

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2017 (Actualizado al 2016.08.10)

Nº de Fila	COD. CTN	NOMBRE CTN	CODIGO PNTP	TÍTULO PROPUESTO	COD ANTECEDENTE	ANTECEDENTE	SIST. APROB.	FECHA PROP.	ESTADO	AÑO
1	8	Carne y productos cárnicos	PNTP 201.007	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos. 3a Edición	NTP 201.007:1999	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos	2	2do Trimestre	En CTN	2017
2	8	Carne y productos cárnicos	PNTP 201.012	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos crudos. Definiciones, clasificación y requisitos. 3a Edición	NTP 201.012:1999	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos crudos. Definiciones, clasificación y requisitos	2	4to Trimestre	En CTN	2017
3	12	Leche y productos lácteos	PNTP 202.116	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de acidez de la leche. Método volumétrico. 4a Edición	NTP 202.116 2008 + NTP 202.116 /AD1 2012	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Determinación de acidez de la leche. Método volumétrico	2	2do Trimestre	En CTN	2017
4	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 041.006	CRUSTÁCEOS FRESCOS PARA CONSUMO Y COMO MATERIA PRIMA PARA PROCESAMIENTO POSTERIOR DE PRODUCTOS PARA CONSUMO. 2a Edición	NTP 041.006:1974 (Revisada 2010)	CRUSTACEOS FRESCOS PARA CONSUMO Y COMO MATERIA PRIMA PARA PROCESAMIENTO POSTERIOR DE PRODUCTOS PARA CONSUMO	2	2do Trimestre	En CTN	2017
5	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 204.029	HARINA DE PESCADO. Determinación del tamaño de partícula. Tamizado manual. 2a Edición	NTP 204.029:1985 (Revisada 2010)	HARINA DE PESCADO. Determinación del tamaño de partícula. Tamizado manual	2	2do Trimestre	En CTN	2017

Nº de Fila	COD. CTN	NOMBRE CTN	CODIGO PNTP	TÍTULO PROPUESTO	COD ANTECEDENTE	ANTECEDENTE	SIST. APROB.	FECHA PROP.	ESTADO	AÑO
6	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 204.033	HARINA DE PESCADO. Determinación del extracto de hexano (método de rutina) y del extracto de éter dietílico (método de referencia). 2a Edición	NTP 204.033:1985 (Revisada 2010)	HARINA DE PESCADO. Determinación del extracto de hexano (método de rutina) y del extracto de éter dietílico (método de referencia)	2	2do Trimestre	En CTN	2017
7	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 204.039	HARINA DE PESCADO. Almacenamiento. 2a Edición	NTP 204.039:1986 (Revisada el 2010)	HARINA DE PESCADO. Almacenamiento	2	4to Trimestre	En CTN	2017
8	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 312.001	ACEITES MARINOS. Definiciones y clasificación. 2a Edición	NTP 312.001:1980 (Revisada 2010)	ACEITES MARINOS. Definiciones y clasificación	2	4to Trimestre	En CTN	2017
9	10	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 204.040	HARINA DE PESCADO. Envase y rotulado. 2a Edición	NTP 204.040:1987 (Revisada el 2010)	HARINA DE PESCADO. Envase y rotulado	2	4to Trimestre	En CTN	2017
10	14	Envase y Embalaje	PNTP 399.200	ENVASES FLEXIBLES. Determinación de solventes residuales. 1a Edición	ASTM F1884-04 ABNT- NBR 13058 Rev.2003 COVENIN 2653:1998	Standard Test Method for Determining Residual Solvents in Packaging Materials. Embalagens flexíveis - Análise de solventes residuais Empaques flexíveis. Determinación de solventes residuales.	2	2do Trimestre	En CTN	2017

Nº de Fila	COD. CTN	NOMBRE CTN	CODIGO PNTP	TÍTULO PROPUESTO	COD ANTECEDENTE	ANTECEDENTE	SIST. APROB.	FECHA PROP.	ESTADO	AÑO
11	14	Envase y Embalaje	PNTP 399.160-1	ENVASES FLEXIBLES Y LAMINADOS. Vocabulario. Parte 1: Envases flexibles. 2a Edición	NTP 399.160-1:1999 ISO 472:2002 NCh2162/1.Of19 91	ENVASES FLEXIBLES Y LAMINADOS. Vocabulario. Parte 1: Envases flexibles Plastics -- Vocabulary PLASTICOS. VOCABULARIO Envases flexibles y laminados - Vocabulario - Parte 1: Envases flexibles	2	3er Trimestre	En CTN	2017
12	14	Envase y Embalaje	PNTP-ISO 8296	PLÁSTICOS. Películas y laminados. Determinación de la tensión superficial. 2a Edición	ISO 8296:2003	Plastics -- Film and sheeting -- Determination of wetting tension	1	4to Trimestre	En CTN	2017
13	21	Codificación e Intercambio Electrónico de Datos	PNTP-ISO 8601	Formatos de elementos de intercambio de datos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas. 1a Edición	ISO 8601:2004	Data elements and interchange formats -- Information interchange -- Representation of dates and times	1	2do Trimestre	En CTN	2017
14	21	Codificación e Intercambio Electrónico de Datos	PNTP-ISO/IEC 27032	Tecnología de la información. Técnicas de seguridad. Guía para la ciberseguridad. 1a Edición	ISO/IEC 27032:2012	Information technology -- Security techniques -- Guidelines for cybersecurity	1	4to Trimestre	En CTN	2017
15	23	Bebidas alcohólicas vitivinícolas	PNTP 212.014	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. Vinos. Requisitos. 4a Edición	NTP 212.014:2011	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. VINOS. REQUISITOS	2	3er Trimestre	En CTN	2017

