

NTP 208.032:2011 (revisada el 2016)

PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de humectabilidad en cocoa instantánea en polvo

I. Objeto y campo de aplicación

Esta Norma Técnica Peruana establece el método para determinar la humectabilidad en cocoa instantánea en polvo.

Esta Norma Técnica Peruana se aplica a productos de cacao, específicamente a cocoa instantánea en polvo.

II. Índice

- ❖ Prólogo (de revisión 2016)
- ❖ Prefacio
- ❖ Objeto
- ❖ Referencias normativas
- ❖ Alcance y Campo de aplicación
- ❖ Definición
- ❖ Descripción del método
- ❖ Aparatos
- ❖ Procedimiento
- ❖ Expresión de resultados
- ❖ Reporte de ensayo
- ❖ Antecedentes

III. Acceso

Para ver la NTP completa, puede acceder gratuitamente por 3 días a través de la [Sala Virtual](#) del Instituto Nacional de Calidad (INACAL)