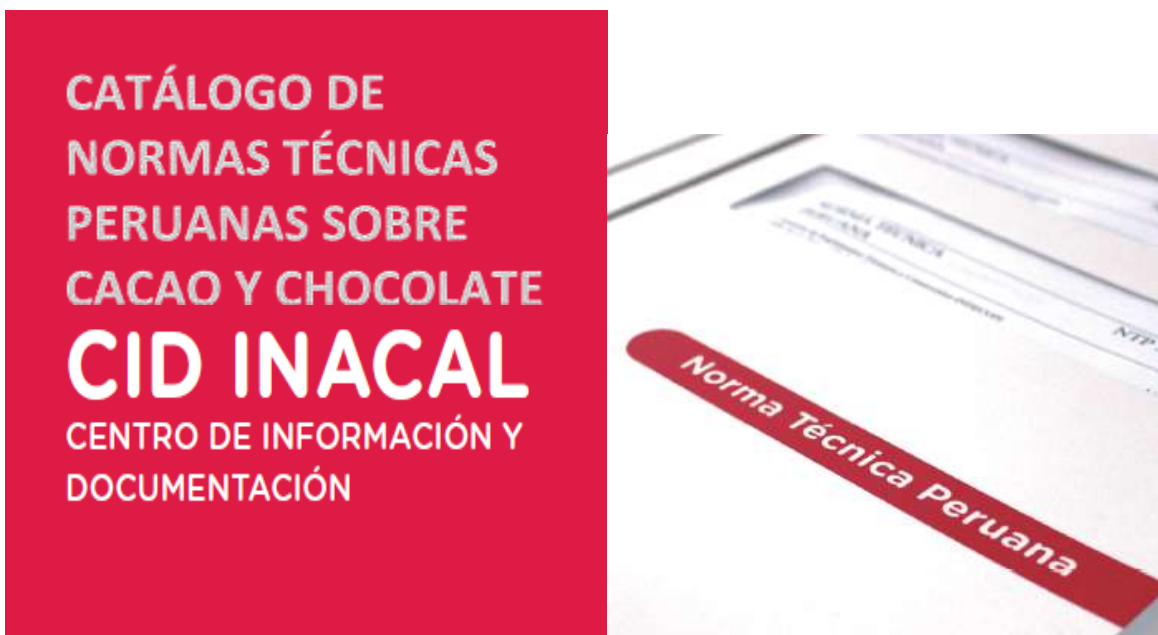


**CATÁLOGO DE
NORMAS TÉCNICAS
PERUANAS SOBRE
CACAO Y
CHOCOLATE**

CID INACAL
CENTRO DE INFORMACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



CATÁLOGO DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS SOBRE CACAO Y CHOCOLATE

El Centro de Información y Documentación (CID) del Inacal, con el objetivo de ofrecer a los usuarios en general productos informativos actualizados, presenta el “CATÁLOGO ESPECIALIZADO DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS”, aprobadas y publicadas por la Dirección de Normalización de Inacal.

Este catálogo es una relación detallada de las versiones vigentes de las normas técnicas peruanas sobre Cacao y chocolate. Esta colección está a disposición para la consulta y venta en el:

Centro de Información y Documentación del Inacal (CID)

Dirección: Calle la Las Camelias 817 – San Isidro, Lima - Perú

Teléfono: (511) 6408820 anexos 2222, 2223

E-mail: cid@inacal.gob.pe

Tienda Virtual: https://tiendavirtual.inacal.gob.pe/0/home_tienda.aspx

Horario de atención: Lunes a Viernes de 8:30h a 16:30h (horario corrido)

ÍNDICE

ACTIVIDADES ECONÓMICAS	PÁGINA
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS – ELABORACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE Y DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	4
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS – ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL	10

ACTIVIDAD ECONÓMICA: INDUSTRIAS MANUFACTURERAS – ELABORACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE Y DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA

