INSTITUTO DOMINICANO
PARA LA CALIDAD

CATÁLOGO NORMAS DOMINICANAS NORDOM

40 años de Normalización

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL), es la autoridad nacional responsable de la normalización y de la metrología Legal, Industrial y Científica en la República Dominicana, además es el único Organismo Gubernamental con competencia legal para Evaluar la Conformidad, es decir, Certificar la Calidad. Dichas atribuciones se encuentran estipuladas mediante la ley 166-12 Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL), promulgada el 12 de julio del 2012.

40 años de Normalización

República Dominicana
INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD (INDOCAL)

CATÁLOGO DE NORMAS DOMINICANAS (NORDOM)
1RA. EDICIÓN, OCTUBRE 2017

DIRECTOR GENERAL: **Ing. Manuel Guerrero**

DIRECTOR NORMALIZACIÓN: **Lic. Bernardo Vidal**

ENC. DEPTO. ORIENTACIÓN Y DIVULGACIÓN DE NORMAS: **Lic. Aida Evertsz**

EDITORA: **Lic. Stephanie Morel**

DISEÑO / FOTOGRAFIA Y DIAGRAMACIÓN:
Stephanie Morel / Jeorgina Vizcaíno / Gilberto Cruz Ramos

DISEÑO DE PORTADA: **Jeorgina Vizcaíno**

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN DE ESTILO: **Margaret León / Ana Emilia Jorge**

COLABORADORES:
Bernardo Vidal / Haygas Kalustian / Publio Camilo / Aida Evertsz / Albairis Alcántara / Eduvigis Collado / Ángela Urbáez / Fabio Terrero / Carmen Brito / Ana Morrobel / Natividad Rodríquez / María Ogando / Noelia Moquete / Mariela Ruiz.

IMPRESIÓN: **Amigo del Hogar**

Lic. Danilo Medina

Presidente de la República Dominicana (2012-2020)

En sus años de gestión, el presidente Danilo Medina, se ha mantenido firme en sus acciones por impactar los distintos sectores productivos y de servicios con nuevas inversiones e infraestructuras que contribuyan al desarrollo del país.

Así lo ha demostrado ofreciendo su total apoyo a las pautas establecidas en la Ley orgánica de la Estrategia Nacional de Desarrollo, donde uno de sus objetivos es crear una estructura productiva sectorial y territorialmente articulada, integrada competitivamente a la economía global y a su aprovechamiento de las oportunidades de mercado.

En este caso en particular, el Instituto Dominicano para la Calidad, nació conjuntamente con el primer período de gobierno del presidente Danilo Medina, fruto del Sistema Dominicano para la Calidad, del cual ha recibido total apoyo en el desarrollo de su infraestructura física e institucional en las áreas de normalización, metrología, reglamentación técnica y acreditación, pilares que garantizan el cumplimiento de los estándares de calidad y la apertura a los mercados internacionales.

Como jefe de estado ha demostrado su compromiso con la excelencia, reconoce la importancia de capacitar y entrenar las empresas, al sector público, a los consumidores y usuarios en materia de control de calidad y el cumplimiento de las normas, reconociendo que estos aspectos son fundamentales para difundir e implementar una cultura de calidad en el país.

Durante todo su ejercicio ha demostrado ser un líder que confía en la producción nacional, creando estructuras financieras y de calidad, para su desarrollo sostenido con fines exportables.

INSTITUTO DOMINICANO
PARA LA CALIDAD

TABLA DE CONTENIDO

PALABRAS DEL DIRECTOR 6
MISIÓN, VISIÓN, POLÍTICA DE LA CALIDAD Y VALORES 7
NOSOTROS 8
RESEÑA HISTÓRICA DE LA NORMALIZACIÓN EN REPÚBLICA DOMINICANA 10
ASPECTOS GENERALES DE LA NORMALIZACIÓN 12

NORMAS DOMINICANAS (NORDOM)

ACCESIBILIDAD UNIVERSAL 19
ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES 20
AGUAS RESIDUALES 24
ARTÍCULOS PARA EL ARTE Y LA ARTESANÍA 24
ALIMENTOS PREENVASADOS 25
BEBIDAS ALCOHÓLICAS 28
BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS 34
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO 44
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS (Higiene de las carnes, embutidos, carnes...) 50
CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD 58
(Sistema de calidad, calidad para MIPyMES, igualdad de género, gestión ambiental...)
ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS 65
EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN 66
ELECTRICIDAD (Baterías, pilas, transformadores, alambres y cables, iluminación...) 80
ENVASES (Envases plásticos, envases de vidrio...) 84
EQUIPAMIENTO DOMÉSTICO Y COMERCIAL (Calentadores de agua, refrigeradores y congeladores...) 88
EFICIENCIA ENERGÉTICA 89
ETIQUETADOS 90
INDUSTRIA DE LAS PINTURAS 93
INDUSTRIA TEXTIL 100

HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 101
INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS 106
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (Bebidas lácteas, helados, leches, mantequilla, queso...) 108
METROLOGÍA Y MEDICIÓN 126
MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES (Bolígrafos, pupitres...) 128
NORMALIZACIÓN 130
OTROS ALIMENTOS 131
(Aceites esenciale, aceites y grasas comestibles, alimentos para animales, azúcar, caldos, sopas y consomés, casabe, harinas vegetales, miel de abeja, nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos, pastas alimenticias, productos elaborados a partir de frutas y vegetales, productos proteínicos vegetales (ppv), sal, salsas y aderezos, vinagre...)
PANADERÍA Y REPOSTERÍA (Galletas, pan...) 178
PESCADOS Y MARISCOS 182
PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS 186
(Aceite combustible, aceites lubricantes, gas licuado de petróleo, gas natural, gasoil, gasolina, kerosene, trementina, tanques de GLP doméstico y vehicular...)
PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGROQUÍMICOS 192
(Cacao y sus derivados, café y sus derivados, cereales, legumbres y leguminosas, fertilizantes, hortalizas, tubérculos y raíces, residuos de plaguicidas...)
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS 220
RESPONSABILIDAD SOCIAL 220
SEGURIDAD INDUSTRIAL 221
SEGURIDAD VIAL 225
TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO 226
COSMÉTICOS 229
TÉCNICAS DE FABRICACIÓN (Soldadura, metalurgia...) 229
TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN 230
TECNOLOGÍA QUÍMICA (Jabones y detergentes, productos químicos para la industria...) 236
TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD (Medicamentos de administración oral, medicina de laboratorio...) 243

PALABRAS DEL DIRECTOR

Ing. Manuel Guerrero
Director General del INDOCAL

No hay mejor manera de valorar las Normas que pensarnos viviendo sin ellas. Sería el caos, la imprudencia, el engaño, el desorden y la total confusión. Por el contrario si hablamos de Normalización y de manera específica de las Normas Técnicas pensamos en el establecimiento del orden de las actividades, procesos, productos y sistemas.

