

NTP 208.023:2015

CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de humedad y materia volátil

I. Objeto

Esta Norma Técnica Peruana establece dos métodos para la determinación, por secado, de la humedad y contenido de materia volátil en manteca de cacao.

- Método A, usando un baño de arena o placa calefactora.
- Método B, usando una estufa para secado

II. Índice

- ❖ Prefacio
- ❖ Objeto
- ❖ Referencias normativas
- ❖ Campo de aplicación
- ❖ Definición
- ❖ Descripción del método
- ❖ Muestreo
- ❖ Preparación de la muestra de ensayo
- ❖ Método A
- ❖ Método B
- ❖ Expresión de los resultados
- ❖ Precisión
- ❖ Informe del ensayo
- ❖ Antecedentes
- ❖ Anexo A

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)