

**CATÁLOGO DE
NORMAS
TÉCNICAS
PERUANAS SOBRE
CAFÉ**

CID INACAL
CENTRO DE INFORMACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



CATÁLOGO DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS SOBRE CAFÉ

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 Café. 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 PRODUCTOS ALIMENTICIOS	4

ACTIVIDAD ECONÓMICA: INDUSTRIAS MANUFACTURERAS – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Código: NTP-ISO 3509:2016
Título: Café y sus derivados. Vocabulario (EQV. ISO 3509:2005)
Resumen: Esta Norma establece los términos más utilizados en el campo del café y sus derivados.
Palabras claves: Café, derivados, vocabulario
ICS: 01.040.67 Tecnología de alimentos (Vocabulario)
67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 49.50

Código: NTP 209.028: 2015
Título: CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª Edición
Resumen: Esta Norma establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización.
Palabras claves: Café, Café Tostado, Grano, Molido
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 23.40

Código: NTP 209.316:2010
Título: CAFÉ SOLUBLE O CAFE INSTANTANEO. Requisitos. 1a. ed.
Resumen: Establece las definiciones y requisitos de calidad que debe cumplir el café soluble o instantáneo para su comercialización y consumo.
Palabras claves: Café, soluble, instantáneo, requisito
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 209.027:2013
Título: CAFÉ. Café verde. Requisitos
Resumen: Establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización.
Palabras claves: Café, café verde, requisito
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 31.60

Código: NTP 209.310:2014
Título: CAFÉ PERGAMINO. Requisitos
Resumen: Establece los requisitos del café pergamino para su comercialización.
Palabras claves: Café, café pergamino
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 209.311:2014
Título: CAFÉS ESPECIALES. Requisitos
Resumen: Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización.
Palabras claves: Cafés especiales, café, requisito
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 23.40

Código: NTP-ISO 6670:2016
Título: Café instantáneo. Método de muestreo de unidades a granel con revestimiento (EQV. ISO 6670:2002)
Resumen: Esta Norma 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. Las unidades utilizadas tienen un recubrimiento interior de un material resistente a la humedad, herméticamente sellado debido a la naturaleza higroscópica del café instantáneo, y vienen en unidades de más de 10 kg de peso neto, típicamente de más de 50 kg. Este método también es aplicable a unidades de más de 50 kg, generalmente denominados sacos grandes. Por lo general, las cajas son de cartón de una resistencia apropiada y los sacos grandes son de material plástico adecuado.
Palabras claves: Café instantáneo, unidades con recubrimiento, recubrimiento, muestreo
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 23.40

Código: NTP-ISO 6668:2016
Título: Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial (EQV. ISO 6668:2008)
Resumen: Esta Norma establece un método para el tostado de café verde, molienda del café tostado y la preparación desde el café molido hasta la bebida a ser utilizada para el análisis sensorial. El análisis sensorial a realizarse después de esta preparación, puede ser utilizado para determinar la aceptación o rechazo de un embarque de café, dependiendo de los acuerdos entre las partes implicadas. Generalmente, la muestra requerirá de un tostado ligero para la evaluación de defectos, y un tostado intermedio para la evaluación de sabor y color. La bebida preparada de acuerdo con el presente Norma puede ser utilizada no sólo para fines de control de calidad, sino también para fines de una evaluación comparativa de diferentes muestras, en cuyo caso se debería seguir un procedimiento idéntico para cada una de las muestras.
Palabras claves: Café, café verde, muestra, análisis sensorial
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café, 67.240 Análisis sensorial
Precio: S/. 14.40

Código: NTP-ISO 4072:2016
Título: Café verde en sacos. Muestreo (EQV ISO 4072:1982)
Resumen: Esta Norma establece un método de muestreo para el café verde, con el objeto de verificar si cumple con las especificaciones del contrato.
Palabras claves: Productos agrícolas, café, café verde, muestras
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 6666:2013
Título: MUESTREO DE CAFÉ. Muestreadores para café verde o café crudo y café pergamino
Resumen: 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
Palabras claves: Café, equipo de muestreo, café verde, café pergamino, muestreador
ICS: 67.260 Plantas y equipos para la industria alimentaria
Precio: S/. 14.40