El impacto de las normas como herramientas fundamentales para el desarrollo industrial y comercial de un país, es valioso, pues son los pilares para mejorar la calidad en la gestión de las empresas, el diseño y la elaboración de los productos para hacerlos más eficientes y lograr la competitividad necesaria para el alcance de los mercados nacionales e internacionales.

La Normalización además promueve la creación de un idioma técnico común a todas las organizaciones y son los cimientos que fomentan y desarrollan una infraestructura de calidad.

En el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) nos hemos comprometido con la vanguardia de la Implementación del Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL) y nuestro rol como organismo oficial de la normalización en el país es crear, difundir y desarrollar el uso de las normas en el sector industrial, academias, servicios y toda la sociedad en sentido general.

Desde la creación de DIGENOR en 1977 hasta el nacimiento de INDOCAL en el 2013, recibimos el legajo de 519 Normas Dominicanas las cuales nos ha tocado revisar y adecuar en el tiempo y bajo el trabajo eficiente y sostenido de nuestros técnicos ya nuestro Inventario sobrepasa las 800 Normas que abarcan los temas de Alimentos y salud, Ciencias de la Ingeniería y Servicios.

Al cumplirse este año el 40 Aniversario del establecimiento de la Normalización en nuestro país, hemos querido poner a disposición de todas las instituciones, industrias y la ciudadanía, el fruto de innumerables horas de trabajo de analistas de todos los sectores y diferente generación pero unidos bajo un mismo precepto: el futuro nos depara un mejor país!.

Manuel Guerrero

MISIÓN

“Desarrollar la normalización y metrología brindando servicios de evaluación de la conformidad, apoyados en las buenas prácticas internacionales con un personal cada vez más capacitado, para lograr la competitividad productiva y el bienestar de toda la ciudadanía Dominicana”.

VISIÓN

“Ser la Institución Nacional de Normalización, Metrología y Evaluación de la Conformidad con competencia y reconocimiento internacional, implantando una cultura organizacional centrada en principios y valores, el desarrollo del talento humano y un sistema de gestión de clase mundial”.

POLÍTICA DE LA CALIDAD

En el INDOCAL estamos comprometidos con: La implementación de una cultura de calidad en el país, la satisfacción del cliente y toda la ciudadanía, a través de los servicios de normalización, metrología y algunos aspectos de evaluación de la conformidad; el cumplimiento de los requerimientos del cliente, los requisitos legales y reglamentarios aplicables; y el mejoramiento y fortalecimiento continuo de la institución y la infraestructura de calidad del país..

VALORES

Integridad (honestidad y responsabilidad)

Compromiso

Imparcialidad

Transparencia

Trabajo en Equipo

INSTITUTO DOMINICANO
PARA LA CALIDAD

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD (INDOCAL)

La ley 166-12 de julio de 2012: Sistema Dominicano para la Calidad, SIDOCAL, en el Artículo 38, crea al Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, en sustitución de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR).

Hoy en día el INDOCAL, autoridad nacional responsable de la normalización y de la metrología Legal, Industrial y Científica en le República Dominicana, además de ser el único organismo Gubernamental con competencia legal para Evaluar la Conformidad (Certificar la Calidad), es componente estructural fundamental del Consejo Dominicano para la Calidad, CODOCA; adscrita al Ministerio de Industria y Comercio y MiPyMEs (MICM), descentralizada, de Derecho Público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, con autonomía administrativa, económica, financiera, técnica y operativa, con sede central en la ciudad de Santo Domingo y competencia a nivel nacional.

FUNCIONES DEL INDOCAL

NORMALIZACIÓN

La normalización es la redacción y aprobación de normas que se establecen para garantizar el acoplamiento de elementos construidos independientemente, y así garantizar la calidad de los elementos fabricados y por ende, mejorar la calidad de vida. Dentro del campo de la normalización nacional el INDOCAL, en su dirección de normalización desarrolla normas de distintas especialidades en los campos de Alimentos y Salud, de Ingeniería y Ciencias y de servicios, permitiendo con esto el Desarrollo económico, la satisfacción de los intereses y expectativas de calidad de los Consumidores y la innovación, anticipación y mejora de los productos y servicios de una empresa.

La Dirección de Normalización tiene la responsabilidad de Coordinar, planificar y organizar las actividades de elaboración, revisión, adopción, armonización, aprobación, oficialización, publicación y divulgación de las Normas Técnicas Dominicanas (NORDOM), a tales fines, debe elaborar un Plan Nacional de Normalización.

METROLOGÍA

La metrología es definida como la ciencia de las mediciones. En el arte de medir "bien". Es contar , comparar una unidad con otra, dar una valoración numérica, asignar un valor a propiedades y características de objetos, sustancias o fenómenos físicos, denominados magnitudes físicas como la longitud, el volumen, la temperatura, etc. La Metrología está en contacto diario con nosotros, desde actividades comunes y corrientes como, un viaje recreativo, hasta aquellas que pueden afectar la vida, la salud y el medio ambiente; por ejemplo en la medición de la presión arterial, la temperatura del cuerpo, los análisis de laboratorios, la fabricación de medicinas, y hasta en la cuantificación de contaminantes producidos por la industria.

La dirección de Metrología del INDOCAL tiene la responsabilidad de desarrollar en la República Dominicana, la metrología científica, industrial y las operaciones técnicas relacionadas con la verificación y certificación de los instrumentos y equipos de medición (metrología legal o reglamentaria).

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

La Evaluación de la Conformidad es la actividad cuyo objeto es determinar si se cumplen los requisitos especificados relativos a un producto, proceso, sistema, persona u organismo. Comprende muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.

La Dirección de Evaluación de la Conformidad del INDOCAL Está conformada por dos departamento: certificación de productos y certificación de sistemas, en los cuales se ofrecen los servicios de certificación a nivel nacional, en la cual se otorga el sello de calidad INDOCAL (Marca de Conformidad) con posibilidad de ofrecerlos a nivel internacional, en las modalidades de certificación de productos, procesos y servicios y certificación de sistemas de gestión. Además, se inspecciona y se certifican lotes, muestras, Buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas de higiene. Todas estas se constituyen en herramientas para contribuir a la competitividad del sector económico del país.

RESEÑA HISTÓRICA DE LA NORMALIZACIÓN EN REPÚBLICA DOMINICANA

El primer sistema de normalización nacional fue creado a partir de la promulgación de la Ley No. 602 del 20 de mayo de 1977, esta pieza legislativa fue denominada “Ley sobre normalización y sistemas de calidad”, donde se estableció la creación de dos instituciones claves, con funciones consideradas como propias de organismos de una infraestructura de calidad incipiente. Estas dos instituciones fueron la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad y la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR).

La citada comisión, funcionó como la autoridad estatal encargada de definir y establecer la Política de Normas y Sistemas de Calidad, y en consecuencia, estaba facultada para aprobar y establecer las normas de calidad correspondientes. La DIGENOR, por su parte fue el órgano estatal, encargado de la debida aplicación de las Normas de Calidad y actuaba como entidad ejecutora de los programas y demás disposiciones emanadas de la Comisión de Normas y Sistemas de Calidad.

