



# NORMAS TÉCNICAS PERUANAS DE AGROINDUSTRIA



# TERMINOLOGÍA

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP 011.121:2011	TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Definiciones	Establece las definiciones de los tubérculos y raíces.
NTP 011.001:2013	FRUTAS FRESCAS. Terminología y clasificación	Establece la terminología, clasificación de las frutas para su comercialización al estado fresco.
NTP 203.120:2007 (revisada el 2014)	FRUTAS ANDINAS TIPO BERRIES (BAYAS). Terminología	Establece la terminología usada para las frutas andinas tipo berries (bayas), prioritariamente a las variedades comerciales de aguaymanto ( <i>Physalis peruviana</i> L.) y sauco ( <i>Sambucus peruviana</i> ) y otras bayas.
NTP 320.001:2009	ACUICULTURA. Terminología y definiciones	Tiene por objeto definir los términos más utilizados en la actividad de la acuicultura a nivel nacional y ser un marco de referencia para acuicultores, consultores, formuladores de políticas y todos aquellos que estén interesados en la acuicultura
NTP ISO 3509 2007	CAFE Y SUS DERIVADOS. Vocabulario.	Establece los términos más utilizados en el campo del café y sus derivados.

# REQUISITOS

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP ISO 2451:2011	GRANOS DE CACAO. Especificaciones	Establece los requisitos para granos de cacao.
NTP CODEX STAN 87:2013	CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CHOCOLATE. Requisitos	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
NTP CODEX STAN 86:2013	CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao	Establece los requisitos para manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos del chocolate.
NTP CODEX STAN 141:2014	CACAO Y CHOCOLATE. Cacao en pasta (Licor de cacao/chocolate) y torta de cacao	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.
NTP 208.007 2007	CACAO Y CHOCOLATE. Cacao en polvo (Cocoa) y mezclas secas de cacao y azúcar. Requisitos.	Establece los requisitos para el cacao en polvo (cocoa) y mezclas de cacao y azúcar.
NTP 011.006 2005	FRUTAS. Limón sutil. Requisitos. 4a. ed.	Se aplica a todas las variedades de limón sutil <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) de la familia de los rutaceae que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasados. Se excluye los limones destinados a la elaboración industrial
NTP 203.012 1971	ESPARRAGOS ENVASADOS AL NATURAL	Establece las definiciones y los requisitos de los espárragos envasados al natural
NTP 209.406 2008	ESPÁRRAGO EN CONSERVA. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir el espárrago en conserva destinado al consumo directo. Esta Norma Técnica Peruana se aplica a los espárragos en conserva de las variedades obtenidas de la especie <i>Asparagus officinalis</i> L.
NTP 203.018:2009	CONSERVAS DE PIMIENTO MORRON. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir las conservas de pimiento morrón destinadas al consumo directo.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 011.092:2010	CONSERVAS DE PIMIENTO JALAPEÑO. Requisitos. 1a. ed.	Establece los requisitos de calidad que deben cumplir las conservas de pimiento jalapeño destinadas al consumo humano directo.
NTP 011.119:2010	PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos	Establece la terminología y requisitos relativos a los tubérculos de papa de las variedades nativa y mejorada o híbrida, destinada al consumo humano.
NTP 011.111:1974 (Revisada el 2011)	HORTALIZAS. Vainita	Establece la terminología, definiciones, clasificación y requisitos de la vainita para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.106:1984 (Revisada el 2011)	HORTALIZAS. Arvejas verdes	Establece la terminología, clasificación y requisitos de las arvejas verdes para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.300:1975 (Revisada el 2011)	MANÍ. Generalidades	Establece las características que debe cumplir el maní en grano o en vaina, destinado al consumo humano, ya sea directo o previo procesamiento.
NTP 203.016:1971 (Revisada el 2011)	VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL	Define y establece los requisitos que deben cumplir las vainitas envasadas al natural.
NTP 203.013:1981 (Revisada el 2011)	ARVEJAS ENVASADAS AL NATURAL	Define y establece los requisitos para las arvejas envasadas al natural.
NTP NA 0088:2011	PRODUCTOS NATURALES. Hojas de yacón (Smallanthus sonchifolius). Requisitos	Establece las definiciones y requisitos que deben cumplir las hojas secas del Yacón (Smallanthus sonchifolius) destinado para consumo humano directo o uso industrial.
NTP NA 0087:2011	PRODUCTOS NATURALES. Yacón (Smallanthus sonchifolius). Definiciones, clasificación y requisitos	Establece las definiciones, clasificación y requisitos que deben cumplir las raíces reservantes del Yacón (Smallanthus sonchifolius) destinado para consumo humano directo o uso industrial.
NTP 209.063:1974 (revisada el 2012)	HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS	Contiene los requisitos generales aplicables a todos los hongos comestibles, frescos o elaborados y sus métodos de ensayo.
NTP 011.108:1974 (revisada el 2012)	HORTALIZAS. Col crespá	Establece la terminología, definiciones, clasificación y requisitos de la col crespá para su comercialización al estado fresco. Las especificaciones de la presente Norma Técnica Peruana, no abarcan a la col china (Brassica campestris), col de brúselas (Brassica oleracea var. Gemmifera), col blanca (Brassica oleracea var. Capitata), col morada y col corazón de buey.
NTP 011.114:1975 (revisada el 2012)	HORTALIZAS. Zapallo tipo macre	La presente Norma Técnica Peruana establece la clasificación y requisitos del zapallo macre (Cucurbita maxima Duch), para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.113:1975 (revisada el 2012)	HORTALIZAS. Pepinillo	Establece la terminología, definición, clasificación y requisitos del pepinillo, para su comercialización al estado fresco. Las especificaciones de la presente Norma Técnica Peruana no abarcan a los pepinillos destinados al procesamiento o a la industria.