Nº de Fila	COD. CTN	NOMBRE CTN	CODIGO PNTP	TÍTULO PROPUESTO	COD ANTECEDENTE	ANTECEDENTE	SIST. APROB.	FECHA PROP.	ESTADO	AÑO
16	23	Bebidas alcohólicas vitivinícolas	PNTP 211.012	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. Brandy. Requisitos. 3a Edición	NTP 211.012:2010	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. BRANDY. REQUISITOS	2	3er Trimestre	En CTN	2017
17	23	Bebidas alcohólicas vitivinícolas	PNTP 212.024	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. Vermouth. Requisitos. 2a Edición	NTP 212.024:2011	BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS. VERMOUTH. REQUISITOS	2	3er Trimestre	En CTN	2017
18	26	Manejo de Residuos de la Construcción y Demolición	PNTP 400.052	MANEJO DE RESIDUOS DE LA CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN. Reutilización y reciclaje de materiales de bases y sub-bases provenientes de la demolición de carreteras o plataformas. 2a Edición	NTP 400.052:2000 (revisada el 2014)	MANEJO DE RESIDUOS DE LA ACTIVIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN. Reutilización y reciclaje de materiales de bases y sub-bases provenientes de la demolición de carreteras o plataformas	2	2do Trimestre	En CTN	2017
19	26	Manejo de Residuos de la Construcción y Demolición	PNTP 400.053	MANEJO DE RESIDUOS DE LA CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN. Reciclaje de concreto de demolición. 2a Edición	NTP 400.053:1999 (revisada el 2014)	MANEJO DE RESIDUOS DE LA ACTIVIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN. Reciclaje de concreto de demolición	2	3er Trimestre	En CTN	2017
20	26	Manejo de Residuos de la Construcción y Demolición	PNTP 400.054	MANEJO DE RESIDUOS DE LA CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN. Reciclaje de materiales de demolición no clasificados. 2a Edición	NTP 400.054:2000 (revisada el 2014)	MANEJO DE RESIDUOS DE LA ACTIVIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN. Reciclaje de materiales de demolición no clasificados	2	4to Trimestre	En CTN	2017

Nº de Fila	COD. CTN	NOMBRE CTN	CODIGO PNTP	TÍTULO PROPUESTO	COD ANTECEDENTE	ANTECEDENTE	SIST. APROB.	FECHA PROP.	ESTADO	AÑO
21	27	Alimentos irradiados	PNTP-ISO/ASTM 51276	Prácticas para el uso de un sistema dosimétrico polimetilmetacrilato. 1a Edición	ISO/ASTM 51276:2012	Practise for use a polymethylmethacrilato dosimetry sistem	1	1er Trimestre	En CTN	2017
22	27	Alimentos irradiados	PNTP-ISO/ASTM 51310	Prácticas para el uso de un sistema dosimétrico de guía de onda óptica radiocrómica. 1a Edición	ISO/ASTM 51310:2004	Practise for use a radiochromic optical waveguide dosimetry system	1	1er Trimestre	En CTN	2017
23	27	Alimentos irradiados	PNTP-ISO/ASTM 51649	Práctica para la dosimetría en una instalación de haz de electrones para el tratamiento de radiación de energías entre 300 keV y 25 MeV. 1a Edición	ISO /ASTM 51649:2015	Practice for dosimetry in an in electron beam facility for radiation processing at energies between 300 keV and 25 Mev	1	3er Trimestre	En CTN	2017
24	27	Alimentos irradiados	PNTP-ISO/ASTM 52303	Guía para el mapeo de la dosis absorbida en las instalaciones de procesamiento de radiación. 1a Edición	ISO /ASTM 52303:2015	Guide for absorbed-dose mapping in radiation processing facilities	1	4to Trimestre	En CTN	2017
25	27	Alimentos irradiados	PNTP-ISO 14470	Requisitos para el desarrollo, validación y control de rutina de la radiación ionizante utilizada para el tratamiento de alimentos. 2a Edición	NTP-ISO 14470:2012 ISO 14470:2011	IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS. Requisitos para el desarrollo, validación y control de rutina de la radiación ionizante utilizada para el tratamiento de alimentos Food irradiation -- Requirements for the development, validation and routine control of the process of irradiation using ionizing radiation for the treatment of food	1	1er Trimestre	En CTN	2017