A principios de 1978 se comienza a organizar la DIGENOR, bajo la asesoría del Instituto Dominicano de Tecnología Industrial (INDOTEC). En junio de ese mismo año se nombra el primer Director General de la institución y para el año 1980 se produjo el ingreso a la Organización Internacional de Normalización (ISO), lo que aseguró la participación de la República Dominicana en los trabajos de la Normalización Internacional. La primera norma desarrollada bajo el auspicio del sistema de normalización fue la NORDOM 1 sobre agua para uso doméstico.

Más tarde, en el año 2012, fue promulgada la Ley No. 166, denominada “Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL)”. En dicho estatuto fue creado el Consejo Dominicano para la Calidad (CODOCA), como órgano rector del SIDOCAL, sustituyendo a la anterior Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad. Así como también al Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC) y al Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) en sustitución de DIGENOR. Sirviendo esta ley de base jurídica para la conformación de una infraestructura de calidad moderna.

En la actualidad, el INDOCAL, como autoridad nacional responsable de la Normalización y de la Metrología Legal, Industrial y Científica en la República Dominicana, es componente estructural fundamental del Consejo Dominicano para la Calidad, CODOCA.

Como organismo normalizador el INDOCAL, tiene como funciones organizar las actividades de desarrollo, adopción, armonización, aprobación, oficialización, publicación y divulgación de las Normas Técnicas, con miras a facilitar el comercio y el desarrollo industrial y servir de base a los Reglamentos Técnicos, entre otros objetivos.

El Instituto Dominicano para la Calidad, cuenta con más de 800 normas adaptadas y/o revisadas a través de sus más de 60 Comités Técnicos, de los cuales en la actualidad hay 49 activos.

Como Órgano Nacional de Normalización (ONN), somos miembros de:

International Organization for Standaritation

Comisión Panamericana de Normas Técnicas

Internacional Electrotechnic Comission

Comisión de Codex Alimentarius

Dr. Zhang Xiaogang Presidente de ISO y el ing. Manuel Guerrero, director General del INDOCAL.

En la 40va Asamblea General de la ISO en Berlín, se dió a conocer de manera oficial el reconocimiento de ***República Dominicana como miembro de pleno derecho de la ISO***. Con esta nueva membresía, a diferencia de la anterior (Miembro corresponsal) podemos participar con voz y voto, tanto en la Asamblea General de la ISO, como en sus diferentes comité desarrolladores de normas y políticas.

Actualmente la institución participa en los comité ISO/TC 228 sobre turismo y temas relacionados, ISO/TC 176 sobre sistemas de gestión de la calidad, ISO/TC 126 sobre tabaco, CASCO (comité de la ISO sobre evaluación de la conformidad), entre otros.

El INDOCAL ha firmado acuerdos con diferentes Organismos de Normalización de otros países: México (DGN), España (AENOR-UNE), Estados Unidos (ASTM, UL), Costa Rica (INTECO), entre otros.

¿QUÉ ES LA NORMALIZACIÓN?

Es la redacción y solo aprobación de normas que se establecen para garantizar el acoplamiento de elementos construidos independientemente, así como garantizar la calidad de los elementos fabricados y por ende, mejorar la calidad de vida.

Para la ISO (International Organization for Standarization) la normalización es la actividad que tiene por objeto establecer, ante problemas reales o potenciales, disposiciones destinadas a usos comunes y repetidos, con el fin de obtener un nivel de ordenamiento óptimo en un contexto dado, que puede ser tecnológico, político o económico.

Dentro del campo de la normalización nacional el INDOCAL, en su Dirección de Normalización desarrolla normas de distintas especialidades en los campos de Alimentos y Salud, de Ingeniería y Ciencias y de servicios.

BENEFICIOS

Intercambios

El desarrollo de mercados en armonización con las reglas y prácticas tendientes a la reducción de las barreras técnicas al comercio.

La clarificación de las transacciones ayudando a la definición de necesidades y optimizando las relaciones entre clientes y fabricantes.

Desarrollo de la economía

La racionalización de la producción a través del dominio de las características técnicas de los productos, la satisfacción de los clientes, la validación de los métodos de producción y la ganancia en torno a una mayor productividad.

La transferencia de nuevas tecnologías: nuevos materiales, sistemas de información, electrónica, producción, etc.

A los consumidores

Permite que se oiga el interés del consumidor y sus expectativas de calidad.

Permite que los usuarios puedan elegir productos más aptos de acuerdo al uso al que estén destinados.

Contribuye a su protección, la normalización garantiza fabricación de productos seguros.

Empresas y actores económicos

Permite innovar, anticipar y mejorar los productos.

Reduce los costos de producción mediante la uniformidad del producto.

Permite ser más competitivos tanto nacional como internacional, contando con las mejores armas para conquistar los mercados.

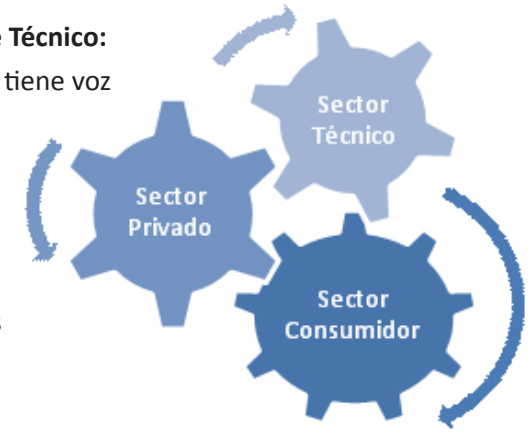
¿QUÉ ES UNA NORMA?

La norma, que surge como resultado de la actividad de normalización, es “un documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido que establece, para usos comunes y repetidos, reglas, criterios o características para las actividades o sus resultados, que procura la obtención de un nivel óptimo de ordenamiento en un contexto determinado”. Guía ISO/IEC 2:1991

¿QUIÉNES HACEN LAS NORMAS EN REPÚBLICA DOMINICANA?

Las Normas son elaboradas por el INDOCAL, dentro de un comité técnico que está conformado por:

Coordinador del Comité Técnico:
Representa el INDOCAL, tiene voz pero no voto.



Aprobado por el Consejo Dominicana para la Calidad (CODOCA), conformado por varios organismos gubernamentales y privados.

¿CÓMO SE APLICA?

La norma técnica es un documento, que puede ser consultado, referenciado y usado por quienes lo deseen. Su aplicación es voluntaria u optativa pero, en algunos casos, pueden ser aplicadas de una manera obligatoria, por:

Preferencias del consumidor o usuarios, por determinados productos y servicios.

Por el requerimiento de las autoridades a través de los reglamentos técnicos (normas obligatorias).

Por los procedimientos de evaluación de productos y servicios por el INDOCAL.