NTP 203.066:1979 (revisada el 2012)	CONSERVAS DEL AGRO. Salsa de tomate	Establece los requisitos que debe cumplir la salsa de tomate.
NTP 203.104:1984 (revisada el 2012)	PALMITOS EN CONSERVA	Establece los requisitos que deben cumplir los palmitos en conserva.
NTP 205.043:1976 (revisada el 2012)	HARINAS SUCEDÁNEAS PROCEDENTES DE TUBÉRCULOS Y RAÍCES	Establece las definiciones y especificaciones de las harinas sucedáneas procedentes de tubérculos y raíces, destinadas a ser mezcladas con harina de trigo para emplearse en la elaboración de productos alimenticios.
NTP 209.159:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS LIOFILIZADOS. Cebolla liofilizada	Define y establece la terminología, clasificación y requisitos de las cebollas liofilizadas.
NTP 209.160:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS LIOFILIZADOS. Tomate liofilizado	Define y establece la terminología, clasificación y requisitos de los tomates liofilizados.
NTP 209.162:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS LIOFILIZADOS. Poro (puerro) liofilizado	Define y establece la terminología, clasificación y requisitos del poro liofilizado.
NTP 011.120:1992 (revisada el 2012)	TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir el camote (Ipomoea batatas L.) en estado fresco y destinado para el consumo humano.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 209.453:2012	ALCACHOFAS. Materia prima para productos procesados. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que deben cumplir las cabezuelas de alcachofa en estado fresco, que serán usadas como materia prima para los diferentes tipos de procesado de corazones, fondos y otros.
NTP 011.053:2013	PÁPRIKA ENTERA. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la páprika entera de mesa y/o páprika entera prensada (producto terminado), para su comercialización.
NTP 011.109:2013	ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos	Establece los requisitos mínimos de calidad y calibre que deben cumplir los espárragos frescos para su comercialización.
NTP 011.500:2009 (revisada el 2014)	YUCA Y DERIVADOS. Harina de yuca. Definiciones, clasificación y requisitos	Establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la harina de yuca destinada para el consumo con fines alimenticios.
NTP 011.501:2009 (revisada el 2014)	YUCA Y DERIVADOS. Fariña fermentada (gari). Definiciones, clasificación y requisitos	Establece las definiciones y requisitos que debe cumplir la fariña fermentada (gari) de yuca destinado para el consumo con fines alimenticios directo, obtenido del procesamiento de tubérculos de yuca (Manihot esculenta Crantz).
NTP 011.018:2014	PALTA. Requisitos	Establece los requisitos mínimos de calidad que deben cumplir las paltas de los diversos cultivares de Persea americana Mill. de la familia de las Lauraceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos artenoc�rpicos y las paltas destinadas a la elaboración industrial.
NTP 011.181:2014	MACA. Harina tostada de maca. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina tostada de maca destinada al consumo humano.
NTP 011.182:2014	MACA. Harina gelatinizada de maca. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina gelatinizada de maca destinada al consumo humano.
NTP-CODEX STAN 238:2014	YUCA (MANDIOCA) DULCE	Se aplica a las variedades comerciales dulces de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de Manihot esculenta Crantz, de la familia Euphorbiaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial.
NTP 011.502:2009 (revisada el 2014)	YUCA Y DERIVADOS. Fariña rallada. Definiciones, clasificación y requisitos	Establece las definiciones y requisitos que debe cumplir la fariña rallada de yuca destinada para el consumo directo con fines alimenticios, obtenido del procesamiento de tubérculos de yuca (Manihot esculenta Crantz).
NTP 209.454:2007 (revisada el 2014)	ALCACHOFAS. Materia prima para productos procesados en harinas	Establece los requisitos de calidad que deben cumplir las cabezuelas de alcachofa en estado fresco, que serán usadas como materia prima para el procesamiento en harinas.
NTP 209.455:2007 (revisada el 2014)	HARINA CRUDA DE ALCACHOFA. Requisitos	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la harina de alcachofa, con o sin espinas, destinada al consumo humano.
NTP 209.456:2007 (revisada el 2014)	HARINA TOSTADA DE ALCACHOFA. Requisitos	Establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la harina tostada de alcachofa, con o sin espinas, destinada al consumo humano.
NTP 011.400:2007 (revisada el 2014)	TUBÉRCULOS PROCESADOS. Papa deshidratada. Tunta. Requisitos y definiciones	Establece definiciones con el objeto que se diferencie de los distintos productos similares, por otro lado se establece los requisitos básicos (clasificación y calidad) destinado para el consumo humano.
NTP 011.504:2010 (revisada el 2015)	YUCA Y DERIVADOS. Tapioca. Clasificación y requisitos	Establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la tapioca obtenida del procesamiento de tubérculos de yuca (Manihot esculenta Crantz) y destinada para el consumo humano directo.
NTP 209.451:2015	ALCACHOFAS. Conservas	Establece los requisitos que deben cumplir las conservas dealcachofas para el consumo humano directo.
NTP 209.452: 2015	ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos.	Esta Norma establece los requisitos que deben cumplir las alcachofas destinadas al consumo en estado fresco, al momento de su entrega, después del acondicionamiento y embalaje. Se refiere también a la clasificación comercial por variedades, tamaños y calidades, a los embalajes utilizables para la comercialización y exportación; al

