

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 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS**

NTP 209.034:1991 (Revisada el 2010)	ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos
NTP 209.100:1976 (Revisada el 2010)	ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Encurtidos
NTP 209.223:1984 (Revisada el 2010)	ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Condimentador. Requisitos
NTP 209.109:1976 (Revisada el 2010)	ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Encurtidos de pepinillo
NTP 209.122:1976 (Revisada el 2010)	ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Ajos preparados
NTP 209.228:1984 (Revisada el 2010)	MANZANILLA EN BOLSAS FILTRANTES. Requisitos
NTP 209.229:1985 (Revisada el 2010)	COCA EN BOLSAS FILTRANTES (MATE). Requisitos
NTP 209.244:1986 (Revisada el 2010)	HIERBA LUISA EN BOLSAS FILTRANTES. Requisitos
NTP 209.245:1986 (Revisada el 2010)	BOLDO EN BOLSAS FILTRANTES. Requisitos
NTP 209.240:1986 (Revisada el 2010)	ANÍS EN BOLSAS FILTRANTES. Requisitos
NTP 209.250:1986 (Revisada el 2010)	MENTA EN BOLSAS FILTRANTES. Requisitos
NTP ISO 6571:2007 (Revisada el 2015)	ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Determinación del contenido de aceite volátil

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

NTP-ISO 11036:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Perfil de textura. 1a. ed.
NTP-ISO 13300-1:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Guía general para el personal de un laboratorio de evaluación sensorial. Parte 1: Responsabilidades del personal. 1a. ed.
NTP-ISO 13301:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Guía general para medición del olor, de la sensación olfato-gustativa y del gusto mediante el procedimiento de elección forzoza de una entre tres alternativas. 1a. ed.
NTP-ISO 10399:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Prueba duo-trio
NTP-ISO 13300-2:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Guía general para el personal de un laboratorio de evaluación sensorial. Parte 2: Reclutamiento y entrenamiento de líderes del panel. 1a. ed.
NTP-ISO 16820:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Análisis secuencial
NTP-ISO 3591:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Utensilios. Copa para la degustación de vino
NTP-ISO 4120:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Prueba triangular
NTP-ISO 5495:2010	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Prueba de comparación por parejas
NTP-ISO 6564:2009	ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología. Métodos para establecer el perfil del sabor

Para efectos de revisar las mencionadas Normas, podrá ingresar a la Sala de Lectura Virtual, a la cual se puede acceder a través de la página web del INACAL ([www.inacal.gob.pe](http://www.inacal.gob.pe))

Para el caso de Normas Técnicas Peruanas que sean adopciones de Normas de organismos internacionales de normalización (ISO, IEC), podrá visualizar un extracto de las mismas, debido a los derechos de autor y propiedad intelectual, que se encuentran amparados en los compromisos que ha suscrito el INACAL con estas organizaciones de normalización.

Durante el citado período, las observaciones se podrán entregar según el formato adjunto, a través de correo electrónico a [discusionpublica@inacal.gob.pe](mailto:discusionpublica@inacal.gob.pe), indicando en el asunto el código de la Norma Técnica Peruana.

**Formato para  
comentarios**

**Nombre:**

**Fecha:**

**Entidad:**

Código de NTP	Título de NTP	Comentarios a la NTP	Justificación <sup>1</sup>

<sup>1</sup>En caso de existir comentarios



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad  
Normalización

Lunes, 06 de Julio de 2020