NORMAS DOMINICANAS (NORDOM)

El Instituto Dominicano para la Calidad cuenta con más de 800 normas adaptadas y/o revisadas a través de sus más de 60 Comités Técnicos, de los cuales en la actualidad hay 49 activos. Las normas vigentes se encuentran en las categorías de:

PROYECTOS FUTUROS DE NORMAS:

El programa de normalización procura dar respuesta a los requerimientos emanados de los diferentes sectores que inciden en el sistema de estandarización, como son el sector consumidor, regulador, industrial y técnico. Además de los requerimientos surgidos a través de las metas presidenciales que se están desarrollando con el impulso del Honorable Presidente de la República, Licenciado Danilo Medina Sánchez. Para este último propósito se han identificado los siguientes temas metas:

CALIDAD DE VIDA
-Protección infantil
-Accesibilidad al discapacitado
-Inclusión social
-Igualdad de género
-Atención integral a la primera infancia
-Capital humano
-Bienestar estudiantil
-Cooperativismo
-Compras del Estado a Mipymes

EDUCACIÓN
-Certificación de centros de enseñanza

SALUD
-Salud y seguridad ocupacional
-Calidad de medicamentos
-Calidad de cosméticos, productos de higiene personal, del hogar e industrial

MEDIO AMBIENTE
-Políticas ambientales
-Reducción de gases invernaderos y de la utilización de sustancias agotadoras de la capa de ozono
-Manejo de residuos
-Recuperación de materiales reciclables
-Gestión de bienes fuera de uso
-Producción más limpia

AGROPECUARIA
-Veintiocho (28) cultivos alimentarios de alto consumo
-Facilitación del comercio
-Aumento de las exportaciones
-Sanidad e inocuidad alimentaria
-Programa de Alimentación Escolar (PAE)
-Reducción de rechazos a las exportaciones

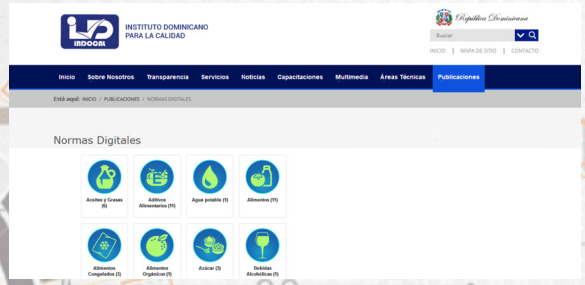
TRANSPORTE
-Seguridad vial
-Calidad en el transporte

TURISMO
-Turismo accesible
-Aventura
-Cultural
-Salud
-Convenciones
-Religioso
-Montaña
Certificación de rutas turísticas

Energía y minas
-Combustibles
-Ambar y larimar
-Aumento de las exportaciones de minerales

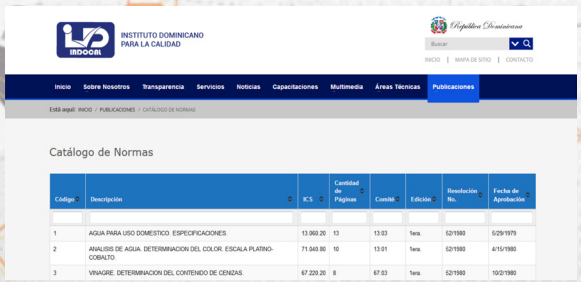
A través de nuestro **PORTAL WEB: www.indocal.gob.do**, puedes tener acceso a normas de alimentos para consulta; el calátogo de normas y tiendas ISO online.

NORMAS DE ALIMENTOS PARA CONSULTA ONLINE



Puedes tener acceso a través del menú publicaciones, la sección de normalización o un acceso directo que se encuentra en la portada de la web: www.indocal.gob.do.

CATÁLOGO DE NORMAS ONLINE

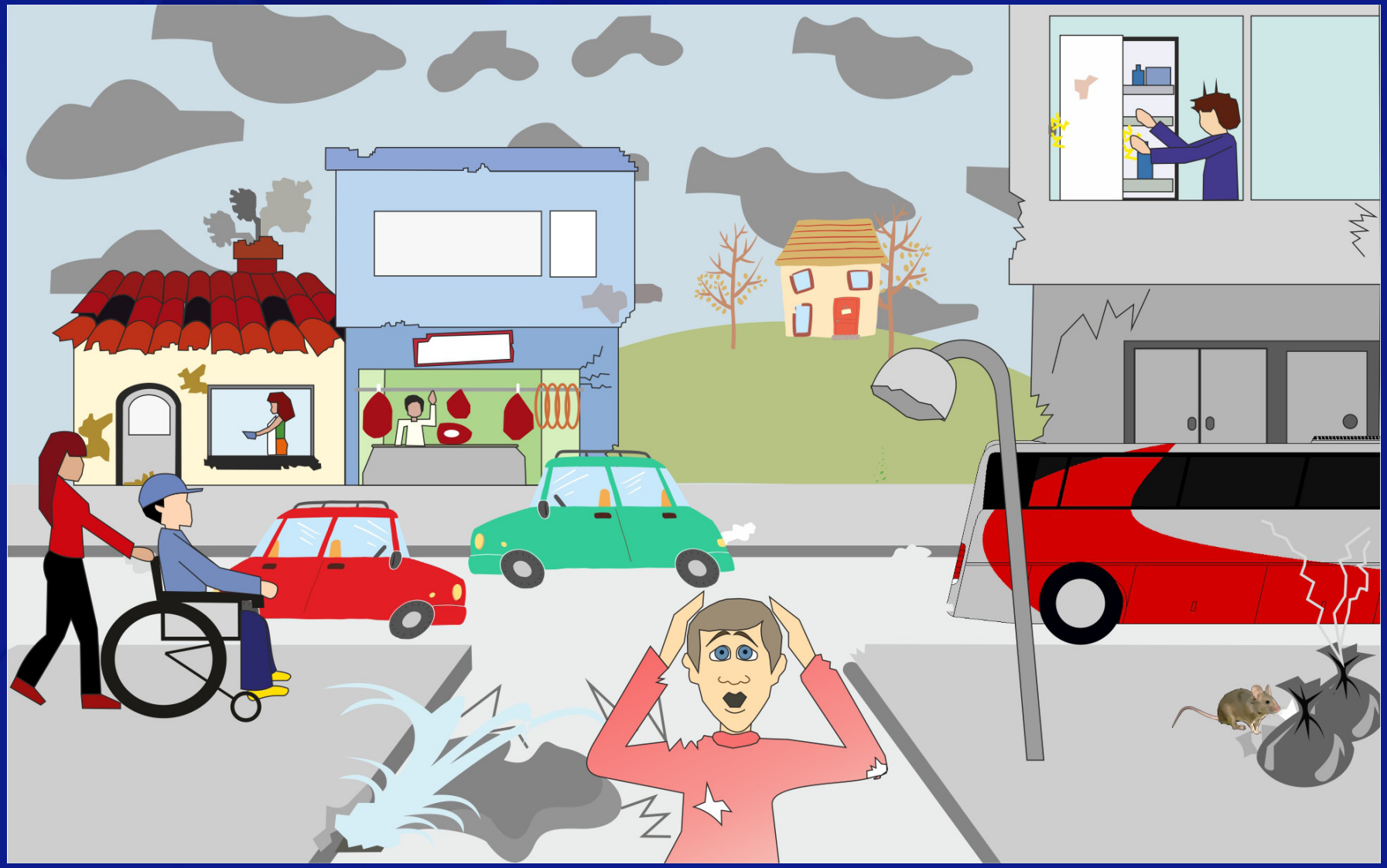


Puedes tener acceso a través del menú publicaciones, la sección de normalización o un acceso directo que se encuentra en la portada de la web: www.indocal.gob.do.