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

		acondicionamiento de la cabezuela en ellos y a las marcas y rotulado que deberán figurar en los envases y empaques.
NTP 011.503:2010 (revisada el 2015)	YUCA Y DERIVADOS. Almidón. Definiciones y requisitos	Establece las definiciones y requisitos que debe cumplir el almidón dulce y el almidón agrio destinado al consumo con fines alimenticios.
NTP 011.009 1973	FRUTAS. Papayas	Establece la terminología, clasificación y requisitos de las papayas para su comercialización
NTP 011.010 2002	MANGO. Mango fresco. Requisitos. 2a. ed.	Establece los requisitos mínimos, clasificación por calibres, tolerancias, presentación, marcado o etiquetado, contaminantes e higiene que deben cumplir los mangos frescos para su comercialización
NTP 011.012 2005	UVA DE MESA. Requisitos	Establece los requisitos mínimos, clasificación por calibres, tolerancias, presentación, marcado y etiquetado, contaminantes e higiene que deben cumplir los racimos de uva de mesa para su comercialización
NTP 011.015 1975	FRUTAS. Chirimoyas	Establece la terminología, clasificación y requisitos de las Chirimoyas para su comercialización al estado fresco
NTP 011.040:2008	LÚCUMA FRESCA. Materia prima para productos procesados. Requisitos	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad que debe cumplir la lúcuma fresca como materia prima para uso industrial (elaboración de lúcuma deshidratada, lúcuma congelada, con tratamiento térmico o cualquier otro tipo de derivado).
NTP 011.050:2008	PÁPRIKA. Materia prima. Requisitos	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad de la páprika como materia prima utilizada en la industria de molienda, la industria de extracción de oleoresina y el consumo directo a fin de facilitar su comercialización.
NTP 011.701:2009	PIJUAYO (Bactris gasipaes). Requisitos generales	Esta Norma Técnica Peruana establece la terminología, clasificación y requisitos que debe cumplir el pijuayo para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.060:2010	CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos	Establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la castaña amazónica ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) sin cáscara y deshidratada, de la familia de las Lecythydaceae, destinadas al consumo humano.
NTP 209.161:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS LIOFILIZADOS. Plátano liofilizado	Define y establece la terminología, clasificación y requisitos de los plátanos liofilizados.
NTP 011.700:2009 (revisada el 2014)	PLÁTANO Y DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos	Establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la harina de plátano destinada para el consumo con fines alimenticios.
NTP 011.016:2014	FRUTAS FRESCAS. Ciruelas. Requisitos	Establece la terminología, clasificación y requisitos de las ciruelas para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.002:2014	FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos	Establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la manzana para su comercialización en estado fresco.
NTP 011.004:2014	FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos	Establece la terminología, clasificación y requisitos que deben cumplir las peras para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.023:2014	CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos	Establece criterios uniformes que permitan identificar las características vinculadas a la calidad y presentación de los cítricos para consumo en fresco a fin de facilitar su comercialización. Establece los requisitos mínimos de calidad
NTP 011.650:2012 + ENMIENDA 1	FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir el durazno o melocotón (1) para su comercialización en estado fresco.
NTP 011.005:2009 (revisada el 2014)	PLÁTANO. Requisitos	Establece la terminología, clasificación y requisitos que deben cumplir los plátanos para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.011:1975 (revisada el 2014)	FRUTAS. Fresas	Establece la terminología, clasificación y requisitos de las fresas para su comercialización al estado fresco.
NTP 011.013:1973 (revisada el 2014)	FRUTAS. Piñas	Establece la terminología, clasificación y requisitos de la piña para su comercialización al estado fresco.
NTP 203.121:2007 (revisada el 2014)	FRUTAS ANDINAS TIPO BERRIES (BAYAS). Aguaymanto (Physalis peruviana L.) fresco. Especificaciones	Establece las especificaciones que deben cumplir los ecotipos de aguaymanto ( <i>Physalis peruviana</i> L.), de la familia Solanaceae destinada para el consumo como fruta fresca y/o como materia prima para el procesamiento agroindustrial

