

**NTP 107.310:2021**  
**CACAO Y DERIVADOS. Buenas prácticas de manufactura. 1ª**  
**Edición**

**I. Objeto y campo de aplicación**

Esta Norma Técnica Peruana especifica las buenas prácticas de manufactura para el cacao y derivados. También proporciona requisitos y recomendaciones sobre el procedimiento a seguir para la transformación de derivados de cacao.

Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al cacao y sus productos (polvo de cacao, manteca, chocolate, licor de cacao, nibs de cacao, entre otros).

Esta Norma Técnica Peruana no incluye las actividades de poscosecha.

**II. Índice**

- ❖ Prólogo
- ❖ Introducción
- ❖ Objeto y campo de aplicación
- ❖ Referencias normativas
- ❖ Términos y definiciones
- ❖ Buenas prácticas de manufactura
- ❖ Instalaciones sanitarias, ambientes y equipos
- ❖ Abastecimiento de agua y el sistema de desagüe
- ❖ De la higiene del personal
- ❖ Saneamiento de los locales y equipos
- ❖ Control de calidad sanitaria e inocuidad
- ❖ Materias primas, aditivos y envases
- ❖ Almacenamiento y transporte
- ❖ Comercialización

- ❖ Información sobre productos y sensibilización de los consumidores
- ❖ Procedimiento para retirar productos
- ❖ Fraude alimentario
- ❖ Defensa alimentaria
- ❖ Anexo A
- ❖ Bibliografía

### **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)