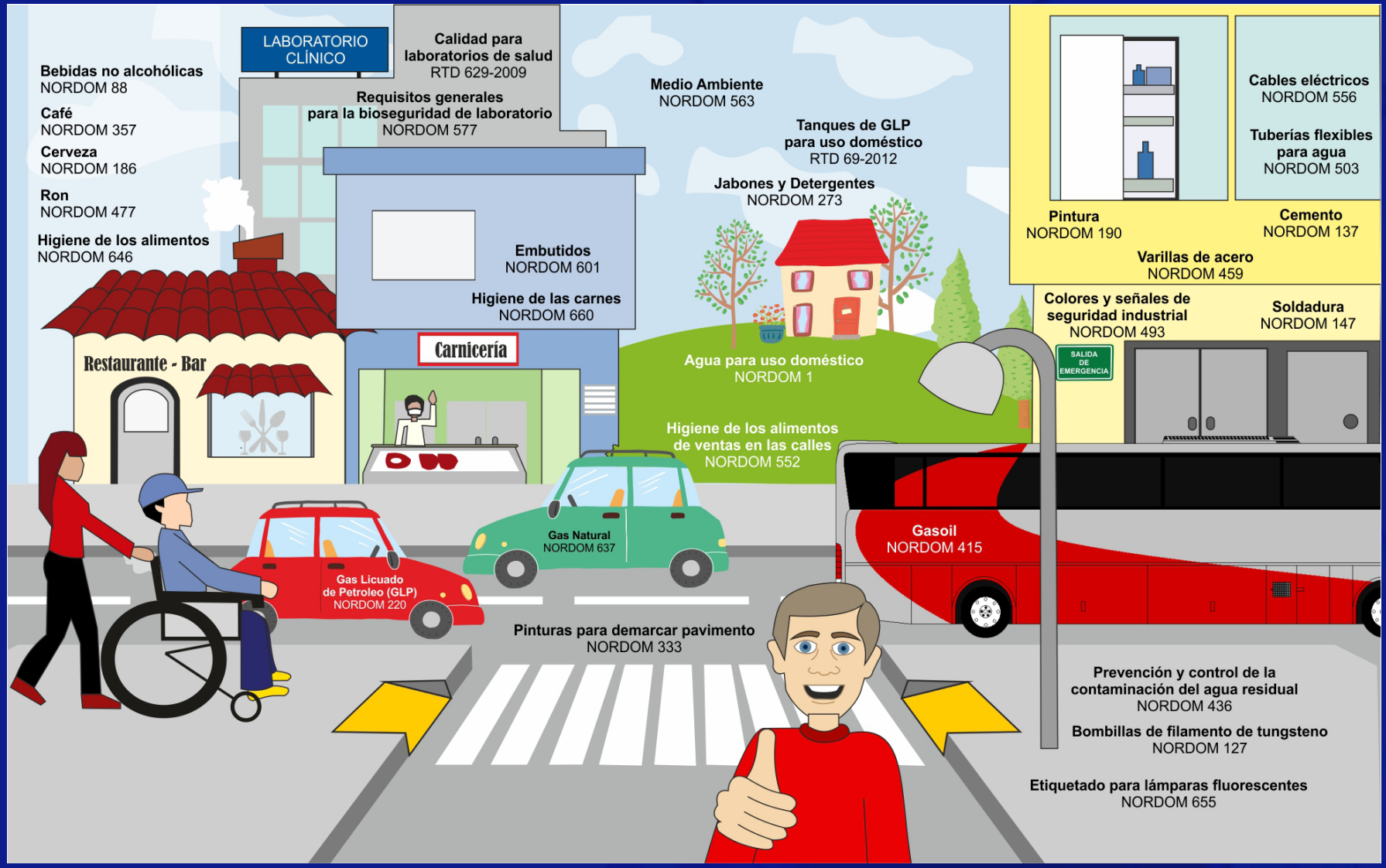
TIENDA ISO ONLINE

Puedes tener acceso a través del menú Tienda ISO, la sección de normalización o un acceso directo que se encuentra en la portada de la web: www.indocal.gob.do.

UN MUNDO **SIN** NORMAS



UN MUNDO **CON** NORMAS



ACCESIBILIDAD UNIVERSAL

NORDOM 779

ACCESIBILIDAD AL MEDIO FÍSICO. CRITERIOS Y REQUISITOS GENERALES PARA UN DISEÑO UNIVERSAL.

ICS: 11.180

COMITÉ TÉCNICO: 11:2

Este estándar de calidad, establece los criterios y requisitos generales del medio físico para ser considerado accesible. La norma está basada en el diseño universal de que algún producto y servicio sea pensado para el uso de todas las personas, de manera que facilite su desenvolvimiento en el entorno; de forma cómoda, independiente y segura garantizándoles el pleno ejercicio de sus derechos.

Este estándar de calidad, aprobado por la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Dominicano para la Calidad, CODOCA, establece en sus términos, los símbolos, donde se indica la diversidad característica entre los seres humanos y la variedad de situaciones por la que atraviesa una persona a lo largo de su vida, asociadas a variables como la fuerza, velocidad, movilidad, visión y audición, aspectos considerados en forma integral en el diseño del entorno.

Otros de los requisitos establecidos por la norma, es la señalización para el entorno, clasificadas en: visuales, audibles y táctiles. Las visuales deben estar claramente definidas en su forma, color y grafismo. Establece su iluminación y los colores que deben ser utilizados.

Estas normas están basadas en el estudio de la clasificación, definición, muestreo, método de ensayo, etiquetados, práctica de uso y especificaciones de los aditivos alimentarios y los contaminantes en los alimentos.

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 617

NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 622

ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 623

DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 665

ORIENTACIONES PARA UNA EVALUACIÓN SENCILLA DE LA EXPOSICIÓN ALIMENTARIA A ADITIVOS ALIMENTARIOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 666

DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 676

PRINCIPIOS PRÁCTICOS SOBRE EL ANÁLISIS DE RIESGOS PARA SER APLICADOS POR EL GOBIERNO DOMINICANO.

ICS: 67.020.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 677

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CON DIOXINAS Y BPC ANÁLOGOS A LA DIOXINA.

ICS: 67.020

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 678

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS, CON ANEXOS SOBRE LA OCRATOXINA A, LA ZERALENONA, LAS FUMONISINAS Y LOS TRICOTECENOS.

ICS: 67.020.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 679

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DEL MANÍ (CACAHUATE) POR AFLATOXINAS.

ICS: 67.020.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 738

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.020

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 740

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) EN LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS POR PROCEDIMIENTOS DE AHUMADO Y SECADO DIRECTO.

