

El INACAL, a través de la Dirección de Normalización, invita a los interesados a emitir comentarios de las siguientes NTP que cumplen 5 años a más. (Indicando la justificación técnica respectiva). El plazo para emitir comentarios se inicia el día de su publicación hasta por 30 días calendario.

### **COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

NTP-ISO 3100-1: 2006 (revisada el 2016)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Muestreo y preparación de muestras de ensayo. Parte 1: Muestreo (EQV. ISO 3100-1:1991)
NTP-ISO 3100-2:2006 (revisada el 2017)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Muestreo y preparación de muestras de ensayo. Parte 2: Preparación de muestras de ensayo para análisis microbiológico. 2a Edición

### **COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS**

NTP-ISO 6496:2011 (revisada el 2016)	Alimentos para animales. Determinación del contenido de humedad y de otra materia volátil. EQV. ISO 6496:1999
NTP-ISO 5984: 2015	Piensos. Determinación de cenizas crudas
NTP-ISO 21567:2016	Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la detección de Shigella spp. (EQV. ISO 21567:2004)
NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017	CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS
NTP-CODEX STAN 167:2015	Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae

### **COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE**

NTP-CODEX STAN 87:2017	NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE
------------------------	---

NTP-CODEX STAN 86:2017	NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO. 2ª Edición
NTP-CODEX STAN 141:2017	NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE APLICACIÓN DE MÉTODOS ESTADÍSTICOS

NTP ISO 2859-3: 2016	Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Parte 3:Procedimiento de muestreo por salteo de lotes. 2ª Edición
NTP-ISO 11462-2:2012 (revisada el 2017)	Directrices para la implementación del control estadístico de procesos (CEP). Parte 2: Catálogo de herramientas y técnicas. 1ª Edición
NTP-ISO 3534-4:2017	Estadística. Vocabulario y símbolos. Parte 4: Encuesta por muestreo. 1ª Edición
NTP-ISO 2859-4:2012 (revisada el 2017)	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 4:Procedimiento para evaluación de niveles de calidad declarados. 1ª Edición
NTP-ISO 3951:2002 (revisada el 2017)	Procedimientos y tablas de muestreo para la inspección por variables de los porcentajes de no conformes. 1ª Edición

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

NTP-CODEX STAN 74: 2016	NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS. 1ª Edición
NTP-CODEX CAC/GL 9:2017	Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos. 1a Edición
NTP-CODEX STAN 118:2017	Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten. 1a Edición

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BIOSEGURIDAD EN ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

NTP/ET-ISO/TS 21569-4:2017	Métodos horizontales para el análisis con marcadores biológicos moleculares. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Parte 4: Método de tamizado basado en PCR en tiempo real para la detección de las secuencias de ADN P-nos y P-nos-nptII. 1a Edición
----------------------------	---

NTP ISO 24276:2016 Productos alimenticios. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Requisitos generales y definiciones 2a Edición

NTP-ISO 21569:2016 Productos alimenticios. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Métodos cualitativos basados en los ácidos nucleicos (EQV. ISO 21569:2005 + ISO 21569:2005/Amd 1:2013)

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

NTP-ISO 1576:2011 (revisada el 2016) TÉ. Determinación de cenizas solubles e insolubles en agua

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CAFÉ

NTP-ISO 1446:2017 Café verde. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico

NTP-ISO 24115:2017 Café verde. Procedimiento de calibración de medidores de humedad. Método de rutina

NTP-ISO 4072:2016 Café verde en sacos. Muestreo (EQV ISO 4072:1982)

NTP-ISO 6668:2016 Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial (EQV. ISO 6668:2008)

NTP-ISO 6670:2016 Café instantáneo. Método de muestreo de unidades a granel con revestimiento (EQV. ISO 6670:2002)

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP-ISO 6322-1:2017 Almacenamiento de cereales y legumbres. Parte 1: Recomendaciones generales para el almacenamiento de cereales. 1ª Edición

NTP-ISO 20483:2016 Cereales y leguminosas. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculo del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl. 1ª Edición

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ACEITES

NTP-ISO 3961:2017 Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del índice de yodo. 2ª Edición

NTP-ISO 3596:2012 (revisada el 2017) Grasas y aceites de animales y vegetales. Determinación de materia insaponificable. Método por extracción usando éter dietílico. 1ª Edición

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

NTP-ISO 22004:2017 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Lineamientos para aplicación de ISO 22000

NTP-ISO 22005: 2015 Trazabilidad en la cadena de alimentos para consumo humano y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema. EQV. ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain. General principles and basic requirements for system design and implementation

NTP-ET-ISO/TS 22002-2: 2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 2: Catering (EQV. ISO/TC 22002-2:2013)

NTP/ET-ISO/TS 22003:2017 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. 1ª Edición

NTP/ET-ISO/TS 22002-3:2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 3: Actividades agropecuarias (EQV. ISO/TC 22002-3:2011)

### COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE MÉTODOS DE ENSAYO PARA ALIMENTOS

NTP-ISO 5492:2012 (revisada el 2017) ANÁLISIS SENSORIAL. Vocabulario.

Durante el citado período, y de acuerdo a las condiciones de uso, se podrá revisar las mencionadas Normas 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.

Martes 15 de marzo de 2022