

## LIVENCE LABORATORIO S.A.C. – LIVENCE LAB

<b>Registro N°</b>	:	<i>OI – 070</i>
<b>Norma evaluada</b>	:	<b>NTP-ISO/IEC 17020:2012</b>
<b>Fecha de la última actualización del alcance</b>	:	<b><u>2021-06-16</u></b>
<b>Fecha de acreditación</b>	:	2019-05-27
<b>Fecha de vencimiento acreditación</b>	:	2022-05-26

**Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:**

<b>Dirección</b>	<b>Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección</b>	<b>Cargo</b>
Av. Carlos Izaguirre N°757 Piso 3 Urb. Mercurio	Juan Pumayaure Palomino	Jefe de Inspecciones
	Jesus Gerardo Paredes Minga	Gerente General

## Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"<sup>1</sup>

### SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

SUBSECTOR: 15.2 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO				
N°	PRODUCTO / PROCESO / SERVICIO A INSPECCIONAR	ACTIVIDAD DE INSPECCIÓN	MÉTODO O PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN (Título, Código)	DOCUMENTO NORMATIVO
01	Productos pesqueros y acuícolas en conservas  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>*RM N° 591-2008/MINSA</b> Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Grupo XIX, Subgrupo XIX.1 "Prueba de esterilidad comercial"
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación". Numeral 1.2.8. Requisito microbiológico "Esterilidad comercial".
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas solo histamina)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.9.1.5 Histamina.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas solo Estaño)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES (abril 2010)</b> "Manual de indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola" Ítem 5.6.9.1.6. Estaño (inorgánico).
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas solo Estaño)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 1.2.9.2. Estaño (Inorgánico) – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas solo histamina)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 1.2.9.1 Histamina. – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Metales pesados solo Estaño)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado,	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 2.2.1. Metales pesados – Tabla

<sup>1</sup> Un organismo de Inspección Tipo "A", es aquel independiente de las partes involucradas, es decir que no está relacionado con el diseño, fabricación, suministro, instalación, compra, propiedad, uso o mantenimiento de los ítems inspeccionados

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			moluscos y crustáceos)	N°16 "Nivel máximo permitido de metales en productos hidrobiológicos y acuícolas" (Solo Estaño) – Unión Europea.
	Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas solo histamina)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)		<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 2.4 Histamina – Tabla N° 20 "Plan de valuación para el control de histamina en productos de la Pesca" – Unión Europea.
	Inspección de lotes por muestreo (Características Físico sensoriales)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)		<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.9.1.1. "Examen sensorial", Numeral 5.6.9.1.2. "Evaluación de envase de hojalata" 5.6.9.1.3. "Evaluación del doble cierre" (Se exceptúan los envases de vidrio) y Numeral 5.6.9.1.4. Vacío.
	Inspección de lotes por muestreo (Características Físico sensoriales)	SGL-PI-01 Procedimiento Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas (pescado, moluscos y crustáceos)		<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 1.2.7. "Requisitos para la determinación de vacío", Numeral 1.2.2. "Exámenes sensoriales" y Numeral 1.2.6. "Requisitos para la evaluación del doble cierre en envases de hojalata"
	Verificación de la información del rotulado del producto elaborado	SGL-PI-02 Procedimiento de inspecciones técnicas		<b>*D.S. N° 040-2001-PE</b> Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas Título XII del Etiquetado o Rotulado Artículo N°150 (Ítems a, b, c, d, e, f, g, h, i y j).
	Verificación de la información del rotulado del producto elaborado	SGL-PI-02 Procedimiento de inspecciones técnicas		<b>*Codex Stan 1.1985 Enmendado 2010</b> Norma General para el etiquetado de los alimentos Ítems 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 5.1, 5.2, 6, 7 y 8.
	Verificación de la información del rotulado del producto elaborado	SGL-PI-02 Procedimiento de inspecciones técnicas		<b>*NTP 209.038: 2009</b> "Alimentos envasados. Etiquetado" (Solo Numeral 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.4, 6.1.5, 6.1.6, 6.1.7, 6.1.8, 6.1.9, 6.2.1, 6.4, 6.5.2)
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado		<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12. Sólo Ítem 6. "Productos hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpresos o ahumados en frío)."
	Inspección de lotes	SGL-PI-03		<b>* R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b>

