

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 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NTP 201.016:2002 (revisada el 2017)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del contenido de grasa total. 2a Edición
NTP 201.022:2002 (revisada el 2015)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del contenido de cenizas
NTP 201.021:2002 (revisada el 2015)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del contenido de proteínas

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 311.079:1974 (Revisada el 2011)	ACEITE EPOXIDADO DE PESCADO. 1ª Edición
NTP 231.061:1985 (Revisada el 2010)	SACOS DE YUTE PARA HARINA DE PESCADO. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE

NTP 208.038:2012 (revisada el 2017)	PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de arsénico, selenio y cinc. 2a Edición
-------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NTP 210.021:2017	BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Método de ensayo. Determinación de alcoholes superiores. 4a Edición
NTP 210.001:2017	BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Extracción de muestras. 4a Edición

NTP 211.050:2016	BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Determinación de color. Método por espectrofotometría
NTP 211.039:2017	BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Método de ensayo. Destilación de muestras. 3a Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

NTP 100.001:2017	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de minerales por método espectrofotométrico por absorción atómica (calcio, magnesio, hierro, cinc). 1ª Edición
NTP 100.003:2017	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación del contenido de vitamina C (ácido ascórbico reducido). 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE AZÚCAR Y DERIVADOS

NTP 207.018:2011 (revisada el 2016)	AZÚCAR. Determinación del pH por método directo
NTP 207.019:2011 (revisada el 2016)	AZÚCAR. Determinación del hierro en productos de azúcar refinado y en soluciones de azúcar por método colorimétrico
NTP 207.033: 2015	AZÚCAR. Determinación de la distribución del tamaño de partícula por tamizado de azúcar blanca directa y azúcar refinada. 3ª Edición
NTP 207.031: 2015	AZÚCAR. Determinación de dióxido de azufre por método colorimétrico rosanilina en azúcar blanco, en jugos y jarabes de caña de azúcar. 3ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BIOSEGURIDAD EN ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

GP 023:2012 (revisada el 2017)	BIOSEGURIDAD EN ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS. Organismos modificados de aplicación en el medio ambiente. Guía para las estrategias de muestreo para la diseminación deliberada de plantas genéticamente modificadas. 1ª Edición
NTP 731.005:2015	BIOTECNOLOGÍA. Laboratorios de investigación, desarrollo y análisis de organismos vivos modificados microbiológicos para uso confinado. Niveles de confinamiento, zonas de riesgo, instalaciones y requisitos físicos de seguridad. 1ª Edición

NTP 721.002:2017 BIOTECNOLOGÍA. Organismos genéticamente modificados para su utilización en el medio ambiente. Recomendaciones sobre las estrategias de muestreo para la diseminación deliberada de microorganismos genéticamente modificados, incluidos los virus. 1ª Edición

NTP 721.001:2017 BIOTECNOLOGÍA. Organismos genéticamente modificados para su utilización en el medio ambiente. Recomendaciones para la caracterización del organismo genéticamente modificado mediante el análisis de su modificación genética. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ACEITUNA Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 209.259:2009 ACEITUNA Y PRODUCTOS DERIVADOS. Aceite de oliva. Determinación de los ácidos grasos libres. Método en frío

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

NTP 209.185:1981 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Determinación de extracto alcohólico

NTP 209.243:1986 (Revisada el 2015) BOLSAS FILTRANTES. Determinación del contenido de aceite volátil

NTP 209.182:1981 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Determinación del extracto etéreo

NTP 209.252:1989 (Revisada el 2015) TÉ. Muestreo

NTP 209.253:1988 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Métodos de ensayo

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP 205.040:2016 HARINAS SUCEDÁNEAS DE LA HARINA DE TRIGO. Generalidades. 3ª Edición

NTP 205.032:2015 SÉMOLA DE CEREALES. Requisitos. 2ª Edición

NTP 205.066:2015 TRIGO. Hojuelas de trigo. Requisitos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CERVEZA

NTP 213.013: 2015 CERVEZA. Toma de muestras. 2ª Edición

NTP 213.027:2016	CERVEZA. Método espectrofotométrico para la determinación del color
NTP 213.039:2016	CERVEZA. Método de referencia para la determinación de amargor en cervezas
NTP 213.002:2016	CERVEZA. Método para determinar la densidad relativa en cervezas
NTP 213.030:2016	CERVEZA. Método para determinar el contenido de nitrógeno total en cervezas
NTP 213.036:2016	CERVEZA. Determinación de pH en cerveza
NTP 213.035:2017	CERVEZA. Lúpulos. Muestreo

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.

Lunes, 12 de septiembre de 2022