

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS

I. Misión

La normalización del Sacha Inchi y sus derivados, sobre la base de normas técnicas internacionales, nacionales y demás, como soporte fundamental de una política de fomento de la calidad y de la competitividad.

II. Objetivos

- Priorizar de acuerdo con su impacto la elaboración de las Normas Técnicas Peruanas para el Sacha Inchi y sus derivados.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad del Sacha Inchi.
- Promover la difusión y aplicación de las normas técnicas aprobadas.

III. Estrategias

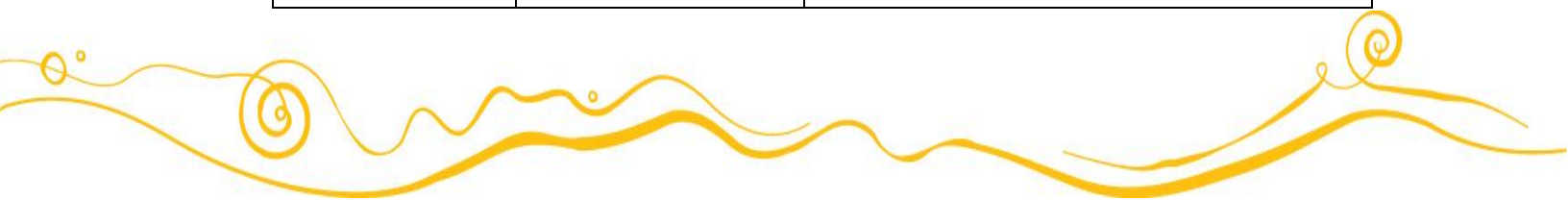
- Participación activa de todos los sectores involucrados en la normalización del sacha inchi y productos derivados.
- Estudio de normas y especificaciones nacionales e internacionales para su adecuada armonización.
- Elaboración de normas por consenso y sobre la base de la mayor información científico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

IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente : Sarita de Jesús Sánchez
Secretaría : PROMPERU
Secretaria : Angelica Youera Aliaga

V. Normas elaboradas:

Código	Nombre	Resumen
NTP 151.403: 2015	SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS. Bocaditos.	Establece los requisitos que deben cumplir los bocaditos tostados a ser elaborados en



	Salados y al natural. Requisitos	presentaciones saladas y al natural a partir de la almendra de sachá inchi de la especie <i>plukenetia volubilis</i> linneo con la finalidad de asegurar un producto inocuo, libre de contaminantes que puedan causar daño al consumo y que cumpla con la calidad comercial para los bocaditos de sachá inchi.
NTP 151.407: 2015	SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS. Harina proteica procesada. Requisitos	Establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la harina proteica procesada obtenida a partir de la torta de sachá inchi del género <i>plukenetia</i> especie <i>plukenetia volubilis</i> linneo para su consumo humano directo y/ o uso industrial.
NTP 151.406:2015	SACHA INCHI. Buenas prácticas de almacenamiento. Producto primario	Establece las prácticas mínimas a realizar para el adecuado manejo y conservación de los frutos y granos del sachá inchi (<i>plukenetia volubilis</i> linneo) con el fin de mantener la inocuidad, la calidad y evitar el deterioro prematuro de los mismos hasta el momento previo a su procesamiento. en la medida de lo posible y de acuerdo a pertinencia, se acompaña el texto con fotos e ilustraciones que faciliten su entendimiento.
NTP 151.400:2014/ENM 1:2014	ENMIENDA 1 SACHA INCHI. Aceite. Requisitos	
NTP 151.402:2012/ENM 1:2014	ENMIENDA 1 SACHA INCHI. Buenas Prácticas Agrícolas para el cultivo de Sachá Inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> Linneo)	
NTP 151.400:2014	SACHA INCHI. Aceite. Requisitos	Establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el aceite extraído a partir de la almendra de sachá inchi del género <i>plukenetia</i> especie <i>plukenetia volubilis</i> linneo para su consumo humano directo y/ o uso industrial.



NTP 151.405:2014	SACHA INCHI. Buenas prácticas post cosecha	Establece las prácticas mínimas a realizar para el adecuado manejo de los frutos del sachá inchi en todas las etapas que conforman la post cosecha con el fin de mantener la inocuidad y la calidad de los mismos hasta antes de su procesamiento. En la medida de lo posible y de acuerdo a pertinencia, se acompaña el texto con fotos e ilustraciones que faciliten su entendimiento.
NTP 151.404:2013	SACHA INCHI. Trazabilidad	Establece los requisitos mínimos necesarios que deben cumplir las organizaciones para poder realizar la trazabilidad del sachá inchi a lo largo de la cadena de producción, tanto a nivel de producción en el campo (desde el establecimiento del cultivo hasta la post cosecha) y en planta desde la recepción de la materia prima, el proceso de transformación, hasta el producto terminado y destino de venta.
NTP 151.402:2012	SACHA INCHI. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de Sachá Inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> Linneo)	Establece los lineamientos para la aplicación de buenas prácticas agrícolas en el cultivo de sachá inchi (<i>plukenetia volubilis</i> linneo) con la finalidad de asegurar un producto inocuo, libre de contaminantes que puedan causar daño al consumo y libre de problemas fitosanitarios que puedan afectar la calidad comercial de la semilla de sachá inchi ya sean para consumo directo o uso industrial. Las buenas prácticas agrícolas deberán aplicarse de tal manera que sean compatibles con una agricultura sostenible y reducido impacto medio ambiental.
NTP 151.401:2012	ACEITE DE SACHA INCHI. Buenas prácticas de manufactura	Establece las buenas prácticas de manufactura para la obtención del aceite de sachá inchi, destinado para el consumo humano y/o uso industrial.