ICS: 67.020

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

RTD 632

PRINCIPIOS GENERALES PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

RTD 633

CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON SUSTANCIAS QUÍMICAS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

RTD 638

CONTAMINANTES ALIMENTARIOS. CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR ESTAÑO EN LOS ALIMENTOS ENLATADOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

RTD 639

CONTAMINANTES ALIMENTARIOS. CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLOMO EN LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.040

COMITÉ TÉCNICO: 67:33

AGUAS RESIDUALES

Las **Aguas Residuales** (o aguas negras) procede de las viviendas, poblaciones o zonas industriales y arrastra suciedad y detritos.
Sus normas establecen especificaciones para evitar, prevenir o minimizar la contaminación de las aguas.

AGUAS RESIDUALES

NORDOM 2

DETERMINACIÓN DEL COLOR. ESCALA PLATINO-COBALTO.

ICS: 71.040.80

COMITÉ TÉCNICO: 13:01

AGUAS RESIDUALES

NORDOM 436

REQUISITOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN.

ICS: 13.060.30

COMITÉ TÉCNICO: 13:01

ARTÍCULOS PARA EL ARTE Y LA ARTESANÍA

ARTÍCULOS PARA EL ARTE Y LA ARTESANÍA

NORDOM 745

REFERENCIAL NACIONAL DE JOYERÍA DE AMBAR Y LARIMAR.

ICS: 97.195 39.060

COMITÉ TÉCNICO: 97:5

ARTÍCULOS PARA EL ARTE Y LA ARTESANÍA

NORDOM 746

REFERENCIAL NACIONAL DE JOYERÍA.

ICS: 97.195 39.060

COMITÉ TÉCNICO: 97:5

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 378

ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:16

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 558

ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRA. PLANES DE MUESTREO PARA ALIMENTOS PREENVASADOS.

ICS: 67.050

COMITÉ TÉCNICO: 67:30

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 661

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE.

ICS: 67.08

COMITÉ TÉCNICO: 67:29

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 402

GRANOS ENLATADOS. DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES.

ICS: 67.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:16

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 348

GRANOS ENLATADOS. DETERMINACIÓN DE MATERIAL EXTRAÑO Y DEFECTUOSO.

ICS: 67.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:16

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 379

GRANOS ENLATADOS. HABICHUELAS.

ICS: 67.060.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:16

ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 400

GRANOS ENLATADOS. PETTI POIS ENLATADOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:16

OTRAS NORMAS DE ALIMENTOS PREENVASADOS.

Estas normas también se encuentran en sus respectivos sectores.

RTD 638

CONTAMINANTES ALIMENTARIOS. CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR ESTAÑO EN LOS ALIMENTOS ENLATADOS.

SECTOR: ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 64

AGUA PROCESADA POTABLE ENVASADA PARA BEBIDA-ESPECIFICACIONES.

SECTOR: CALIDAD DEL AGUE Y HIELO

NORDOM 694

GUÍA GENERAL PARA LA UTILIZACIÓN DE LOS MATERIALES PLÁSTICOS EN EL ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

SECTOR: ENVASES

NORDOM 725

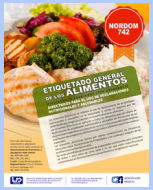
REQUERIMIENTOS PARA EMPAQUES PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

SECTOR: ENVASES

NORDOM 53

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PRE-ENVASADOS).

SECTOR: ETIQUETADOS



NORDOM 742

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS—DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.

SECTOR: ETIQUETADOS

NORDOM 755

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS—DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES.

SECTOR: ETIQUETADOS

RTD 675

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL REGLAMENTO PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL.

SECTOR: ETIQUETADOS

NORDOM 618

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA AGUA POTABLE ENVASADA (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES).

SECTOR: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 664

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ ELABORADOS Y ENVASADOS ASÉPTICAMENTE.

SECTOR: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 667

ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES.

SECTOR: NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

Las bebidas alcohólicas son aquellas que contienen etanol (alcohol etílico) en su composición, producidas por fermentación alcohólica (vino, cerveza, sidra, hidromiel, sake) o destilación como aguardientes (brandy, whisky, tequila, ron, vodka, ginebra, etc.) y licores, entre otras.

Estas normas estudian las especificaciones, muestreo y método de ensayo de las bebidas alcohólicas específicamente de la cerveza y el ron.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 186

CERVEZAS-ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 42

CERVEZAS. MÉTODOS DE MUESTREO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 187

CERVEZAS. DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 128

CERVEZAS. DETERMINACIÓN ELETROMÉTRICA DEL PH.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 352

CERVEZAS. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AIRE Y DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 188

CERVEZAS. DETERMINACIÓN VOLUMÉTRICA DEL CONTENIDO DE ALCOHOL ETÍLICO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 337

CERVEZAS. PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 477

RON. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 484

RON. EXTRACCIÓN DE MUESTRA.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 529

RON CON SABOR. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 498

RON. ANÁLISIS CRONOMATOGRÁFICO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 485

RON. DETERMINACIÓN DE ACIDEZ TOTAL. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 490

RON. DETERMINACIÓN DE ALCOHOLES SUPERIORES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 487

RON. DETERMINACIÓN DE ALDEHÍDOS. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 486

RON. DETERMINACIÓN DE ESTERES TOTALES. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 497

RON. DETERMINACIÓN DE FURFURAL.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 499

RON. DETERMINACIÓN DE GRADO ALCOHÓLICO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 488

RON. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE METANOL. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 489

RON. DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

NORDOM 600

ETANOL ANHIDRO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:25

Estas normas establecen la clasificación, definición, muestreo, método de ensayo y especificaciones de las **bebidas no alcohólicas**. Además de que estudia en particular lo relativo a: **bebidas energizantes, refrescos, maltas líquidas y jugos y néctares de frutas.**

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 516

DEFINICIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 88

DEFINICIONES Y CLASIFICACIÓN.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 343

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ACEITES ESENCIALES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 342

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ TITULABLE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 108

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 313

DETERMINACIÓN DE ORGANISMOS COLIFORMES. NÚMERO MÁS PROBABLE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 341

DETERMINACIÓN DE SÓLIDOS TOTALES POR PESADA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 325

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ÁCIDO BENZOICO.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 211

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DEL ÁCIDO FOSFÓRICO.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 210

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALCOHOL.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 107

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 109

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CAFEÍNA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:15

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 326

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE QUININA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 311

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS TOTALES POR DENSIMETRÍA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 310

DETERMINACIÓN DEL PH POTENCIOMÉTRICAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 312

DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE AZÚCAR.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 98

REQUISITOS PARA EL AGUA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 89

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 309

MUESTREO.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 314

RECUENTO TOTAL DE BACTERIAS CAJA DE PETRI.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 777

BEBIDAS ENERGIZANTES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 279

REFRESCOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 737

MALTAS LÍQUIDAS Y ESPUMOSAS - ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 270

JUGOS (ZUMOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 545

JUGO (ZUMO) CONCENTRADO DE MANZANA CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 541