		por muestreo (Características microbiológicas )	Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	“Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. -Tabla N°05. Solo ítem 6 “Productos hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpresos o ahumados en frío) y precocidos (no destinados a consumo directo): Pescado, Moluscos Cefalópodos, Gasterópodos y Equinodermos. – Perú
02	Productos pesqueros y acuícolas crudos congelados o refrigerados. (Incluyendo pasta de pescado o surimi)  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pescado congelado (histamínico) (Excepto histamina) – Unión Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pescado congelado (no histamínico) – Unión Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pota cruda congelada – Unión Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 4.1- Tabla N° 28 “Especificaciones microbiológicas en productos de la pesca” – China.  <b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.6.2.1.2. Histamina.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.6.2.1.3. NBVT.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.2.4. Determinación de Histamina – Tabla N°03 Plan de evaluación para el control de histamina

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				en productos de la pesca – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.2.3. Determinación de niveles de nitrógeno básico volátil total – NBVT - Tabla N° 01” Plan de evaluación y límite de aceptación de lotes de productos pesqueros y acuícolas de acuerdo al contenido de NBVT– Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 2.4. Unión Europea Histamina – Tabla N°20 Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la Pesca.
		Inspección de lotes por muestreo (Histamina)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pescado congelado (histamínico) (Solo histamina)– Unión Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 4.3. Histamina – Tabla N°32 Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la Pesca. – China.
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.2.1.1 Examen sensorial – Tabla 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi).
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.2.2. “Exámenes sensoriales”
03	Productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas )	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12. Solo Ítem 7. “Productos hidrobiológicos precocido y cocido (congelado o refrigerados) de

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			consumo directo (producto final).
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. (Tabla N°5) Solo Ítem 7 “Productos hidrobiológicos cocidos (congelados y refrigerados) de consumo directo (producto final) Pescado, moluscos cefalópodos, Gasterópodos y Equinodermos.
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pescado congelado (histamínico) (Excepto histamina) – Unión Europea. (Página 30).
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pota cocida congelada - Unión Europea. (Página 30).
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 4.1 Requisitos microbiológicos – Tabla N°28 “Especificaciones microbiológicas en productos de la pesca” – China
	Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.3.1.2. Histamina
	Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.2.4. Tabla N°3. “Plan de evaluación para el control de histamina en productos de la pesca” – Perú.
	Inspección de lotes por muestreo (Histamina)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 2.4. Tabla N°20 “Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la pesca” – Unión Europea.
	Inspección de lotes por muestreo (Histamina)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para pescado congelado (histamínico) (Solo histamina) – Unión

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características físico químicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 4.3. – Tabla N°32. "Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la pesca" - China.
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.3.1.1- Tabla: 24 "Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados".
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 1.2.2. "Exámenes sensoriales"
04	Moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos, congelados o refrigerados  <b><u>ACREDITACIÓN</u></b> <b><u>SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12. (Ítem 8) "Moluscos y crustáceos crudos (frescos, refrigerados o congelados)"
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Ítem 1.3.1. (Tabla N°05 Solo Ítem 8 "Moluscos bivalvos y crustáceos crudos y precocidos (frescos, refrigerados o congelados)."
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Requisitos complementarios para la certificación para conchas de abanico (congelados) – Unión Europea (Excepto Hepatitis A).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Ítem 4.1 (Tabla N°28 "Especificaciones microbiológicas en productos de la pesca").
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Sensorial Numeral 5.6.4.1.1- Tabla: 25 "Evaluación sensorial de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos, congelados o refrigerados".
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 1.2.2. "Exámenes sensoriales".
05	Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Harina y Piensos)  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral: 5.7.3.1 Tabla 37 "Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano directo".
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 9.3. (Tabla N° 65)- Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano directo.
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 10.2 Requisitos microbiológicos – Tabla 67. "Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados" – Unión Europea.
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación" Numeral 12 - Tabla N° 74 "Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado".
		Inspección de lotes de muestreo (Sustancias indeseables (Solo metales pesados Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral: 5.7.3.2. Planes de evaluación y estándares de certificación de sustancias indeseables en alimentos de consumo humano indirecto. – Tabla 38 "Contenido máximos de contaminantes y sustancias químicas en Alimentos de Consumo humano indirecto (La humedad de los productos se ajusta a 12%)" (Solo metales Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio).
		Inspección de lotes de muestreo (Sustancias indeseables (Solo	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		metales pesados Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio)	hidrobiológicos de consumo humano indirecto	para mercado nacional y de exportación” Numeral 9.3. – Tabla N°66 “Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto” (Solo Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio) – Perú.
		Inspección de lotes de muestreo (Contaminantes (Solo metales pesados Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral Ítem 10.3 – Tabla N° 68 “Contenido máximo de contaminantes en productos destinados a la alimentación animal” (Solo metales pesados Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio) – Unión Europea.
		Inspección de lotes por muestreo (Sustancias Peligrosas (Solo Mercurio, Cadmio, Plomo y Arsénico)	SGL-PI-04 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral Ítem 12 – Tabla N° 73 “Niveles máximo permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado” (Solo Arsénico, Plomo, Mercurio y Cadmio) – China.
06	Productos pesqueros y acuícolas secos, seco-salados, salpreso  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Solo ítem 12. “Productos hidrobiológicos secos, secos-salados y salado” (Excepto anaerobios sulfitos reductores).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Solo ítem 12. “Productos hidrobiológicos secos, secos-salados y salado” (Solo anaerobios sulfitos reductores).
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. Indicadores microbiológicos - Tabla N°05. Solo Ítem 12 “Productos hidrobiológicos secos, seco-salados y salado” (Excepto anaerobios sulfito reductores) – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. Indicadores microbiológicos - Tabla N°05. Solo Ítem 12 “Productos hidrobiológicos secos, seco-salados y salado” (Solo anaerobios