Código: NTP-ISO 2451:2016
Título: Granos de cacao. Especificaciones (EQV. ISO 2451:2014)
Resumen: Esta Norma establece los requisitos, clasificación, métodos de ensayo, muestreo, envasado y rotulado para granos de cacao. Recomendaciones relativas al almacenamiento y desinfección son dadas como una guía en los Anexos A y B respectivamente.
Palabras claves: Grano, cacao, grano de cacao
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 41.10

Código: NTP-ISO 1114:2016
Título: Granos de cacao. Prueba de corte. (EQV. ISO 1114:1977)
Resumen: Esta Norma especifica la prueba de corte para granos de cacao.
Palabras claves: Grano, cacao, corte
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 7.20

Código: NTP ISO 2291:2016
Título: Granos de cacao. Determinación del contenido de humedad (método de rutina) (EQV. ISO 2291:1980)
Resumen: Esta Norma especifica un método de rutina para la determinación del contenido de humedad de granos de cacao.
Palabras claves: Grano de cacao, cacao, humedad
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 2292:2016
Título: Granos de cacao. Muestreo. 4ª Edición. (EQV. ISO 2292:1973)
Resumen: Esta Norma establece las condiciones generales relacionadas con el muestreo con fines de evaluación de la calidad de granos de cacao. Se refiere al muestreo de granos de cacao envasados en sacos como se especifica en la norma ISO 2451 Granos de cacao. Especificaciones, pero también muestra el procedimiento a seguirse para el muestreo de granos de cacao a granel.
Palabras claves: Grano de cacao, cacao, muestreo
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

- Código:** **NTP CODEX STAN 87:2013**
Título: CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CHOCOLATE. Requisitos
Resumen: La Norma se aplicará al chocolate y los productos de chocolate destinados al consumo humano y descrito en el capítulo 2. El chocolate y los productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.
- Palabras claves:** Producto de cacao, chocolate, cacao
ICS: 67.140.30 Cacao, 67.190 Chocolate
Precio: S/. 41.10
-
- Código:** **NTP 208.039:2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo. Determinación de aflatoxinas (método por HPLC)
Resumen: Establece un método para la determinación del contenido de aflatoxinas en grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo.
Palabras claves: Cacao, chocolate, grano de cacao, chocolate en polvo, aflatoxina
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60
-
- Código:** **NTP 208.034:2016**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Parámetros reológicos del chocolate. Determinación del valor mínimo y la viscosidad plástica de Casson
Resumen: Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el valor mínimo (yield value) y la viscosidad plástica de Casson.
Palabras claves: Cacao, chocolate, viscosidad del chocolate, valor mínimo, yield value
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60
-
- Código:** **NTP 208.015: 2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas totales. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de cenizas totales en productos de cacao; a excepción de manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, cenizas totales
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40
-
- Código:** **NTP 208.016:2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet
Resumen: Esta Norma establece el método de extracción por Soxhlet para la determinación de grasa en cacao en polvo y las mezclas secas de cacao y azúcar; chocolate y dulce de manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, grasa, producto del cacao, extracción, Soxhlet
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.017: 2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de humedad. Método gravimétrico. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece los métodos para la preparación de muestra y determinación de humedad en productos de cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.
Palabras claves: Cacao, determinación de humedad, humedad, método gravimétrico
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.017:2015/COR 1:2016
Título: CORRIGENDA 1. CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de humedad. Método gravimétrico
Resumen: Corrigenda
Palabras claves: Cacao, determinación de humedad, humedad, método gravimétrico
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 0.00

Código: NTP 208.019:2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche. Método por cromatografía líquida
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche.
Palabras claves: Cacao, fructosa, glucosa, lactosa, maltosa, sucrosa, chocolate con leche
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.027: 2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas solubles e insolubles. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de cenizas solubles e insolubles en productos de cacao; a excepción de manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, ceniza, soluble, insoluble
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.030: 2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de plomo, cadmio, cobre, hierro y cinc. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece los métodos de prueba de espectrometría de absorción atómica para la determinación de plomo, cadmio, cobre, hierro y cinc presentes en cacao y productos de cacao.
Palabras claves: Cacao, plomo, cadmio, cobre, fierro y cinc
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: NTP 107.301:2016
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de fibra dietaria total
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de fibra dietaria total en alimentos.
Palabras claves: Cacao, chocolate, fibra, fibra dietaria
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60