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 011.704:2010 (revisada el 2015)	FRUTAS AMAZÓNICAS Y DERIVADOS. Harina de pan de árbol ( <i>Artocarpus sp.</i> ). Requisitos	Establece la clasificación y requisitos que debe cumplir la harina de pan de árbol destinada al consumo con fines alimenticios.
NTP 203.047:1991 (revisada el 2012)	MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos	Define las características y establece los requisitos que deben presentar las mermeladas de frutas envasadas, en el momento de su expedición o venta. Esta Norma es también aplicable a las mermeladas obtenidas a partir de otras materias primas vegetales.
NTP 011.703:2010 (revisada el 2015)	FRUTAS AMAZÓNICAS Y DERIVADOS. Pan de árbol ( <i>Artocarpus sp.</i> ). Requisitos	Establece la terminología, definiciones, clasificación y requisitos del pan de árbol <i>Artocarpus sp.</i> para su comercialización en estado fresco.
NTP 011.702:2010 (revisada el 2015)	FRUTAS AMAZÓNICAS Y DERIVADOS. Harina de pijuayo ( <i>Bactris gasipaes</i> ). Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina de pijuayo destinada al consumo con fines alimenticios.
NTP 011.014: 2015 + CORRIGENDA 1	FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición	La presente Norma Técnica Peruana establece las definiciones, clasificación y requisitos de los melones de las variedades (cultivares) de <i>Cucumis melo L.</i> para su comercialización en estado natural. Se excluyen los melones para comercialización industrial.
NTP 203.009:1971 (revisada el 2012)	COCTEL DE FRUTAS	Establece las condiciones generales y los requisitos que debe presentar el coctel de frutas envasado en el momento de su expedición o venta.
NTP 203.040:1982 (revisada el 2012)	JALEA DE FRUTAS	Define las características y establece los requisitos que deben presentar las jaleas de frutas envasadas, en el momento de su expedición o venta.
NTP 209.144:1980 (revisada el 2012)	FRUTAS DESHIDRATADAS. Uvas secas o pasas	Establece los requisitos que deben cumplir las uvas secas o pasas.
NTP 209.145:1980 (revisada el 2012)	FRUTAS DESHIDRATADAS. Higos secos	Establece los requisitos que deben cumplir los higos secos.
NTP CODEX STAN 305R:2013	LÚCUMA FRESCA. Requisitos	Se aplica a las frutas de las variedades comerciales de lúcumas, obtenidas de la especie <i>Pouteria lucuma (R. y P.)</i> , de la familia Sapotaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.
NTP 209.147:1980 (revisada el 2012)	FRUTAS DESHIDRATADAS. Melocotones secos	Establece los requisitos que deben cumplir los melocotones secos.
NTP 209.146:1980 (revisada el 2012)	FRUTAS DESHIDRATADAS. Ciruelas secas	Establece los requisitos que deben cumplir las ciruelas secas.
NTP 011.017: 2015	FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos.	La presente Norma Técnica Peruana establece las definiciones, clasificación y requisitos de las sandías de las variedades (cultivares) de <i>Citrullus lanatus (Thunb.) matsum. Et. Nakai</i> para su comercialización en estado natural. Se excluyen las sandías para comercialización industrial.
NTP 203.100:1981 (Revisada el 2010)	MANGOS EN CONSERVA	La presente Norma establece los requisitos que deben cumplir los mangos en conserva.
NTP 203.045:1982 (revisada el 2012)	JALEA DE MANGO	Define las características y establece los requisitos que debe presentar la jalea de mango envasada, en el momento de su expedición o venta.
NTP 011.090 2007	PIMIENTO DEL PIQUILLO. Materia prima para productos procesados	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir el pimiento del piquillo que será utilizado como materia prima para los diferentes tipos de procesamiento.
NTP 011.091:2008	CONSERVAS DE PIMIENTO DEL PIQUILLO. Requisitos	Esta Norma establece los requisitos de calidad que deben cumplir las conservas de pimiento del piquillo destinadas al consumo directo.
NTP 011.101:2015	HORTALIZAS. Ajo. Requisitos Resumen	La presente Norma establece los requisitos que debe cumplir el ajo ( <i>Allium sativum L.</i> ) destinado para consumo humano directo.
NTP 204.060:2009 (revisada el 2014)	TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISGERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. Requisitos	Establece las definiciones y los requisitos mínimos que debe cumplir el pescado trucha arco iris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) congelado, para las presentaciones entera o entera evisgerada; destinado al consumo humano.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 204.058:2014	TRUCHA FRESCA REFRIGERADA. Requisitos y definiciones	Establece las especificaciones de calidad que debe cumplir la trucha fresca refrigerada en sus diferentes presentaciones para garantizar que el producto sea apto para el consumo humano y que no constituya un riesgo para la salud.
NTP 011.105:2014	MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos	Establece la clasificación y requisitos que debe cumplir el maíz amiláceo comúnmente denominado "choclo"; para su comercialización y consumo humano.
NTP 205.035:1974 (Revisada el 2016)	TRIGO. Trigo mote. Requisitos	La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano de trigo mote para consumo humano.
NTP 209.316:2010	CAFE SOLUBLE O CAFE INSTANTANEO. Requisitos.	Establece las definiciones y requisitos de calidad que debe cumplir el café soluble o instantáneo para su comercialización y consumo.
NTP 209.027:2013	CAFÉ. Café verde. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización.
NTP 209.311:2014	CAFÉS ESPECIALES. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización.
NTP 209.310:2014	CAFÉ PERGAMINO. Requisitos	Establece los requisitos del café pergamino para su comercialización.
NTP 209.604:2014	SUCEDÁNEO DE CAFÉ A PARTIR DE ALGARROBA. Requisitos	Establece las definiciones, terminología y requisitos que debe cumplir el producto derivado del proceso que incluye las operaciones de secado, tostado, molienda y tamizado de la algarroba, fruto del algarrobo peruano ( <i>Prosopis pallida</i> )
NTP 209.028: 2015	CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos.	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización.
NTP 011.451:2013	GRANOS ANDINOS. Harina de quinua. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina de quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) destinada al consumo humano, lista para la venta y/o para su procesamiento posterior.
NTP 011.452:2014	GRANOS ANDINOS. Cañihua. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir los granos de la cañihua procesada (beneficiada), para establecer su clase y grado para su comercialización.
NTP 205.061:2013	GRANOS ANDINOS: Hojuelas de quinua. Requisitos	Fija las características que deben cumplir las hojuelas de quinua cruda y hojuelas de quinua pre-cocida destinadas al consumo humano.
NTP 205.062:2014	GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos	Establece los requisitos que deben cumplir los granos de la quinua procesada (beneficiada), con la finalidad de establecer su clase y grado para su comercialización.
NTP 011.456:2015	GRANOS ANDINOS. Hojuelas de cañihua. Requisitos	Esta Norma Técnica Peruana establece las características y requisitos que deben cumplir las hojuelas de cañihua destinadas al consumo humano.
NTP 011.455:2015	GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la harina de cañihua tostada o "cañihuaco", lista para el consumo humano y/o para su procesamiento posterior.
NTP 011.454: 2015	GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua. Requisitos	Esta Norma Técnica establece los requisitos que debe cumplir la harina de cañihua ( <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen), como insumo para uso industrial o doméstico destinado al consumo humano.
NTP 011.180:2011	MACA SECA. Requisitos	Tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que debe cumplir la maca seca, que será usada como materia prima, para los diferentes tipos de procesamiento en harinas y otros destinados al consumo humano.
NTP 011.182:2014	MACA. Harina gelatinizada de maca. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina gelatinizada de maca destinada al consumo humano.
NTP 011.181:2014	MACA. Harina tostada de maca. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir la harina tostada de maca destinada al consumo humano.

