acreditador |
|----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 7  | 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 ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D) /Amd 1:2020                                                                              | 2017 | Cefalópodos<br>Crustáceos<br>Gasterópodos<br>Harina de pescado<br>Harina de pota<br>Moluscos Bivalvos<br>Pescado (s)                                                                      | INACAL                |
| 8  | Enumeración de Enterobacteriaceae                             | Recuento por siembra en placa.                                                                                                                                                                                                                                                                         | Microorganismos de los Alimentos 1. Su significado y Métodos de Enumeración. ICMSF. Pág. 149 – 150 2ª ed. Reimpresión 2000 (Editorial Acribia). | 1983 | - HARINA DE PESCADO<br>- HARINA DE POTA<br>- SEMICONSERVAS<br>- PESCADOS                                                                                                                  | INACAL                |
| 9  | Recuento de <i>Escherichia coli</i> y de Bacterias coliformes | Calidad del agua. Recuento de <i>Escherichia coli</i> 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)                                                                                                | UNE-EN ISO 9308-1: 2014/A1: 2017 (INCLUYE MUESTREO)                                                                                             | 2017 | Agua para uso y consumo humano                                                                                                                                                            | INACAL                |
| 10 | Detección y Recuento de Enterococos Intestinales              | Calidad del agua. Detección y recuento de Enterococos intestinales . Parte 2:Método de Filtración de Membrana (ISO 7899-2:2000)                                                                                                                                                                        | UNE-EN-ISO 7899-2:2001 (Incluye muestreo)                                                                                                       | 2001 | Agua para uso y consumo humano                                                                                                                                                            | INACAL                |
| 11 | Enumeración de Bacterias Anaerobias 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: 4.4, 9.3, 9.6 y Anexo B.3)                                                                                         | 2023 | Cefalópodos (excepto productos ahumados en caliente; sólo para productos empacados al vacío)<br>Pescados (excepto productos ahumados en caliente; sólo para productos empacados al vacío) | INACAL                |
| 12 | Enumeración de Coliformes                                     | Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony count technique                                                                                                                                                                           | ISO 4832: 2006                                                                                                                                  | 2006 | Bivalvos<br>Cefalópodos<br>Crustáceos<br>Gasterópodos<br>Pescados                                                                                                                         | INACAL                |

**LISTADO DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES**

Ensayos:

**Microbiológicos**

Sede: **Lima**

| N° | Ensayo                                 | Título                                                                                                                                                                                      | Norma de Referencia                                                                                                        | Año  | Matriz                                                                               | Organismo acreditador |
|----|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 13 | Enumeración de Microorganismos 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 | Bivalvos, Cefalópodos<br>Crustáceos,<br>Gasteropodos, Pescados,<br>Harina de pescado | INACAL                |
| 14 | Detección de Listeria Monocytogenes    | Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods                                                                  | FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. March 2017. Chapter 10. Items A-E, G y H (a,b,c,d,e)                                | 2017 | Bivalvos, Cefalópodos,<br>Crustáceos, Gasteropodos<br>Pescados                       | INACAL                |
| 15 | Enumeración de Listeria Monocytogenes  | Detection of Listeria monocytogenes in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of Listeria monocytogenes in Foods                                                                  | FDA/BAM Online 8th Ed., Rev. A. /1998. April 2022. Chapter 10. Items A-D, G y H (a,b,c,d,e) y J (direct plating procedure) | 2022 | Bivalvos, Cefalópodos<br>Crustáceos, Gasteropodos<br>Pescados                        | INACAL                |

Ensayos:

**Físico Químicos**

Sede: **Lima**

| N° | Ensayo             | Título                                                                                                       | Norma de Referencia                                  | Año  | Matriz                                                                                                                                          | Organismo acreditador |
|----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 16 | Histamina          | Determinación de Histamina - Método HPLC con Detección de UV.                                                | NCh 2637.Of 2001 (validado-modificado)               | 2025 | Conservas de pescado,<br>harina de pescado, Harina<br>de pota, Pescado<br>congelado, Pescado<br>fresco, Pescado<br>procesado, Pescado<br>salado | INACAL                |
| 17 | Estaño             | Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica                            | NOM-117-SSA1.1994. (Validado-Modificado)             | 2024 | Conservas                                                                                                                                       | INACAL                |
| 18 | Cadmio, Plomo      | Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica                            | NOM-117-SSA1.1994. (Validado-Modificado)             | 2024 | Cefalópodos, Pescados<br>Conservas                                                                                                              | INACAL                |
| 19 | Arsenico, Mercurio | Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica con Generación de Hidruros | NOM-117-SSA1.1994. (Validado-Modificado)             | 2024 | Cefalópodos, Pescados<br>Conservas                                                                                                              | INACAL                |
| 20 | Sulfitos           | Sulfites in foods Optimized Monier-Williams Method                                                           | AOAC Official Method 990.28, A-G(a), H. 21th Ed.2019 | 2019 | Crustáceos                                                                                                                                      | INACAL                |

**LISTADO DE METODOS APROBADOS N° PTE- 001 - 08 - SANIPES**

Ensayos:

**Físico Sensorial**

| N° | Ensayo                                                  | Título                                                                                                            | Norma de Referencia                                              | Año  | Matriz                                                                                                                                | Organismo acreditador |
|----|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 21 | Análisis sensorial                                      | Sensory Analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales                                          | ISO 4121. Secound edition. Ítem 5.2, 6.3.2.                      | 2003 | Crustaceos congelados, Moluscos congelados, Pescados y productos derivados (congelados, curados, frescos, conservas y semi conservas) | INACAL                |
| 22 | Determinación de medidas de cierre, traslape y solapado | CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo. | NTP 204.063: 2013 (Revisada el 2018). Excepto 6.2.2. 1ra edición | 2013 | Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata.                                                                            | INACAL                |

**Fecha de Actualización: 20 de enero del 2026**