Código: NTP 208.007 2007
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Cacao en polvo (Cocoa) y mezclas secas de cacao y azúcar. Requisitos. 3a. ed.
Resumen: Establece los requisitos para el cacao en polvo (cocoa) y mezclas de cacao y azúcar.
Palabras claves: Cacao, polvo, mezclas secas, requisitos
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60

Código: NTP CODEX STAN 86:2013
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao
Resumen: Establece los requisitos para manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos del chocolate.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca, manteca de cacao
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 7.20

Código: NTP 208.024: 2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Preparación de la muestra a ensayar. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece los procedimientos para la preparación de una muestra a ensayar de manteca de cacao para los propósitos de análisis de laboratorio.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca de cacao, preparación de la muestra a ensayar
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.023:2015
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de humedad y materia volátil
Resumen: Esta Norma establece dos métodos para la determinación, por secado, de la humedad y contenido de materia volátil en manteca de cacao. - Método A, usando un baño de arena o placa calefactora. - Método B, usando una estufa para secado.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca de cacao, humedad, materia volátil
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: **NTP 208.025:2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del índice de refracción
Resumen: Esta Norma establece un método para la determinación del índice de refracción en manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca de cacao, índice, refracción
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: **NTP 208.026: 2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del punto de fusión en tubos capilares abiertos (punto de ablandamiento). 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación del punto de fusión en tubos capilares abiertos comúnmente conocido como punto de ablandamiento de grasas.
Palabras claves: Cacao, manteca de cacao, punto de fusión, tubos capilares abiertos
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: **NTP 208.033: 2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases. 2ª Edición
Resumen: Esta Norma establece el método para determinar la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases (GLC).
Palabras claves: Cacao, manteca de cacao, composición de ácido graso, cromatografía de gases
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60

Código: **NTP 208.020: 2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Dulce de manteca de cacao. Determinación de humedad. Método Karl Fischer
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de humedad por el método Karl-Fischer en dulce de manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca de cacao, humedad, método de Karl Fischer
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: **NTP 208.021.2015**
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de acidez en manteca de cacao. Método por titulación
Resumen: Esta Norma establece el método de titulación para la determinación de acidez en manteca de cacao.
Palabras claves: Cacao, chocolate, manteca de cacao, titulación, acidez, manteca
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: NTP CODEX STAN 141:2014
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Cacao en pasta (Licor de cacao/chocolate) y torta de cacao
Resumen: Se aplica al Cacao en pasta o Licor de Cacao/Chocolate, y a la Torta de Cacao, según se definen, para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate. Estos productos podrán venderse también directamente al consumidor.
Palabras claves: Cacao, Chocolate, Licor de cacao, torta de cacao
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.028:2010
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Pasta o licor de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos. 2a Edición.
Resumen: Establece el método para determinar sólidos no grasos en pasta o licor de cacao y chocolates.
Palabras claves: Licor, cacao, sólidos
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.018 2001 (revisada el 2016)
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de cobre en alimentos. Método colorimétrico
Resumen: Esta Norma establece el método para la determinación de cobre en productos de cacao por el método colorimétrico.
Palabras claves: Cacao, producto de cacao, cobre, método colorimétrico
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.029:2010
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de fibra cruda. 2a Edición.
Resumen: Establece el método para determinar fibra cruda en los productos de cacao.
Palabras claves: Cacao, fibras
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: NTP 208.032:2011 (revisada el 2016)
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de humectabilidad en cocoa instantánea en polvo
Resumen: Esta Norma tiene por objeto establecer los requisitos para el sulfato de amonio usado directamente como abono y fertilizante o usado como materia prima para la fabricación de los mismos
Palabras claves: Fertilizante, sulfato de amonio, sulfato, amonio
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.037:2012
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de plomo
Resumen: Establece el método para determinar el contenido de plomo en productos de cacao.
Palabras claves: Cacao, plomo
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 208.038:2012
Título: PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de arsénico, selenio y cinc
Resumen: Establece el método para determinar el contenido de arsénico, selenio y cinc en productos de cacao.
Palabras claves: Cacao, arsénico, selenio, zinc
ICS: 67.050 Métodos generales de análisis y de ensayo de productos alimenticios
67.140.30 Cacao
Precio: S/. 23.40

