



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

**¿Tiene Ud.
comentarios a las
siguientes
Normas Técnicas
Peruanas (NTP)?**

**Calidad que
deja huella**

AVISO DE DISCUSIÓN PÚBLICA N° 000012-2025-INACAL/DN

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 TUBOS, VÁLVULAS, CONEXIONES Y ACCESORIOS DE MATERIAL PLÁSTICO

NTP 399.019 2004 (revisada el 2015)	CONEXIONES DE POLI (CLORURO DE VINILO) NO PLASTIFICADO (PVC-U) PARA LA CONDUCCIÓN DE FLUIDOS A PRESIÓN FABRICADOS POR INYECCIÓN. 1ª Edición
NTP 399.034 2007 (revisada el 2015)	VÁLVULAS DE MATERIAL TERMOPLÁSTICO PARA CONEXIONES DOMICILIARIAS DE AGUA POTABLE. 4ª Edición
NTP 399.005 2002 (revisada el 2015)	TUBOS DE PLÁSTICO. Muestreo e inspección de tubos de material plástico. 2ª Edición
NTP 399.089 2006 (revisada el 2015)	Acople (niple con pestaña y tuerca-unión) de material termoplástico para conexión domiciliaria de agua fabricado por inyección. 3ª Edición
NTP 399.090: 2002 (revisada el 2015)	CEMENTO DISOLVENTE PARA TUBOS Y CONEXIONES DE POLI (CLORURO DE VINILO) NO PLASTIFICADO (PVC-U). 2ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Ancholeta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
-------------------------------------	---

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NTP 202.005:2017	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche en polvo. Requisitos. 4ª Edición
------------------	---

NTP 202.001:2016	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Requisitos. 6ª Edición
NTP 202.003: 2016	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos. 4ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN

NTP 205.055:2017	GRANOS ANDINOS. Kiwicha en grano. Métodos de ensayo. 2ª Edición
NTP-CODEX CXS 316:2019	NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
NTP 011.461:2017	GRANOS ANDINOS. Expandidos de kiwicha. Requisitos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GAS NATURAL SECO

NTP 111.037:2017	GAS NATURAL LICUADO. Características del gas natural licuado (GNL) que influyen en el diseño y selección de materiales. 1ª Edición
------------------	--

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE EXPLOSIVOS Y MATERIALES RELACIONADOS DE USO CIVIL

NTP 311.279-5 2006	EXPLOSIVOS Y ACCESORIOS DE VOLADURA. Nitrato de amonio grado ANFO. Método de ensayo para determinar la absorción de petróleo. 1ª Edición
--------------------	--

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CONFITERÍA

NTP 208.112: 2016	CONFITERÍA. Dulces comprimidos o pastillas. 1ª Edición
-------------------	--

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 206.010:2016	PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
NTP 205.052:2016	CEBADA. Cebada perlada o morón de cebada. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición
NTP 205.049:2016	CEBADA. Determinación de ocratoxina A en cebada. Método HPLC con purificación en columna de inmunoafinidad. 1ª Edición
NTP 205.071:2017	CEBADA. Harina de cebada extruida. Requisitos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PAPA Y SUS DERIVADOS

NTP 011.801:2016	PAPA Y SUS DERIVADOS. Hojuelas de papa frita. Requisitos. 1ª Edición
NTP 011.802:2017	PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
NTP 011.803:2017	PAPA Y SUS DERIVADOS. Tocosh de papa. Requisitos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NTP 100.102:2016	ADITIVOS ALIMENTARIOS. Decolorantes. Definiciones y clasificación. 1ª Edición
NTP 209.704:2017	ADITIVOS ALIMENTARIOS. Aromatizantes. Definiciones. 2ª Edición
NTP 209.702:2017	ADITIVOS ALIMENTARIOS. Sustancias conservadoras. Definiciones y clasificación. 2ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE FERTILIZANTES Y SUS PRODUCTOS AFINES

NTP 311.536:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Amoníaco anhidro. Determinación de impurezas. 1ª Edición
NTP 311.537:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Método de determinación del sodio por espectrofotometría. 1ª Edición
NTP 311.204:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DE SUELOS. Determinación de azufre. 2ª Edición
NTP 311.533:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Determinación del magnesio. Método gravimétrico. 1ª Edición
NTP 311.534:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Método para la determinación del magnesio soluble en ácido. 1ª Edición
NTP 311.535:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Determinación del magnesio soluble en agua. Método gravimétrico. 1ª Edición
NTP 311.527:2011 (revisada el 2016)	FERTILIZANTES. Método de ensayo cuantitativo para la determinación del nitrógeno amoniacal y de nitratos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS FORESTALES MADERABLES TRANSFORMADOS

NTP 161.001:2017	MADERA. Madera aserrada corta. Procedimiento para clasificación visual por grados de calidad. 1ª Edición
------------------	--

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ACEITES

NTP 209.056:1980 (revisada el 2016)	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método para determinar cenizas. 1ª Edición
-------------------------------------	--

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 011.224:1984 (revisada el 2017)	HORTALIZAS. Col. Almacenamiento abierto. 1ª Edición
-------------------------------------	---

NTP 011.115:1977 (revisada el 2017)	HORTALIZAS. Almacenamiento para tomates. 1ª Edición
-------------------------------------	---

NTP 011.106:2016	HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición
------------------	--

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.

Viernes, 18 de Julio de 2025