



**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° 0005-2024-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:

<b>CTN Y SC</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN</b>
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	** PNTP 105.004:2023	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos regionales. Queso andino	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el queso andino.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al queso andino.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE</b>	** PNTP 107.302:2023	CACAO Y CHOCOLATE. Términos y definiciones	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los términos y definiciones para granos de cacao, chocolate y los productos del chocolate.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al cacao, chocolate y los productos derivados del cacao.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	** PNTP-ISO 22003-1:2023	Inocuidad de los alimentos. Parte 1: Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica los requisitos para la auditoría y la certificación de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA) que cumple con los requisitos establecidos en la norma ISO 22000 (u otros requisitos de SGIA especificados). También proporciona la información necesaria y la confianza a los clientes sobre la forma en que se ha otorgado la certificación de sus proveedores.  La certificación del SGIA es una actividad de evaluación de la conformidad de tercera parte (como se describe en la norma ISO/IEC 17000:2020, subcapítulo 4.3), y los organismos que realizan esta actividad son organismos de evaluación de la conformidad de tercera parte.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE APLICACIÓN DE MÉTODOS ESTADÍSTICOS</b>	** PNTP-ISO 21748:2023	Orientaciones para el uso de las estimaciones de repetibilidad, reproducibilidad y veracidad en la evaluación de incertidumbre de la medición	Este documento proporciona una guía para:  - evaluación de las incertidumbres de medición utilizando datos obtenidos de estudios realizados de acuerdo con ISO 5725-2, y - comparación de los resultados del estudio colaborativo con la incertidumbre de la medición (MU) obtenida utilizando los principios formales de propagación de la incertidumbre (véase el capítulo 14).

<b>CTN Y SC</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN</b>
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CAFÉ</b>	** PNTP-ISO 23134:2023	Café y productos de café. Determinación del tamaño de las partículas del café tostado molido. Método del movimiento de tamizado horizontal usando cepillos circulares	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un método para llevar a cabo el análisis de la distribución de tamaño de partículas de café y tostado molido mediante el método de movimiento de tamizado horizontal utilizando cepillos circulares para minimizar los efectos de obstrucción, aglomeración y adhesión. Especifica principios generales a seguir en materia de aparatos, procedimiento y presentación de resultados.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a tamaños de partículas que oscilan entre aproximadamente 150 µm y 2 mm .
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS - SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	** PNTP 205.042:2023	HARINAS SUCEDÁNEAS. Determinación de proteínas	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método de determinación de proteínas en las harinas sucedáneas  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a las harinas sucedáneas.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE FLORES Y PLANTAS ORNAMENTALES</b>	** PNTP 011.904:2024	FLORES Y PLANTAS ORNAMENTALES. Gladiolo de corte. Requisitos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad del gladiolo con fines de comercialización.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana aplica a los tallos comerciales de gladiolo, de cualquier color, cultivar u origen que se comercialice en territorio nacional como flor de corte, incluyendo su presentación en ramos.

\*\* 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.

Lunes, 19 de febrero de 2024