

**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> 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 <b>OBSERVADO</b> <b>(SUSPENSIÓN)</b>	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 Conservas Crustáceos Gasteropodos Moluscos bivalvos Pescados	INACAL
4	Estafilococos coagulasa positivos <b>OBSERVADO</b> <b>(SUSPENSIÓN)</b>	Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Method using Baird-Parker agar medium. AMENDMENT 1	ISO 6888-1: 2021 / Amd 1: 2023	2021	Moluscos bivalvos Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos 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 Crustaceos Gasteropodos Moluscos bivalvos Pescados 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) Harina de Pescado Moluscos Bivalvos Moluscos (excepto gasterópodos vivos) 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 MSR/V and SC.	ISO 6579-1:2017 (Excepto ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D) /Amd 1:2020	2017	Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos Harina de pescado Harina de pota Moluscos Bivalvos 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 Harina de pota Semiconservas Pescados	INACAL
9	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) Pescados (excepto productos ahumados en caliente; sólo para productos empacados al vacío)	INACAL
10	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 Cefalópodos Crustáceos Gasterópodos 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
11	Enumeración de Microorganismos a 30° C <b>OBSERVADO (SUSPENSIÓN)</b>	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 Crustáceos, Gasteropodos, Pescados, Harina de pescado	INACAL
12	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. Ítems A-E, G y H (a,b,c,d,e)	2017	Bivalvos, Cefalópodos, Crustáceos, Gasteropodos Pescados	INACAL
13	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. Ítems A-D, G y H (a,b,c,d,e) y J (direct plating procedure)	2022	Bivalvos, Cefalópodos Crustáceos, Gasteropodos Pescados	INACAL

Ensayos:

**Físico Químicos**

Sede: **Lima**

N°	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Matriz	Organismo acreditador
14	Histamina	Determinación de Histamina - Método HPLC con Detección de UV.	NCh 2637.Of 2001 (validado-modificado)	2025	Conservas de pescado, harina de pescado, Harina de papa, Pescado congelado, Pescado fresco, Pescado procesado, Pescado salado	INACAL
15	Estaño	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	NOM-117-SSA1.1994. (Validado-Modificado)	2024	Conservas	INACAL
16	Cadmio, Plomo	Determinación de metales en alimentos por Espectrofotometría de Absorción Atómica	NOM-117-SSA1.1994. (Validado-Modificado)	2024	Cefalópodos, Pescados Conservas	INACAL
17	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 Conservas	INACAL
18	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
19	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
20	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: 30 de marzo del 2026**