



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

Normalización

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

**Calidad que
deja huella**

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 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NTP 202.008 1998	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual
NTP 202.101:2001 (revisada el 2014)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche en polvo. Determinación del índice de solubilidad

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BIOSEGURIDAD EN ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

NTP-CODEX CAC/GL 44:2014	ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS MODERNOS. Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos
NTP-CODEX CAC/GL 45:2014	ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS MODERNOS. Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas genéticamente modificadas o de ADN recombinante
NTP-CODEX CAC/GL 46:2014	ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS MODERNOS. Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos genéticamente modificados o de ADN recombinante

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CAFÉ

NTP 209.311:2014	CAFÉS ESPECIALES. Requisitos
NTP ISO 11294:2001 (revisada el 2014)	Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida de masa a 103 °C. Método de Rutina

NTP ISO 3726:2003 (revisada el 2014)	Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida
NTP 209.310:2014	CAFÉ PERGAMINO. Requisitos
NTP ISO 4052:2002 (revisada el 2014)	CAFÉ. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia
NTP-ISO 10470:2014	CAFÉ VERDE. Tabla de referencia de defectos
NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2014)	CAFÉ VERDE. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C
NTP ISO 6667:1999 (revisada el 2014)	CAFÉ VERDE. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE TECNOLOGÍA PARA EL CUIDADO DE LA SALUD

NTP 231.290:2014	ALGODÓN ABSORBENTE NO ESTÉRIL PARA USO MEDICINAL. Requisitos y métodos de ensayo
NTP-ISO 10555-1:2014	Catéteres intravasculares. Catéteres estériles de un solo uso. Parte 1: Requisitos generales
NTP 851.101:2014	CATÉTER EPIDURAL. Requisitos

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE INDUSTRIA DE LA PINTURA Y EL COLOR

NTP 350.038:1982 (revisada el 2013)	ENVASES METÁLICOS DE HOJALATA PARA PINTURAS
NTP-ISO 15528:2014	PINTURAS, BARNICES Y MATERIAS PRIMAS PARA PINTURAS Y BARNICES. Muestreo

Para efectos de revisar las mencionadas Normas, podrá contactar con el Centro de Información y Documentación del Instituto Nacional de Calidad sito en Calle Las Camelias 817, San Isidro al teléfono 640-8820 anexo 2222 o dirigirse al correo electrónico cid@inacal.gob.pe.

Durante el citado período, las observaciones se podrán entregar según el formato adjunto, en sobre cerrado dirigido a la Dirección de Normalización indicado el código de la Norma Técnica Peruana en la mesa de partes del Instituto Nacional de Calidad sito en Calle Las Camelias 817, San Isidro de Lunes a Viernes de 8:30 a 16:30 horas o a través de correo electrónico a 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 ¹

¹En caso de existir comentarios



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad
Normalización

Martes, 09 de Abril de 2019