INACAL
Instituto Nacional de Calidad

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
1	Productos agroindustriales de exportación	PNTP 012.302	CASTAÑA AMAZÓNICA. Aceite de castañas. 1ª Edición	La presente Norma Técnica establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el aceite para su consumo humano directo extraído a partir de la castaña amazónica pelada y deshidratada, perteneciente a la especie Bertholletia excelsa HBK.		X		Gloria Castillo	67.040 Productos alimenticios en general
2	Leche y productos lácteos	PNTP 202.100	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche UHT. Requisitos. 3ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica establece los requisitos físico-químicos y microbiológicos de la leche UHT.		X		Gloria Castillo	67.100 - Leche y productos lácteos
3	Pescados, mariscos y productos derivados	PNTP 102.002	Concentrados proteicos. Requisitos, clasificación, ensayo y muestreo. 1ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el concentrado proteico.	X	X		Gloria Castillo	67.120.30 - Pescados y productos de la pesca
4	Bioseguridad en organismos vivos modificados	PETP-ISO/TS 21569-3	Métodos horizontales para el análisis con marcadores biológicos moleculares. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Parte 3: Método específico de la PCR en tiempo real para la detección de la secuencia P35S-pat para el tamizado de organismos genéticamente modificados. 2ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana describe un procedimiento para la detección de la secuencia de transición del ADN entre el promotor 35S (P35S) del virus del mosaico de la coliflor y un gen modificado de la fosfinotricina acetiltransferasa (pat) de Streptomyces viridochromogenes. La construcción genética del P35S-pat se encuentra frecuentemente en plantas genéticamente modificadas (GM) con tolerancia a los herbicidas que contienen fosfinotricina. El método específico de construcción genética está basado en una PCR en tiempo real y puede ser utilizado para propósitos de tamizado cualitativo o cuantitativo de un evento específico, se tiene que realizar un análisis de seguimiento.		X		Gloria Castillo	67.050 - Métodos generales de ensayo y análisis para productos alimenticios

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
5	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 5495	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Prueba de comparación por parejas. 2ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana describe el procedimiento para determinar si existe diferencia o similitud sensorial perceptible entre las muestras de dos productos, referentes a la intensidad de una cualidad sensorial. Esta prueba también puede referirse a una prueba direccional de la diferencia o prueba 2-AEF (alternativa de elección forzosa). De hecho la prueba de comparación por parejas es una prueba alternativa de elección forzosa entre dos opciones.		X		Gloria Castillo	67.240 - Análisis sensorial
6	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 21527-2	Microbiología de alimentos y productos de alimentación animal - Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras - Parte 2: Técnica de recuento de colonias en productos con actividad de agua inferior o igual a 0,95. 1ª Edición	Esta parte de la ISO 21527 especifica un método horizontal para la enumeración de levaduras osmófilas y mohos xerófilos viables en productos destinados para consumo humano o para alimentación de animales, que tienen una actividad de agua inferior o igual a 0,95 [frutos secos, pasteles, mermeladas, carne seca, pescado salado, granos, cereales y productos a base de cereales, harinas, frutos secos, especias y condimentos, etc. Anexo A]), por medio de la técnica de recuento de colonias a una temperatura de 25 °C ± 1 ºC (Referencias [3]).		X		Gloria Castillo	07.100.30 - Microbiología alimentaria
7	Métodos de ensayo para alimentos	PNTP-ISO 6888-1	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa-positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 1: método en medio de agar baird-parker. 1ª Edición	El presente documento especifica un método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa-positivos mediante el recuento de las colonias obtenidas en un medio sólido (medio Baird-Parker)[10] tras la incubación aeróbica a 34 °C a 38 °C y la confirmación de la coagulasa.		X		Gloria Castillo	07.100.30 - Microbiología alimentaria
8	Cacao y chocolate	PNTP 107.303	EVALUACIÓN SENSORIAL. Licor de cacao. Requisitos. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece lineamientos para la evaluación sensorial de licor de cacao. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable para el licor de cacao (pasta de cacao).		X		Gloria Castillo	67.140.30 - Cacao 67.240 - Análisis sensorial

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

NOTIFICACIÓN DE INTENCIÓN

Nº	Nombre CTN	Código PNTP	Título	Alcance	Necesidad			Contacto en la ONN	ICS
					Programa Estratégico	CTN	Partes interesadas		
9	Leche y productos lácteos	PNTP 202.126	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Grasa en la leche. 2ª Edición	El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana el método de ensayo para la determinación de grasa en la leche cruda.		X		Gloria Castillo	67.100.01 - Leche y productos lácteos en general
10	Sistema de Gestión Documental y Gestión de Archivos	PNTP-ISO 23081-1	Información y documentación. Procesos de gestión de documentos. Metadatos para la gestión de documentos. Parte 1: Principios. 1ª Edición	Este documento aborda los principios que sustentan y rigen los metadatos para la gestión de documentos. Dichos principios se aplican a lo largo del tiempo a: – los documentos y sus metadatos; – todos los procesos que les afectan; – cualquier sistema en el que residan; – cualquier organización responsable de su gestión.		X		Jorge Torres	01.140.20 - Ciencias de la información
11	Azúcar y derivados	PNTP 107.271	PANELA GRANULADA. Buenas Practicas de Manufactura. 1ª Edición	Este proyecto de Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas de elaboración para la panela granulada, destinado para el consumo humano y/o uso industrial. Este proyecto de Norma Técnica Peruana se aplica a la panela granulada obtenida del jugo de caña de azúcar, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado y almacenamiento del producto terminado.		X	X	Jorge Torres	67.180.10 - Azúcar. Productos de azúcar
12	Carne y productos cárnicos	PNTP 201.054	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las definiciones y requisitos que deben cumplir las carcasas, cortes y menudencias de género gallinácea. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana se aplica a todas las carcasas y carnes provenientes de pollos, gallinas, gallos y pavos obtenidas mediante procesamiento primario para consumo directo o transformación.	X			Jorge Torres	67.120.10 - Carne y productos cárnicos