JUGO DE MANZANA CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 296

NÉCTAR DE MANZANA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 580

JUGOS Y NÉCTARES DE ALBARICOQUE, MELOCOTÓN (DURAZNO) Y PERA, CONSERVADOS POR MEDIO FÍSICO EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 518

JUGO (ZUMO) CONCENTRADO DE PIÑA. CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 295

JUGOS (ZUMO) DE PIÑA CONSERVADOS POR MEDIO FÍSICO EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 517

JUGO (ZUMOS) CONCENTRADO DE NARANJA CONSERVADOS POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 271

JUGO DE NARANJA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 278

JUGO DE TORONJA.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:11

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 544

JUGOS (ZUMOS) DE FRUTAS CONSERVADOS POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:04

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 515

JUGOS Y NÉCTARES DE ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS CONSERVADOS POR MEDIO FÍSICO-QUÍMICOS. EXCLUSIVAMENTE.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

BEBIDAS NO ALCOHÓLCAS

NORDOM 543

PRODUCTO PULPOSO DE MANGO CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE. (NECTAR DE MANGO). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:14

El hielo es el agua congelada, es decir, en estado sólido, uno de los tres estados naturales del agua. Se reconoce por su temperatura, su color blanco níveo, su flotabilidad y ser muy frío al tacto.

Conservar los alimentos y enfriar las bebidas son dos de los principales usos del hielo, tanto en el ámbito industrial como doméstico. En principio, no es un producto de alto riesgo sanitario, aunque si no se maneja de manera apropiada puede convertirse en el origen de toxiinfecciones alimentarias. Usar agua potable para su elaboración, unas correctas prácticas de higiene y una manipulación adecuada son requisitos imprescindibles para conseguir un producto final de calidad.

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 447

HIELO ENVASADO PARA CONSUMO HUMANO — ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

ICS: 13.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 64

AGUA PROCESADA POTABLE ENVASADA PARA BEBIDA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 13.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 1

AGUA PARA USO DOMÉSTICO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 13.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 39

AGUA PARA USO DOMÉSTICO. MUESTREO.

ICS: 13.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 587

AGUAS MINERALES NATURALES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 13.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 462

AGUA. ANÁLISIS DE AGUA. DETERMINACIÓN DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESOFILOS.

ICS: 07.100.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

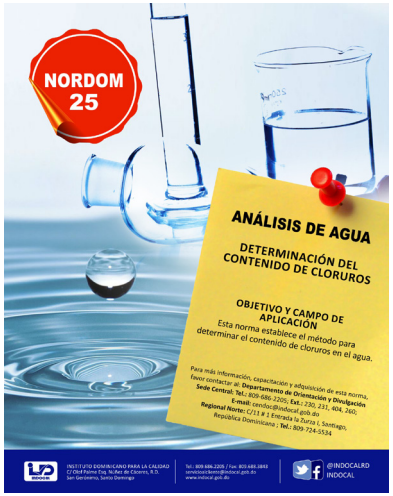
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 463

AGUA. ANÁLISIS DE AGUA. ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES. MÉTODO NMP (FERMENTACION TUBOS MÚLTIPLES).

ICS: 07.100.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03



CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 25

DETERMINACIÓN DE CLORUROS.

ICS: 13.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

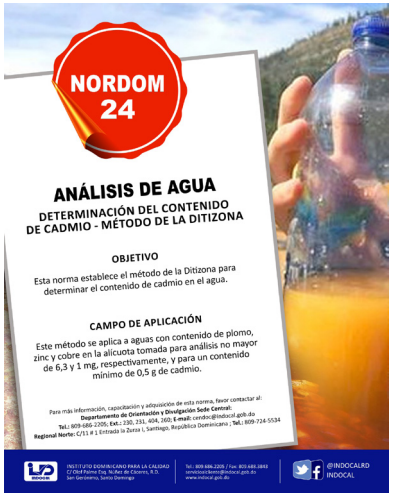
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 23

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ARSÉNICO.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03



CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 24

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CADMIO. MÉTODO DE LA DITIZONA.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 26

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CIANURO.

ICS: 13.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

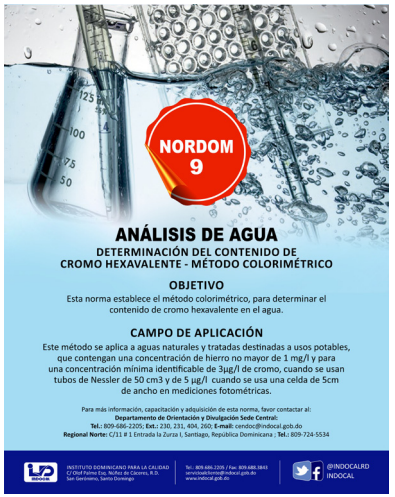
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 54

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE COBRE.

ICS: 13.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:03



CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 9

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CROMOHEXAVALENTE. MÉTODO COLORIMÉTRICO.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 27

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE FLUORURO.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

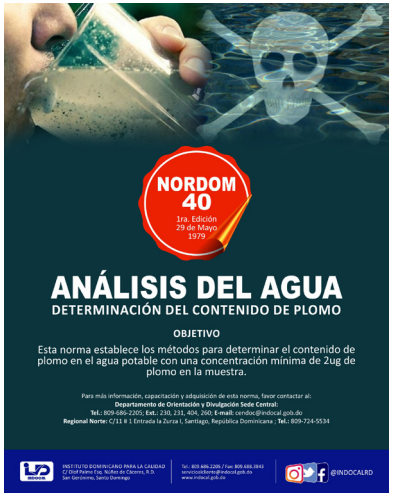
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 41

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HIERRO.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03



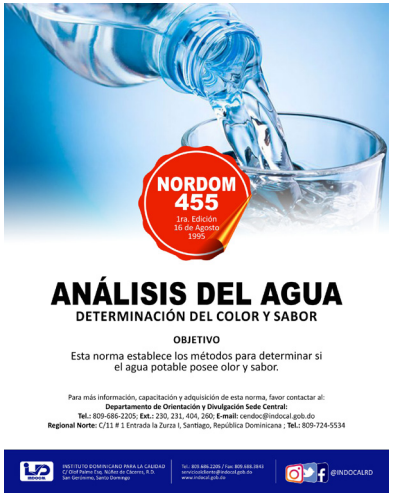
CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 40

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO.

ICS: 71.040.40

COMITÉ TÉCNICO: 13:03



CALIDAD DEL AGUA Y EL HIELO

NORDOM 455

DETERMINACIÓN DEL OLOR Y SABOR.

ICS: 13.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:03

CALIDAD DEL AGUA Y HIELO

NORDOM/CA 011-3

MEDICIÓN DE FLUJO DE AGUA EN CONDUCTOS CERRADOS. MEDIDORES DE AGUA POTABLE FRÍA. PARTE III. EQUIPOS Y MÉTODOS DE ENSAYO.

