



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

**¿Tiene Ud.
observaciones a estos
Proyectos de Normas
Técnicas Peruanas y/o
Textos Afines?**

**Calidad que
deja huella**

AVISO DE DISCUSIÓN PÚBLICA N° 0004-2024-INACAL/DN

El Instituto Nacional de Calidad, a través de la Dirección de Normalización, en su calidad de autoridad competente en materia de Normalización, invita a los interesados a presentar observaciones, de ser el caso y con la justificación técnica respectiva, a los Proyectos de Normas Técnicas Peruanas y/o Textos Afines que han elaborado los siguientes Comités:

CTN Y SC	CÓDIGO	TÍTULO	OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN – SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CÍTRICOS	** PNTP 011.023:2023	CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos mínimos de calidad y criterios de clasificación de los cítricos (mandarinas y sus híbridos, naranja y toronja) para consumo en fresco a fin de facilitar su comercialización. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a los siguientes frutos, clasificados bajo la denominación de “cítricos”, del género Citrus de la familia Rutaceae y destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor y no a la transformación industrial.
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN – SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GRANOS ANDINOS	** PNTP 106.107:2023	GRANOS Expandido de ANDINOS. cañihua. Requisitos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que deben cumplir los expandidos de los granos de cañihua (<i>Chenopodium pallidicalule</i> Aellen), destinados al consumo humano. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a los expandidos de la cañihua (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen) destinados a la comercialización para el consumo humano.
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	** PNTP-ISO 22003-2:2023	Inocuidad de los alimentos. Parte 2: Requisitos para los organismos que realizan la evaluación y la certificación de productos, procesos y servicios, que incluye una auditoría del sistema de la inocuidad de los alimentos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es complementario a la norma ISO/IEC 17065. Especifica las reglas aplicables para la auditoría de un sistema de la inocuidad de los alimentos (SIA) y la certificación de productos, procesos y servicios que cumplen con los requisitos de un esquema de certificación que se basa en los principios de la inocuidad de los alimentos aceptados internacionalmente (por ejemplo, <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos de CODEX</i> ^[8]) e incluye elementos del sistema de gestión.

CTN Y SC	CÓDIGO	TÍTULO	OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN
	** PNTP 712.011:2023	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA. Manejo Integrado de Plagas (MIP) en la industria alimentaria, restaurantes y afines	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos mínimos a tener en cuenta para la ejecución de un adecuado control y manejo integrado de plagas en la industria alimentaria, restaurantes y sectores afines con la finalidad de garantizar la inocuidad e higiene de las instalaciones; así como evitar la contaminación y/o el daño a los productos alimenticios como consecuencia de la actividad, desarrollo y/o proliferación de las plagas.
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE	** PNTP 107.315:2023	CACAO Y CHOCOLATE. Recuento de células pétreas individuales o agrupadas en productos del cacao. Método de ensayo	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el recuento de células pétreas individuales o agrupadas en productos del cacao. Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a la cáscara de cacao, nibs de cacao, pasta (licor de cacao) y polvo de cacao (finos de cacao) en la fabricación de productos de cacao y chocolate.
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE INDUSTRIA DE LA PINTURA Y EL COLOR	** PNTP-ISO 1522:2023	Pinturas y Barnices. Ensayo de amortiguación del péndulo	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece dos métodos de prueba de amortiguación del péndulo sobre una capa de pintura, barniz u otro producto relacionado. Es aplicable a recubrimientos simples y a sistemas multicapa.

** 60 días calendario

Estos Proyectos de Normas Técnicas y/o Textos Afines estarán a disposición del público interesado para su consulta por un periodo de (***) 60 días calendario contados a partir de la fecha de publicación de este aviso.

Durante el citado período, y de acuerdo a las condiciones de uso, se podrá revisar los mencionados Proyectos y emitir sus observaciones, a través de la Plataforma virtual Sala de Proyectos y Normas en Discusión Pública, a la cual podrá ingresar a través de la siguiente dirección electrónica <https://saladeproyectos.inacal.gob.pe:8500/>, con su usuario de Sala de Lectura Virtual. De no contar con una cuenta deberá crear su perfil, registrándose en el formulario de inscripción.

Miércoles, 07 de febrero de 2024