



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad

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

**Calidad que  
deja huella**

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 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	** PNTP-CODEX CXS 119:2020	NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a los pescados en conserva envasados en agua, aceite u otro medio adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que el contenido de pescado represente menos del 50 % m/m (masa/masa) del contenido neto de la lata ni a los pescados en conserva especificados en otras Normas del Codex para productos.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN – SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GRANOS ANDINOS</b>	** PNTP 106.105:2019	GRANOS ANDINOS. Harina de kiwicha. Requisitos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las definiciones y los requisitos de calidad que debe cumplir la harina de kiwicha, como insumo para uso industrial o al consumo humano.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a la harina de kiwicha ( <i>amarantus caudatus</i> L.) destinada a la comercialización para el consumo humano y otros usos industriales.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE</b>	** PNTP 107.307:2020	CACAO Y CHOCOLATE. Recuento de cascarillas de cacao en productos de cacao. Método de ensayo	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el método para determinar el porcentaje cascarilla de cacao en productos de cacao.  Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a los nibs (granilla), licor de cacao, cacao en polvo y chocolate.

\*\* 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. Para efectos de revisar las mencionadas Normas, podrá contactar con el Centro de Información y Documentación del Instituto Nacional de Calidad dirigiéndose al correo electrónico: [cid@inacal.gob.pe](mailto:cid@inacal.gob.pe).

Para el caso de los Proyectos de Normas Técnicas y/o Textos Afines que sean adopción de Normas de organismos internacionales (ISO, IEC), se podrá acceder a 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 de opinión**

**Nombre:**

**Fecha:**

**Entidad:**

Código	Título	Capítulo / Subcapítulo	Observaciones	Justificación	Propuestas de texto



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad  
Normalización

Viernes, 07 de agosto de 2020