Código: NTP 209.315:2008
Título: CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de Ensayo. 1a Edición
Resumen: La presente Norma establece métodos de ensayo para determinar la humedad, contenido de cenizas, pH, almidones, solubilidad y contenido de cafeína de los cafés solubles o instantáneos.
Palabras claves: Café soluble, café instantáneo, métodos de ensayo
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 41.10

Código: NTP ISO 4150:2013
Título: CAFÉ VERDE. Análisis de granulometría. Tamizado manual y mecánico
Resumen: Establece un método de rutina para llevar a cabo el análisis del tamaño de grano entero del café verde por tamizado manual y mecánico.
Palabras claves: Café, grano de café, café verde, granulometría, tamizado, manual, mecánico
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 41.10

Código: NTP ISO 4052:2002 (revisada el 2014)
Título: CAFÉ. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia
Resumen: 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.
Palabras claves: Productos agrícolas, café, método de ensayo, determinación, cafeína
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 31.60

Código: NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2014)
Título: CAFÉ VERDE. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C
Resumen: Establece el método para la determinación de la pérdida de masa a 105 °C en café verde.
Palabras claves: Café, café verde, pérdida, masa
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 3726:2003 (revisada el 2014)
Título: Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida
Resumen: Establece un método para determinar la pérdida de masa del café instantáneo a 70 °C bajo presión reducida.
Palabras claves: Café instantáneo, pérdida de masa
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 11294:2001 (revisada el 2014)
Título: Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida de masa a 103 °C. Método de Rutina
Resumen: Establece un método de rutina para la determinación de la pérdida de masa a una temperatura de 103 °C del café tostado molido.
Palabras claves: Café, café tostado molido, humedad, pérdida de masa a 103 °C, horno
ICS: 75.180.01 Equipo para las industrias del petróleo y del gas natural en general
Precio: S/. 14.40

Código: NTP-ISO 1446:2012
Título: CAFÉ VERDE. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico
Resumen: Especifica el método de referencia básico para determinar el contenido de humedad del café verde.
Palabras claves: Café, verde, café verde, agua, humedad
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 31.60

Código: NTP ISO 6667:1999 (revisada el 2014)
Título: CAFÉ VERDE. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos
Resumen: 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.
Palabras claves: Productos agrícolas, café, determinación, daño, insecto
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 41.10

Código: NTP-ISO 6669:2016
Título: Café verde y tostado. Determinación de la densidad aparente de granos enteros por el método de caída libre (método de rutina) (EQV. ISO 6669:1995)
Resumen: La presente Norma especifica un método para la determinación de la densidad aparente de granos enteros verdes o tostados en condiciones de flujo libre de un contenedor a otro. Se debe distinguir de cualquier método que determine densidad aparente en empaques. La determinación del porcentaje de humedad o de la masa en el calentamiento del horno también es importante y debe llevarse a cabo al mismo tiempo que la determinación de la densidad aparente. El método no se recomienda para la medición de la densidad aparente del café tostado molido.
Palabras claves: Café, café verde, café tostado, densidad aparente, grano entero, caída libre
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 4149 2007 (revisada el 2015)
Título: Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y defectos
Resumen: 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. Esta NTP se aplica al café verde como se define en la NTP-ISO 3509.
Palabras claves: Café, café verde, análisis sensorial, análisis olfativo, inspección visual
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 23.40

Código: NTP-ISO 10470:2014
Título: CAFÉ VERDE. Tabla de referencia de defectos
Resumen: 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
Palabras claves: Café, café verde, defecto, dato de referencia, análisis cualitativo
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 41.10

Código: NTP ISO 9116 2006 (revisada el 2015)
Título: Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación
Resumen: La presente Norma 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. Es aplicable a café verde según se define en la NTP-ISO 3509.
Palabras claves: Café, café verde, lineamiento, especificación
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 14.40

Código: NTP ISO 8455:2013
Título: CAFÉ VERDE. Guía de almacenamiento y transporte
Resumen: 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.
Palabras claves: Café, café verde, almacenamiento, transporte
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 23.40

Código: NTP 209.312:2015
Título: CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos
Resumen: 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).
Palabras claves: Café, buena práctica, BPA, moho ocratoxina A
ICS: 67.140.20 Café y sustitutos del café
Precio: S/. 31.60