# BUENAS PRÁCTICAS

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP 011.125 2006	Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola	Establece las buenas prácticas agrícolas para la producción hortofrutícola, con objeto de asegurar un producto inocuo y sano; es decir libre de contaminantes que puedan causar daño a la salud del consumidor, así como de problemas fitosanitarios por la presencia y/o daños de plagas, asegurando además la calidad comercial de los productos. Las buenas prácticas agrícolas se basan en la aplicación de los siguientes principios: a) Inocuidad Alimentaria: basada en los criterios que a la vez se derivan de la aplicación de los principios generales del Sistema HACCP; b) Protección Medioambiental: compatible con una agricultura sostenible y de reducido impacto ambiental
NTP 209.402 2003	ESPÁRRAGOS. Buenas prácticas agrícolas	Establece las buenas prácticas agrícolas en la producción de espárrago, con objeto de asegurar un producto inocuo y sano, libre de contaminantes que puedan causar daño a la salud del consumidor, así como de problemas sanitarios por la presencia y/o daños
NTP 209.401:2014	ESPÁRRAGOS FRESCOS. Buenas prácticas de manufactura	Establece las buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de espárrago fresco para el consumo humano y/o uso industrial.
NTP 209.312: 2015	CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos	Esta Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas en la cadena de café (producción, beneficio, acopio, proceso, transporte, almacenamiento y comercialización) con objeto de brindar orientación básica sobre cómo minimizar el riesgo de formación de mohos y por lo tanto a la posible presencia de la ocratoxina A (OTA).
NTP 151.402:2012 + ENMIENDA 1	SACHA INCHI. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de Sacha Inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo)	Establece los lineamientos para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en el cultivo de Sacha Inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo) con la finalidad de asegurar un producto inocuo, libre de contaminantes que puedan causar daño al consumo y libre de problemas fitosanitarios que puedan afectar la calidad comercial de la semilla de Sacha Inchi ya sean para consumo directo o uso industrial. Las Buenas Prácticas Agrícolas deberán aplicarse de tal manera que sean compatibles con una agricultura sostenible y reducido impacto medio ambiental.
NTP 011.032:2009	PRODUCTOS NATURALES. Buenas Prácticas Agrícolas para el cultivo de camu camu arbustivo ( <i>Myrciaria dubia</i> H.B.K. Mc Vaugh)	Establece los lineamientos para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en el cultivo de camu camu arbustivo ( <i>Myrciaria dubia</i> H.B.K. Mc Vaugh) con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de los frutos de camu camu destinados para consumo humano directo o uso industrial.
NTP 011.033:2010	PRODUCTOS NATURALES. Buenas prácticas de manufactura para la producción de la pulpa de camu camu arbustivo ( <i>Myrciaria dubia</i> H.B.K. Mc Vaugh). 1a. ed.	Establece las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de la pulpa de camu camu arbustivo ( <i>Myrciaria dubia</i> H.B.K. Mc Vaugh) destinada para el consumo humano directo y/o uso industrial.
NTP 011.051:2010	PÁPRIKA. Buenas prácticas para prevenir la contaminación de micotoxinas (ocratoxina A y aflatoxinas).	Establece las buenas prácticas en la cadena de producción y comercialización de páprika, con la finalidad de minimizar el riesgo de formación de las micotoxinas ocratoxina "A" y aflatoxinas.
NTP 011.458: 2015	GRANOS ANDINOS. Quinoa. Buenas Prácticas Agrícolas	La presente Norma Técnica Peruana establece los lineamientos para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para el cultivo de la Quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de los granos destinados para consumo humano o uso agroindustrial. Las BPA deberán aplicarse de tal manera que sean compatibles con una agricultura sostenible orientada a cuidar la salud humana, proteger el medio ambiente y mejorar las condiciones de los productores (agricultores) y su familia. Las BPA combinan una serie de

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

		prácticas y tecnologías que hacen énfasis en el manejo integrado de plagas y la conservación de los recursos naturales.
NTP 208.040:2008 (revisada el 2014)	CACAO. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio	Establece las buenas prácticas para la cosecha y beneficio del cacao, con objeto de asegurar la calidad del producto.
NTP 011.401:2009 (revisada el 2014)	TUBÉRCULOS PROCESADOS. Papa deshidratada. Tunta: Buenas prácticas de procesamiento artesanal	Establece las buenas prácticas de procesamiento artesanal de la tunta, con el objeto de asegurar un producto de calidad, y buena salubridad.
NTP 320.003:2011	ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la producción del langostino ( <i>Litopenaeus</i> sp)	Establece las buenas prácticas que deben seguirse en un sistema de manejo estándar para la producción acuícola de langostinos ( <i>Litopenaeus</i> sp), a fin de asegurar un producto final inocuo, sano, fomentando la competitividad para el comercio nacional e internacional. Como parte de las buenas prácticas a seguir están el respeto al medio ambiente, establecer relaciones favorables con la comunidad y garantizar la seguridad de los trabajadores en el desarrollo de sus labores.
NTP 151.401:2012	ACEITE DE SACHA INCHI. Buenas prácticas de manufactura	Establece las prácticas mínimas a realizar para el adecuado manejo de los frutos del Sacha Inchi en todas las etapas que conforman la post cosecha con el fin de mantener la inocuidad y la calidad de los mismos hasta antes de su procesamiento. En la medida de lo posible y de acuerdo a pertinencia, se acompaña el texto con fotos e ilustraciones que faciliten su entendimiento.
NTP 011.453:2014	GRANOS ANDINOS. Quinua y cañihua. Buenas prácticas de manufactura en plantas de procesamiento	Establece las buenas prácticas de manufactura en plantas de procesamiento para quinua y cañihua, con el propósito de asegurar productos de calidad e inocuidad, elaborados-procesados.
NTP 320.004:2014	ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la producción de trucha arco iris	Establece las buenas prácticas que deben seguirse en un sistema de manejo estándar para la producción acuícola de la trucha arco iris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ), con la finalidad de asegurar un producto final inocuo y sano, fomentando la competitividad
NTP 202.200:2007 (revisada el 2015)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Buenas prácticas de ordeño	La presente Norma Técnica Peruana establece los procedimientos y requisitos a tener en cuenta, para realizar una adecuada práctica de ordeño manual o mecánico en los hatos de producción de leche.
NTP 151.406:2015	SACHA INCHI. Buenas prácticas de almacenamiento. Producto primario	La presente Norma establece las prácticas mínimas a realizar para el adecuado manejo y conservación de los frutos y granos del Sacha Inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo) con el fin de mantener la inocuidad, la calidad y evitar el deterioro prematuro de los mismos hasta el momento previo a su procesamiento. En la medida de lo posible y de acuerdo a pertinencia, se acompaña el texto con fotos e ilustraciones que faciliten su entendimiento.
NTP 320.005:2013	ACUICULTURA. Buenas prácticas acuícolas en la producción de la concha de abanico ( <i>Argopecten purpuratus</i> ). 1a. ed.	Esta Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas que deben seguirse en un sistema de manejo estándar para la producción acuícola de pectínidos particularmente de la concha de abanico ( <i>Argopecten purpuratus</i> ), a fin de asegurar un producto final inocuo, sano, libre de contaminantes, fomentando la competitividad para el comercio nacional e internacional; haciendo uso de tecnologías y técnicas compatibles con el medio ambiente.

