

NTP 209.315:2008 (revisada el 2018)
CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de ensayo

I. Objeto y campo de aplicación

La presente Norma Técnica Peruana establece establece métodos de ensayo para determinar la humedad, contenido de cenizas pH, almidones, solubilidad y contenido de cafeína de los cafés solubles o instantáneos.

Esta Norma Técnica Peruana se aplica a los cafés solubles o instantáneos.

II. Índice

- ❖ Prólogo (de revisión 2018)
- ❖ Prefacio
- ❖ Objeto
- ❖ Referencias normativas
- ❖ Campo de aplicación
- ❖ Definiciones
- ❖ Determinación de la humedad
- ❖ Determinación del contenido de cenizas
- ❖ Determinación de almidones
- ❖ Determinación de ph
- ❖ Determinación de la solubilidad
- ❖ Determinación del contenido de cafeína
- ❖ Determinación de sólidos solubles
- ❖ Evaluación sensorial (taceo)
- ❖ Determinación de mohos
- ❖ 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)