



**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<br/>NORMALIZACIÓN DE<br/>MÉTODOS DE ENSAYO PARA<br/>ALIMENTOS</b> | ** PNTP-ISO 5495:2022    | Análisis sensorial. Metodología.<br>Prueba de comparación por parejas  | Este Proyecto de Norma Técnica Peruana describe el procedimiento para determinar si existe diferencia o similitud sensorial perceptible entre las muestras de dos productos, referentes a la intensidad de una cualidad sensorial. Esta prueba también puede referirse a una prueba direccional de la diferencia o prueba 2-AEF (alternativa de elección forzosa). De hecho la prueba de comparación por parejas es una prueba alternativa de elección forzosa entre dos opciones.<br><br>NOTA: La prueba de comparación por parejas es clasificada como la prueba más simple que existe puesto que se refiere solamente a dos muestras. |
|  | ** PNTP-ISO 10399:2022   | Análisis sensorial. Metodología.<br>Prueba de dúo-trío   | Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un procedimiento para determinar si existe diferencia o similitud sensorial perceptible entre las muestras de dos productos. El método es un procedimiento de elección forzada. El método es aplicable tanto si existe una diferencia en un solo atributo sensorial como en varios atributos.<br><br>El método es estadísticamente menos eficiente que la prueba triangular (descrita en la norma ISO 4120) pero es más fácil de realizar por los evaluadores.   |
|  | ** PNTP-ISO 21527-2:2022 | Microbiología de alimentos y productos de alimentación animal. Método horizontal para la enumeración de mohos y levaduras. Parte 2: Técnica de recuento de colonias en productos con actividad de agua inferior o igual a 0,95 | Esta parte de la norma ISO 21527 especifica un método horizontal para la enumeración de levaduras osmófilas y mohos xerófilos viables en productos destinados para consumo humano o para alimentación de animales, que tienen una actividad de agua inferior o igual a 0,95 (frutos secos, pasteles, mermeladas, carne seca, pescado salado, granos, cereales y productos a base de cereales, harinas, frutos secos, especias y condimentos, entre otros, [Anexo A]), por medio de la técnica de recuento de colonias a una temperatura de 25 °C ± 1 °C (Referencia [3]).  |

| CTN y SC  | CÓDIGO                             | TÍTULO  | OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN  |
|---|------------------------------------|---|---|
|   |                                    |   | Esta parte de la norma ISO 21527 no se aplica a los productos deshidratados con una actividad de agua inferior o igual a 0,60 (cereales deshidratados, productos oleaginosos, especias, leguminosas, semillas, polvos para bebidas instantáneas, productos secos para animales domésticos, entre otros) y no permite el recuento de esporas de moho (Referencia [3]). Ni la identificación de la flora fúngica ni el examen de los alimentos en busca de micotoxinas entran en el ámbito de esta parte de la norma ISO 21527. El método especificado en esta parte de la norma ISO 21527 no es adecuado para el recuento de hongos halófilos (por ejemplo, <i>Polypaecilum pisce</i> , <i>Basipetospora halophila</i> ) como los que pueden encontrarse en el pescado seco. |
| <b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN - SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CASTAÑAS AMAZÓNICAS</b>                                     | ** PNTP 012.302:2022               | ACEITE DE CASTAÑA AMAZÓNICA. Requisitos   | El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el aceite de castaña amazónica para el consumo humano directo extraído a partir de la castaña amazónica pelada y deshidratada, perteneciente a la especie <i>Bertholletia excelsa</i> HBK.<br><br>El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al aceite de castaña amazónica.   |
| <b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE SEGURIDAD ELÉCTRICA – SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE DISPOSITIVOS DE MANIOBRA Y PROTECCIÓN CONTRA SOBRECORRIENTES Y FASES A TIERRA</b> | ** PNTP-IEC 60269-2:2016/MT 1:2022 | Fusibles de baja tensión. Parte 2: Requisitos adicionales para los fusibles destinados a ser utilizados por personas calificadas (fusibles para uso esencialmente industrial). Ejemplos de sistemas de fusibles normalizados A a K. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1                  | Este Proyecto de Modificación Técnica obedece a cambios realizados en la versión original de la NTP; con el fin de clarificar el contenido.   |
|   | ** PNTP-IEC 60269-3:2016/MT 1:2022 | Fusibles de baja tensión. Parte 3: Requisitos adicionales para los fusibles destinados a ser utilizados por personas no calificadas (fusibles para usos esencialmente domésticos y similares). Ejemplos de sistemas de fusibles normalizados A al F. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1 | Este Proyecto de Modificación Técnica obedece a cambios realizados en la versión original de la NTP; con el fin de clarificar el contenido.   |
|   | ** PNTP-IEC 60838-1:2017/MT 1:2022 | Portalámparas diversos. Parte 1: Requisitos generales y ensayos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1   | Este Proyecto de Modificación Técnica obedece a cambios realizados en la versión original de la NTP; con el fin de clarificar el contenido.   |
|   | ** PNTP-IEC 61439-3:2016/CT 1:2022 | Conjuntos de apartamiento de baja tensión. Parte 3: Tableros de distribución destinados a ser operados por personal no calificado (DBO). CORRIGENDA TÉCNICA 1   | Este Proyecto de Corrigenda Técnica obedece a cambios realizados en la versión original de la NTP; con el fin de clarificar el contenido.   |