# MÉTODOS DE ENSAYO Y DETERMINACIONES

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP 208.018:2001	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de cobre en alimentos. Método colorimétrico	Establece el método para la determinación de cobre en productos de cacao por el método colorimétrico
NTP 208.039:2009	PRODUCTOS DE CACAO. Grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo. Determinación de aflatoxinas (Método por HPLC) 2a Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece un método para la determinación del contenido de aflatoxinas en grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo.
NTP 208.028:2010	PRODUCTOS DE CACAO. Pasta o licor de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos. 2a Edición.	Establece el método para determinar sólidos no grasos en pasta o licor de cacao y chocolates.
NTP 208.029:2010	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de fibra cruda.	Establece el método para determinar fibra cruda en los productos de cacao.
NTP 208.032:2011	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de humectabilidad en cocoa instantánea en polvo	Establece el método para determinar la humectabilidad en cocoa instantánea en polvo.
NTP ISO 1114:2011	GRANOS DE CACAO. Prueba de corte	Especifica la prueba de corte para granos de cacao.
NTP ISO 2291:2011	GRANOS DE CACAO. Determinación del contenido de humedad (método de rutina)	Especifica un método de rutina para la determinación del contenido de humedad en granos de cacao.
NTP 208.038:2012	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de arsénico, selenio y cinc	Establece el método para determinar el contenido de arsénico, selenio y cinc en productos de cacao.
NTP 208.037:2012	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de plomo	Establece el método para determinar el contenido de plomo en productos de cacao.
NTP 208.016:2009 (revisada el 2014)	PRODUCTOS DE CACAO. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet	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.
NTP 208.020:2009 (revisada el 2014)	PRODUCTOS DE CACAO. Dulce de manteca de cacao. Determinación de humedad. Método Karl Fischer	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para la determinación de humedad por el método Karl-Fischer en dulce de manteca de cacao.
NTP 208.023:2009 (revisada el 2014)	PRODUCTOS DE CACAO. Manteca de cacao. Determinación de humedad y materia volátil	Esta Norma Técnica Peruana 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.
NTP 208.025:2009 (revisada el 2014)	PRODUCTOS DE CACAO. Manteca de cacao. Determinación del índice de refracción	Esta Norma Técnica Peruana establece un método para la determinación del índice de refracción en manteca de cacao.
NTP 208.019:2015	CACAO Y CHOCOLATE. Fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche. Método por cromatografía líquida	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para la determinación de fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche.
NTP 208.021:2015	CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de acidez en manteca de cacao. Método por titulación	Esta Norma Técnica Peruana establece el método de titulación para la determinación de acidez en manteca de cacao.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 208.015: 2015	CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas totales. 3ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para la determinación de cenizas totales en productos de cacao; a excepción de manteca de cacao.
NTP 208.017: 2015	CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de humedad. Método gravimétrico. 3ª Edición	Esta Norma Técnica Peruana 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.
NTP 208.030: 2015	CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de plomo, cadmio, cobre, hierro y cinc.	Esta Norma Técnica Peruana 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.
NTP 208.033: 2015	CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases.	Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases (GLC).
NTP 208.034 2005	PRODUCTOS DE CACAO. Viscosidad del chocolate. Determinación del valor mínimo (yield value) y la viscosidad plástica de Casson	Establece el método para determinar el valor mínimo (Yield value) y la viscosidad plástica de casson
NTP 209.403 2007	ESPARRAGOS. Control de la estabilidad de conservas vegetales. Método de rutina.	Establece un método de rutina para evaluar la estabilidad biológica de unidades tomadas de un lote (véase apartado 9.2) y que se reconoce que no tienen defectos susceptibles de influir en los resultados.
NTP 209.405 2006	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación de la turbidez en líquido de gobierno. (Turbidímetro KERTESZ)	Establece el método de ensayo para determinar la turbidez en líquido de gobierno en conservas de espárragos en salmuera o encurtido, cuya presentación puede ser en envases herméticos de vidrio o en envases metálicos (hojalata).
NTP 209.404 2003	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación de fibrosidad.	Establece un método para determinar la fibrosidad de los espárragos en conserva
NTP 209.407 2006	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del calibre	Establece el calibre de espárragos en conserva según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con objeto de que el producto presente un aspecto homogéneo.
NTP 209.409 2006	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del vacío en conservas en hojalata o frasco de vidrio	Establece el método para determinar el vacío en el interior de las conservas de espárrago en hojalata o frasco de vidrio.
NTP 209.408 2006	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del peso neto y peso drenado	Establece el método para determinar el peso neto y el peso drenado de los espárragos en conserva.
NTP 203.080:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la consistencia en salsas de tomate y productos análogos	Establece el método para determinar la consistencia de salsas de tomates y productos análogos.
NTP 011.025:2010	MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica	Establece el procedimiento para determinar el grado de madurez fisiológico del mango fresco.
NTP 203.067 1977	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la masa neta	Establece el método para determinar la masa neta de los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales
NTP 203.068 1977	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación del volumen ocupado por el producto	Establece el método para determinar el volumen ocupado por el producto dentro del envase
NTP 203.073 1977	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS	Establece el método para determinar el contenido de sólidos en suspensión en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

