

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CAFÉ

I. Misión

La normalización del café y sus derivados, sobre la base de normas internacionales y las necesidades nacionales, para su difusión y aplicación en la cadena productiva del café, que permitan facilitar su comercialización interna y externa, y repercutan efectivamente en la calidad y competitividad del café peruano.

II. Objetivos

- Elaborar las Normas Técnicas Peruanas para el café y sus derivados.
- Establecer las bases para la aplicación voluntaria de las normas técnicas en la cadena productiva del café.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad del café peruano.
- Difundir y apoyar la aplicación de las normas técnicas aprobadas.

III. Estrategias

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

IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente : Eduardo Montauban
Secretaría : PROMPERU
Secretaria : Angelica Youera Aliaga

V. Normas elaboradas:

Código	Nombre	Resumen
NTP 209.312: 2015	CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas	Establece las buenas prácticas en la cadena de café (producción, beneficio, acopio, proceso, transporte, almacenamiento y



	para prevenir la formación de mohos	comercialización) con objeto de brindar orientación básica sobre cómo minimizar el riesgo de formación de mohos y por lo tanto a la posible presencia de la ocratoxina a (OTA).
NTP ISO 9116 2006 (revisada el 2015)	Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación	Proporciona lineamientos sobre métodos a utilizar para describir el café verde para compra y venta y se basa en los términos contractuales utilizados en el comercio internacional del café. También recomienda procedimientos para el muestreo, embalaje, marcado, almacenamiento y embarque de café verde. es aplicable a café verde según se define en la NTP-ISO 3509.
NTP ISO 4149 2007 (revisada el 2015)	Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y defectos	Establece métodos para el examen olfativo y visual y para la determinación de materia extraña y defectos en el café verde a fin de evaluar la conformidad con una especificación o contrato. Además, estos métodos pueden ser usados para la determinación de una o más características del café verde que tengan un impacto en la calidad del mismo para propósitos técnicos, comerciales, administrativos y de arbitraje, y para control e inspección de calidad. esta ntp se aplica al café verde como se define en la NTP-ISO 3509.
NTP 209.028:2015	CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3° Edición.	Establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización.
NTP ISO 10470:2014	CAFE VERDE. Tabla de referencia de defectos. 2a. ed	Proporciona una lista en forma de tabla de las cinco principales y diferentes categorías de defectos considerados como potencialmente presentes en el café verde comercializado en todo el mundo, cualquiera que sea su especie, variedad y procesamiento después de la cosecha (en húmedo o en seco)



NTP 209.310:2014	CAFE PERGAMINO. Requisitos. 1a. ed.	Establece los requisitos de café pergamino aplicable para su comercialización
NTP ISO 6673:2004 (revisada el 2014)	CAFE VERDE. Determinación de la pérdida de masa a 105°C. 2a. ed.	Especifica un método para la determinación de la pérdida en masa a 105°C en café verde. Se aplica a café descafeinado y no descafeinado, definidos en la NTP-ISO 3509. Este método puede considerarse por convención, como un método para determinar el contenido de agua y puede emplearse como tal por acuerdo entre las partes interesadas, pero sus resultados son cerca de 1,0mas bajos que los obtenidos con los métodos descritos en NTP-ISO 1447 y NTP-ISO 1446. (Este último método sirve solamente como referencia para calibrar métodos de determinación del contenido de agua).
NTP 209.311:2014	CAFES ESPECIALES. Requisitos.	Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización.
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	Establece un método de rutina para la determinación de la pérdida de masa a una temperatura de 103 °c del café tostado molido.
NTP ISO 6667:1999 (Revisada el 2014)	CAFE VERDE. Determinación de la proporción de granos dañados por insecto. 1a. ed.	Describe los tipos de daño que los insectos causan a los granos de café verde y especifica un método para determinar la proporción de granos dañados por insectos en un lote de café verde, así como el uso estadístico de los resultados obtenidos para fines técnicos, comerciales o de arbitraje.
NTP ISO 4052:2002 (Revisada el 2014)	CAFE. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia	Establece el método de referencia para la determinación del contenido de cafeína en el café. El método es aplicable a café verde, café verde descafeinado, café tostado, café tostado descafeinado, extractos de café tanto secos como líquidos y extractos descafeinados, tanto secos como líquidos. El límite inferior de detección es 0,02de cafeína en base seca.



NTP ISO 3726:2003 (Revisada el 2014)	CAFE INSTANTANEO. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida	Establece un método para determinar la pérdida de masa del café instantáneo a 70 °C bajo presión reducida. Esta NTP se aplica a todos los tipos de café instantáneo definidos en la norma NTP-ISO 3509. No se aplica a extractos de café líquido.
NTP ISO 4150:2013	CAFE VERDE. Análisis de granulometría. Tamizado manual	Establece un método de rutina para llevar a cabo el análisis del tamaño de grano entero del café verde por tamizado manual y mecánico usando tamices de análisis de laboratorio.
NTP ISO 8455:2013	CAFÉ VERDE. Guía de almacenamiento y transporte	Se aplica como guía general de las condiciones necesarias para minimizar el riesgo de infestación, contaminación y deterioro de la calidad del café verde en sacos y en "big bag" (véase nota), desde el momento de su empaque para exportación hasta el momento de su llegada al país importador.
NTP 209.027:2013	CAFE. Café verde. Requisitos	Establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización.
NTP ISO 6666:2013	MUESTREO DE CAFÉ. Muestreadores para café verde o café crudo y café pergamino	Establece las características de un instrumento muestreador para el café verde o café crudo y café pergamino, apropiado para tomar muestras a través de los lados de los sacos cerrados de café y que es particularmente apropiado para el muestreo, basado en la ISO 4072
NTP-ISO 1446:2012	CAFE VERDE. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico. 2° Edición.	Especifica el método de referencia básico para determinar el contenido de humedad del café verde.
NTP ISO 6668:2011	CAFÉ VERDE. Preparación de muestras para análisis sensorial	Establece un método para el tostado de café verde, molienda del café tostado y la preparación –desde el café molido– de la bebida a ser utilizada para el análisis sensorial.



NTP 209.316:2010	CAFE SOLUBLE O CAFE INSTANTANEO. Requisitos. 1a. ed.	Establece las definiciones y requisitos de calidad que debe cumplir el café soluble o instantáneo para su comercialización y consumo.
NTP ISO 6670:2008	CAFÉ INSTANTÁNEO EN UNIDADES CON RECUBRIMIENTO. Muestreo	Establece un método para muestrear un envío de café instantáneo, en diez unidades o más, para su inspección a fin de determinar si el envío cumple con una especificación contractual.
NTP 209.315:2008	CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de Ensayo. 1a Edición	Establece métodos de ensayo para determinar la humedad, contenido de cenizas, ph, almidones, solubilidad y contenido de cafeína de los cafés solubles o instantáneos.
NTP ISO 4072 2007	CAFE VERDE EN SACOS. Muestreo. 2a. ed.	Establece un método de muestreo para el café verde, con el objeto de verificar si cumple con las especificaciones del contrato.
NTP ISO 3509 2007	CAFE Y SUS DERIVADOS. Vocabulario. 2a. ed.	Establece los términos más utilizados en el campo del café y sus derivados.
NTP 209.314:2005	CAFE VERDE. Determinación de ocratoxina A. Método de cromatografía de capa fina.	Establece el método de cromatografía de capa fina para la determinación de Ocratoxina A en el café verde.