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				sulfito reductores) – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Requisitos complementarios para la certificación para anchoveta salada (Excepto histamina) – Unión Europea (Página 30).
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.6.1.1- Tabla N°27. “Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco – salados, salpreso”
		Inspección de lotes por muestreo (Características sensoriales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.2.2. “Exámenes sensoriales”
07	Productos pesqueros y acuícolas  <b><u>ACREDITACIÓN SUSPENDIDA</u></b>	Inspección de lotes por muestreo (Contaminantes solo metales)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.4.1. Metales pesados – Tabla N°15 “Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo”
		Inspección de lotes por muestreo (Contaminantes solo metales pesados (Plomo, Cadmio y Mercurio))	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.2.1. Metales pesados (Plomo, Cadmio y Mercurio) – Tabla N°06 “Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo”.
		Inspección de lotes por muestreo (Metales pesados solo plomo, Cadmio y Mercurio)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 2.2.1. Metales pesados (Solo Plomo, Cadmio y Mercurio) – Tabla N°16 “Nivel máximo permitido de metales pesados en productos hidrobiológicos y acuícolas”. – Unión Europea
		Inspección de lotes por muestreo (Contaminantes solo plomo y cadmio)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 4.1. Contaminantes (Solo Plomo y Cadmio) – Tabla N°31 “Nivel

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			máximo permitido de metales pesados en productos hidrobiológicos (Según norma GB 2762-2012)”
	Inspección de lotes por muestreo (Contaminantes solo mercurio total)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 5.1. Contaminantes (Solo mercurio total) – Tabla N°34 “Niveles máximo permitidos de contaminantes en productos hidrobiológicos”
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12. Solo ítem 1. “Alimentos listos para el consumo humano que pueden favorecer el desarrollo de listeria monocytogenes”
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. Indicadores microbiológicos – Tabla N°05 Solo ítem 1 “Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes (productos ahumados en frío o marinados)” - Perú.
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 2.1. Requisitos microbiológicos – Tabla N°15 Solo “Alimentos listos para el consumo humano que pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (productos ahumados en frío o marinados)” – Unión Europea.
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Solo ítem 2 “Alimentos listos para consumo humano que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes”
	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 1.3.1. Indicadores microbiológicos – Tabla N° 05. Solo ítem 2 “Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Listeria monocytogenes” – Perú.
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológica (Listeria monocytogenes)	SGL-PI-03 Procedimiento Inspección de lotes de productos hidrobiológicos de pesca y acuicultura refrigerado o congelado	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE</b> “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícola para mercado nacional y de exportación” Numeral 2.1. Requisitos microbiológicos – Tabla N° 15. Solo “Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales” – Unión Europea.