	VEGETALES. Determinación de los sólidos en suspensión	
NTP 203.072:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de los sólidos solubles	Establece el método de arbitraje y el método usual para determinar el contenido de sólidos solubles en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.069:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la densidad relativa	Establece los métodos para determinar la densidad relativa de los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.080:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la consistencia en salsas de tomate y productos análogos	Establece el método para determinar la consistencia de salsas de tomates y productos análogos.
NTP 203.079:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación del color. Método Munsell	Establece el método para determinar el color en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.078:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la masa total de las frutas u otros vegetales escurridos	Establece el método para determinar la masa total de las frutas u otros vegetales escurridos en aquellos productos en los cuales las frutas y otros vegetales están enteros o en trozos.
NTP 203.077:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación del vacío	Establece el método para determinar el vacío en el interior del envase que contiene un producto elaborado a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.075:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de aceites esenciales	Establece el método para determinar el contenido de aceites esenciales en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.074:1981 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación del contenido de alcohol etílico	Establece el método para determinar el contenido de alcohol etílico en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.071:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de los sólidos total	Establece el método para determinar el contenido de sólidos totales en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.070:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la acidez	Establece el método para determinar la acidez titulable y la acidez iónica en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.
NTP 203.108:1989 (revisada el 2012)	MERMELADA DE FRUTAS. Métodos de ensayo	Establece los métodos de ensayo para la determinación de sólidos solubles e insolubles, pH, contaminantes (plomo, cobre y estaño) y de los requisitos microbiológicos en mermeladas de frutas.
NTP 203.076:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la presencia de partículas negras	Establece un método para determinar la presencia de partículas negras en productos pastosos y otro método para jugos y néctares. El primer método se puede aplicar también para determinar la textura general y la homogeneidad del producto.
NTP 203.067:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de la masa neta	Establece el método para determinar la masa neta de los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP 203.068:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación del volumen ocupado por el producto	Establece el método para determinar el volumen ocupado por el producto dentro del envase.
NTP 203.073:1977 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES. Determinación de los sólidos en suspensión	Establece el método para determinar el contenido de sólidos en suspensión en los productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales
NTP 209.410:2007	ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del espacio de cabeza	Establece el método de ensayo para determinar el espacio de cabeza en conservas de espárragos cuya presentación puede ser en envases herméticos de vidrio o en envases de hojalata.
NTP 204.059:2008	TRUCHA FRESCA. Método para medir el factor de conversión alimenticia	Establece el método para determinar la conversión alimenticia en la crianza de la trucha de la especie <i>Oncorhynchus mykiss</i> (trucha arco iris), que se cultiva en el ámbito nacional.
NTP NA 0075:2015	TRUCHAS. Método para medir el factor de conversión alimenticia	Establece el método para determinar la conversión alimenticia en la crianza de la trucha de la especie <i>Oncorhynchus mykiss</i> (trucha arco iris), que se cultiva en distintos medios y diferentes métodos.
NTP 209.314:2005	CAFE VERDE. Determinación de ocratoxina A. Método de cromatografía de capa fina	Establece el método de cromatografía de capa fina para la determinación de ocratoxina A en el café verde
NTP 209.315:2008	CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de Ensayo.	La presente Norma Técnica Peruana establece métodos de ensayo para determinar la humedad, contenido de cenizas, pH, almidones, solubilidad y contenido de cafeína de los cafés solubles o instantáneos.
NTP ISO 4052:2002 (revisada el 2014)	CAFÉ. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia	Establece el método de referencia para la determinación del contenido de cafeína en el café. El método es aplicable a café verde, café verde descafeinado, café tostado, café tostado descafeinado, extractos de café tanto secos como líquidos y extractos descafeinados, tanto secos como líquidos.
NTP-ISO 1446:2012	CAFÉ VERDE. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico	Especifica el método de referencia básico para determinar el contenido de humedad del café verde.

## MUESTREO

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP ISO 2292:2011	GRANOS DE CACAO. Muestreo	Establece las condiciones generales relacionadas con el muestreo con fines de evaluación de la calidad de granos de cacao.
NTP 208.024:2015	CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Preparación de la muestra a ensayar.	Esta Norma Técnica Peruana establece los procedimientos para la preparación de una muestra a ensayar de manteca de cacao para los propósitos de análisis de laboratorio.
NTP 011.052:2011	PÁPRIKA. Método de muestreo y criterios para la preparación de la muestra en la determinación de micotoxinas	Establece el método de muestreo y criterios para la preparación de muestra para la determinación de micotoxinas en páprika seca en sus diferentes presentaciones (seco entero o pulverizado, pellets, entre otros) destinados al consumo humano.
NTP 203.101:1982 (revisada el 2012)	PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES. Toma de muestras	Establece el método para el muestreo de los productos elaborados a partir de frutas y vegetales.
NTP-ISO 874:2014	FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS. Muestreo	Especifica el método de muestreo de frutas y vegetales frescos que son objeto de comercio internacional con el fin de determinar la calidad o características particulares de los productos.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