| CTN y SC  | CÓDIGO   | TÍTULO   | OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN   |
|---|--|--|--|
| <p align="center"><b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE USO RACIONAL DE ENERGÍA Y EFICIENCIA ENERGÉTICA - SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE REFRIGERACIÓN</b></p> | <p align="center">** PNTP-ISO 23953-1:2022</p> | <p>Muebles frigoríficos comerciales. Parte 1: Vocabulario</p>  | <p>Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece un vocabulario de términos y definiciones relativas a los muebles frigoríficos comerciales utilizados para la venta y exhibición de productos comestibles. No es aplicable a las máquinas expendedoras refrigeradas o muebles destinados para uso en los servicios de comida (catering) o aplicaciones similares no comerciales.</p> <p>NOTA: Además de los términos en inglés y francés, dos de los tres idiomas oficiales de ISO, esta parte de ISO 23953 da los términos equivalentes en alemán, italiano y español; estos se publican bajo la responsabilidad de los organismos miembro para Alemania (DIN), Italia (UNI) y España (AENOR). Sin embargo, solo los términos y definiciones dados en los idiomas oficiales pueden considerarse términos y definiciones ISO. Véase Anexo B.</p> |
| <p align="center"><b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL - SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA</b></p>                       | <p align="center">** PNTP-ISO 14030-1:2022</p> | <p>Evaluación del desempeño ambiental. Instrumentos de deuda verde. Parte 1: Proceso para bonos verdes</p> | <p>Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los principios, especifica los requisitos y da las directrices:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— para designar los bonos que financian proyectos, activos y gastos de apoyo elegibles como "verde";</li> <li>— para gestionar e informar sobre el uso de los ingresos;</li> <li>— para definir, controlar e informar sobre sus impactos ambientales;</li> <li>— para informar a las partes interesadas; y</li> <li>— para su validación y verificación.</li> </ul>   |
| <p align="center"><b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE TEXTILES Y CONFECCIONES</b></p>   | <p align="center">** PNTP-ISO 105-x16:2022</p> | <p>Textiles. Ensayo de solidez del color. Parte X16: Solidez del color al frote. Áreas pequeñas</p>        | <p>Este Proyecto de Norma Técnica Peruana especifica un método para determinar la resistencia del color de los textiles, al frote y la descarga sobre otros materiales cuando la distancia entre las zonas más pequeñas a ensayar impide realizar el ensayo con el equipo detallado en la Norma ISO 105-X12.</p> <p>Pueden realizarse dos ensayos, uno frotando con un tejido testigo seco y otro frotando con un tejido testigo húmedo.</p>   |

\*\* 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.

Jueves, 11 de agosto de 2022