Código: NTP 208.040:2017
Título: CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio. 2ª Edición
Resumen: Esta Norma establece las buenas prácticas para la cosecha y beneficio de los granos de cacao, con objeto de asegurar la calidad del producto. Esta Norma es aplicable a los granos de cacao y proporciona orientaciones desde la cosecha hasta el beneficio de los granos del cacao. El término cosecha abarca la recolección, quiebra y extracción de las almendras; mientras que el beneficio comprende el fermentado, secado, limpieza y almacenado.
Palabras claves: Cacao, buena práctica, cosecha, beneficio
ICS: 67.140.30 Cacao
Precio: S/. 31.60

ACTIVIDAD ECONÓMICA: INDUSTRIAS MANUFACTURERAS – ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL

Código: NTP ISO 3961:2012
Título: GRASAS Y ACEITES ANIMALES Y VEGETALES. Determinación del índice de yodo (EQV. ISO 3961:2009)
Resumen: Establece el método de referencia para determinar el índice de yodo en grasas y aceites animales y vegetales, de aquí en adelante denominados como grasas. El Anexo A describe el método para el cálculo del índice de yodo de la data composicional de ácidos grasos. Este método no se aplica para aceites de pescado.
Palabras claves: Grasa, aceite, animal, vegetal, índice de yodo, índice, yodo
ICS: 67.200.10 Aceites y grasas animales y vegetales
Precio: S/. 23.40

Código: NTP-ISO 3596:2012
Título: GRASAS Y ACEITES DE ANIMALES Y VEGETALES. Determinación de materia insaponificable. Método por extracción usando éter dietílico (EQV. ISO 3596:2000)
Resumen: Establece el método de extracción con éter dietílico para determinar el contenido de materia insaponificable contenida en la manteca de cacao.
Palabras claves: Grasa, aceite, animal, vegetal, materia insaponificable, extracción, éter dietílico
ICS: 67.200.10 Aceites y grasas animales y vegetales
Precio: S/. 23.40

Código: NTP-ISO 3657:2016
Título: Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del índice de saponificación (EQV. ISO 3657:2013)
Resumen: Esta Norma establece el método para determinar el índice de saponificación en grasas y aceites animales y vegetales. El índice de saponificación es la medida de ácidos libres y esterificados presentes en grasas y ácidos grasos.
Palabras claves: Grasa, aceite, animal, vegetal, índice, saponificación
ICS: 67.200.10 Aceites y grasas animales y vegetales
Precio: S/. 41.10

Código: NTP-ISO 8292-1:2016
Título: Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de sólidos grasos por resonancia magnética nuclear (RMN) pulsada. Parte 1: Método directo (EQV. ISO 8292-1:2008)
Resumen: Esta parte de la Norma NTP-ISO 8292, especifica un método directo para la determinación del contenido de sólidos grasos en manteca de cacao, que usa espectrometría de resonancia magnética nuclear pulsada de baja resolución (RMN). Se especifican dos pretratamientos térmicos alternativos: uno para grasas para propósitos generales que no exhiben el polimorfismo pronunciado y que estabiliza principalmente en el β^1 -polimorfo; y uno para las grasas similar a mantequilla de cacao que exhibe el polimorfismo pronunciado y estabiliza en el β -polimorfo. Se dan pretratamientos térmicos adicionales que pueden ser más convenientes para propósitos específicos en un Anexo informativo. El método directo es fácil de llevar a cabo y es reproducible, pero no es tan exacto como el método indirecto debido al método aproximado de cálculo.
Palabras claves: Grasa, aceite, animal, vegetal, sólidos grasos, resonancia magnética nuclear
ICS: 67.200.10 Aceites y grasas animales y vegetales
Precio: S/. 63.40