NTP ISO 4072 2007	CAFE VERDE EN SACOS. Muestreo.	Establece un método de muestreo para el café verde, con el objeto de verificar si cumple con las especificaciones del contrato. 1.2 Este método también se puede utilizar para la preparación de una muestra
NTP ISO 6670:2008	CAFÉ INSTANTÁNEO EN UNIDADES CON RECUBRIMIENTO. Muestreo	Esta Norma Técnica Peruana establece un método para muestrear un envío de café instantáneo, en diez unidades o más, para su inspección a fin de determinar si el envío cumple con una especificación contractual.
NTP ISO 6668:2011	CAFÉ VERDE. Preparación de muestras para análisis sensorial	Establece un método para el tostado de café verde, molienda del café tostado y la preparación –desde el café molido- de la bebida a ser utilizada para el análisis sensorial.
NTP ISO 6666:2013	MUESTREO DE CAFÉ. Muestreadores para café verde o café crudo y café pergamino	Establece las características de un instrumento muestreador para el café verde o café crudo y café pergamino, apropiado para tomar muestras a través de los lados de los sacos cerrados de café y que es particularmente apropiado para el muestreo
NTP ISO 3726:2003 (revisada el 2014)	Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida	Establece un método para determinar la pérdida de masa del café instantáneo a 70 °C bajo presión reducida.
NTP ISO 11294:2001 (revisada el 2014)	Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida de masa a 103 °C. Método de Rutina	Establece un método de rutina para la determinación de la pérdida de masa a una temperatura de 103 °C del café tostado molido.
NTP ISO 6667:1999 (revisada el 2014)	CAFÉ VERDE. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos	Describe los tipos de daños que los insectos causan a los granos de café verde, y especifica un método para determinar la proporción de granos dañados por los insectos en un lote de café verde, así como el uso estadístico de los resultados obtenidos para fines técnicos, comerciales o de arbitraje.
NTP ISO 4052:2002 (revisada el 2014)	CAFÉ. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia	Establece el método de referencia para la determinación del contenido de cafeína en el café. El método es aplicable a café verde, café verde descafeinado, café tostado, café tostado descafeinado, extractos de café tanto secos como líquidos y extractos descafeinados, tanto secos como líquidos.
NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2014)	CAFÉ VERDE. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C	Establece el método para la determinación de la pérdida de masa a 105 °C en café verde.

## GENERALIDADES

CÓDIGO	TÍTULO	RESUMEN
NTP 011.116:2014	ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Guía para el transporte refrigerado	Describe las condiciones óptimas para el transporte refrigerado de espárrago fresco como producto terminado.
NTP 011.224:1984 (revisada el 2012)	HORTALIZAS. Col. Almacenamiento abierto	Describe métodos para el almacenamiento de col, proveniente de la especie Brassica oleracea var. capitata L., para su consumo en forma directa o para procesamiento.
NTP 011.022:1977 (Revisada el 2010)	FRUTAS. Plátanos verdes. Condiciones de maduración	La presente Norma establece las condiciones que deben existir para obtener una maduración artificial satisfactoria de los plátanos, para su consumo al estado fresco. La presente Norma se aplica a los plátanos verdes pertenecientes a los diversos cultivares
NTP 011.705:2010 (revisada el 2015)	PLÁTANO. Producción controlada	Establece los requisitos particulares de un sistema de producción controlada de plátano (Musa paradisiaca), cuyo destino principal es la comercialización en fresco.
NTP 203.095:1981 (revisada el 2012)	CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DEL AGRO. Prácticas higiénico sanitarias	Establece las condiciones higiénico sanitarias requeridas por las plantas de procesamiento para la elaboración de productos a partir de frutas y hortalizas.

**CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN - CID**

	concernientes a su elaboración y a las plantas de procesamiento	
NTP 011.118:1991 (revisada el 2012)	FRUTAS Y HORTALIZAS. Guía para establecer condiciones físicas en los almacenes de refrigeración	Establece una guía con información útil acerca de los factores físicos empleados usualmente en el almacenamiento en refrigeración de frutas y hortalizas (temperatura, humedad relativa, relación aire-circulación, proporción de la variación del aire, etc.).
NTP 011.115:1977 (revisada el 2012)	HORTALIZAS. Almacenamiento para tomates	Establece la terminología, definiciones y requisitos del almacenamiento para tomates.
NTP ISO 8455:2013	CAFÉ VERDE. Guía de almacenamiento y transporte	Se aplica como guía general de las condiciones necesarias para minimizar el riesgo de infestación, contaminación y deterioro de la calidad del café verde en sacos y en "big bag" (véase nota), desde el momento de su empaque para exportación hasta el momento de su llegada al país importador.
NTP ISO 4150:2013	CAFÉ VERDE. Análisis de granulometría. Tamizado manual y mecánico	Establece un método de rutina para llevar a cabo el análisis del tamaño de grano entero del café verde por tamizado manual y mecánico usando tamices de análisis de laboratorio.
NTP-ISO 10470:2014	CAFÉ VERDE. Tabla de referencia de defectos	Proporciona una lista en forma de tabla de las cinco principales y diferentes categorías de defectos considerados como potencialmente presentes en el café verde comercializado en todo el mundo, cualquiera que sea su especie, variedad y procesamiento
NTP ISO 4149 2007 (revisada el 2015)	Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y defectos	Esta Norma Técnica Peruana establece métodos para el examen olfativo y visual y para la determinación de materia extraña y defectos en el café verde a fin de evaluar la conformidad con una especificación o contrato. Además, estos métodos pueden ser usados para la determinación de una o más características del café verde que tengan un impacto en la calidad del mismo para propósitos técnicos, comerciales, administrativos y de arbitraje, y para control e inspección de calidad.
NTP ISO 9116 2006 (revisada el 2015)	Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación	La presente Norma Técnica Peruana proporciona lineamientos sobre métodos a utilizar para describir el café verde para compra y venta y se basa en los términos contractuales utilizados en el comercio internacional del café. También recomienda procedimientos para el muestreo, embalaje, marcado, almacenamiento y embarque de café verde.

**Catálogo Bibliográfico de Normas Técnicas Peruanas**

Elaborado por: Centro de Información y Documentación del INACAL

Para mayor información: 640-88-20 anexos 2022, 2023 y 2224

Correo electrónico: [jsalazarm@inacal.gob.pe](mailto:jsalazarm@inacal.gob.pe) [kavila@inacal.gob.pe](mailto:kavila@inacal.gob.pe) y [jdiaz@inacal.gob.pe](mailto:jdiaz@inacal.gob.pe)

Dirección: Calle las camelias 815 San Isidro

Horario de Atención: Lunes a Viernes de 08:30 am a 16:30 pm (horario corrido)