

# COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN

## SUBCOMITÉ DE LÚCUMA

**Sede:** Lima

### I. Misión

Establecer los requisitos de calidad de la lúcuma, basándose en estándares internacionales, con la finalidad de aplicarlos en la producción, y facilitar la comercialización tanto local como en exterior, mejorando la competitividad de la oferta exportable de la lúcuma peruana.

### II. Objetivos

- Elaborar las Normas Técnicas Peruanas para la lúcuma y sus derivados.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad de la lúcuma.
- Difundir y apoyar la aplicación de las normas técnicas aprobadas.

### III. Estrategias

- Participación activa de todos los sectores involucrados en la normalización de la lúcuma y derivados.
- Estudio de normas y especificaciones nacionales e internacionales para su adecuada armonización.
- Elaboración de normas por consenso y sobre la base de información científico - técnica disponible.
- Difusión de las normas técnicas aprobadas y apoyo en su aplicación por el sector.

### IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente	:	Stefan Bederski Fischer
Secretaría	:	PROMPERU
Secretaria	:	Claudia Solano



## V. Normas en elaboración

Código	Nombre	Resumen
NTP CODEX STAN 305R:2013	LÚCUMA FRESCA. Requisitos	Se aplica a las frutas de las variedades comerciales de lúcuma, obtenidas de la especie <i>pouteria lucuma</i> (r. y p.), de la familia <i>sapotaceae</i> , que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. se excluye la lúcuma
NTP 011.042:2012	LÚCUMA. Harina de lúcuma. Requisitos	Establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la harina de lúcuma destinada al consumo directo o al uso industrial.
NTP 011.044:2012	LÚCUMA (Pouteria lucuma R. y P.). Pulpa congelada. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir la pulpa de lúcuma seda congelada, destinada al consumo humano directo y/o al uso industrial.
NTP 011.040:2008	LÚCUMA FRESCA. Materia prima para productos procesados. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir la lúcuma fresca como materia prima para uso industrial (elaboración de lúcuma deshidratada, lúcuma congelada, con tratamiento térmico o cualquier otro tipo de derivado).