ICS: 17.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 23:01

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Estas normas estudian lo relativo a definiciones, clasificación, etiquetado, muestreo, método de ensayo y especificaciones de la carne, productos elaborados con carne y preparados en diferentes formas. Además estudia de manera particular el jamón, la longaniza, el salami, el chorizo, el salchichón y otros.

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 687

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN, CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS MATADEROS Y ESTABLECIMIENTOS DE CARNES FRESCAS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 106

DEFINICIONES Y REQUISITOS DE LAS CARNES ROJAS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 660

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 630

PRÁCTICA DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE LAS CARNES DE AVES DE CORRAL.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 697

HIGIENE DE LAS CARNES. FIAMBRE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 392

HIGIENE DE LAS CARNES-SALCHICHAS-ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 86

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 429

RECUENTO DE CLOSTRIDIUM PERFRINGES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 405

RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS ESTRICTOS Y FACULTATIVOS VIABLES.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 428

ENUMERACIÓN DE COLIFORMES FECALES. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 756

DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE CAMPYLOBACTER Y SALMONELLA EN LA CARNE DE POLLO.

ICS: 67.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 300

DETERMINACIÓN DE CENIZAS. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 45

DETERMINACIÓN DE NITRITOS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 404

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA TOTAL. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 299

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 72

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE NITRÓGENO AMONIACAL.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 338

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 44

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 71

DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE CONSERVACIÓN. REACCIÓN DE EBER.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 70

DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE CONSERVACIÓN. REACCIÓN DEL ÁCIDO SULFHÍDRICO.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 87

MEDICIÓN DEL PH.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 689

NORMA PARA EL ETIQUETADO DE EMBUTIDOS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 601

EMBUTIDOS. DEFINICIONES, CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 322

JAMÓN. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 787

LONGANIZA. DEFINICIONES Y REQUISITOS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 66

SALAMI. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 65

SALCHICHÓN. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 604

CHORIZO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 360

CARNE DE BOVINO. DEFINICIÓN DE CANAL, MEDIO CANAL Y CUARTOS.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 593

PASTA DE CARNE. ESPECIFICACIONES

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 410

CORTE DE CARNE DE PORCINO. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:19

De acuerdo a la Norma ISO/IEC 17000:2004, evaluación de la conformidad o certificación es la "demostración de que se cumplen los requisitos especificados relativos a un producto, proceso, sistema, persona u organismo".

La Dirección de Evaluación de la Conformidad del INDOCAL ofrece servicios de certificación a nivel nacional e internacional, en las modalidades de certificación de productos, procesos y servicios y certificación de sistemas de gestión. Todas las anteriores se constituyen en herramientas para contribuir a la competitividad del sector económico del país.

La estructura, procesos, procedimientos y los recursos que constituyen el sistema de gestión de la calidad para los servicios de Evaluación de la Conformidad que presta el INDOCAL, están de acuerdo a los requisitos establecidos en: ISO/IEC 17065 Evaluación de la Conformidad - Requisitos para Organismos que Certifican Productos, Procesos y Servicios; ISO/IEC 17021 Evaluación de la Conformidad - Requisitos para los Organismos que Realizan la Auditoría y la Certificación de Sistemas de Gestión y otros documentos de entes de acreditación.

Estas normas especifican los requisitos para la Gestión de Sistemas de Calidad, **Calidad para Mipymes**, Gestión de la Energía, Inocuidad de los Alimentos, **Igualdad de Género**, Gestión Ambiental, Evaluación de la Conformidad y Laboratorios de Ensayo y Calibración.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NORDOM ISO 9001:2015

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – REQUISITOS.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NORDOM ISO 9000:2015

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD — FUNDAMENTOS Y VOCABULARIO.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NORDOM-ISO 9004:2009

GESTIÓN PARA EL ÉXITO SOSTENIDO DE UNA ORGANIZACIÓN—ENFOQUE DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NORDOM ISO 19011:2011

DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

NORDOM ISO/TR 10013:2001

DIRECTRICES PARA LA DOCUMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

GESTIÓN DE CALIDAD PARA MIPYMES

NORDOM 774

MODELO DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA MICROS, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES) - REQUISITOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

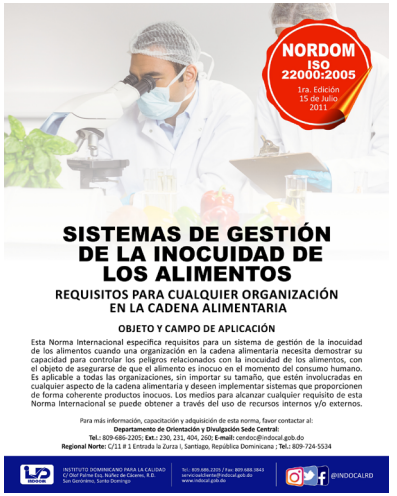
GESTIÓN DE LA ENERGÍA

NORDOM ISO 50001:2011

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA ENERGÍA. REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO.

ICS: 27.010

COMITÉ TÉCNICO: 03:4



GESTIÓN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM ISO 22000:2005

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS— REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA.

ICS: 67.020

COMITÉ TÉCNICO: 03:4

GESTIÓN PARA LA IGUALDAD DE GÉNERO

NORDOM 775

SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA IGUALDAD DE GÉNERO – REQUISITOS.

ICS: 03.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 03:3

GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL. REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO.

ICS: 13.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:04

GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO 14004:2004

SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL-DIRECTRICES GENERALES SOBRE PRINCIPIOS, SISTEMAS Y TÉCNICAS DE APOYO.

ICS: 13.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 03:4

GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO 14011

DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA MEDIO AMBIENTALES. PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA. AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTALES.

ICS: 13.020.01

COMITÉ TÉCNICO: 3:03

GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO 14012

DIRECTRICES PARA LA AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN PARA LOS AUDITORES MEDIOAMBIENTALES.

ICS: 13.020.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

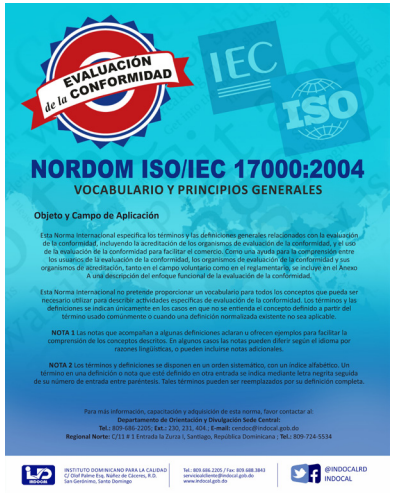
GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO 14045:2012

GESTIÓN AMBIENTAL. EVALUACIÓN DE LA ECOEFICIENCIA DEL SISTEMA DEL PRODUCTO, PRINCIPIOS, REQUISITOS Y DIRECTRICES.

ICS: 13.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02



GESTIÓN AMBIENTAL

NORDOM ISO/IEC 17000:2004

EVALUACION DE LA CONFORMIDAD – VOCABULARIO Y PRINCIPIOS GENERALES.

ICS: 01.040.03 / 03:120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC 17011:2004

REQUISITOS GENERALES PARA LOS ORGANISMOS DE ACREDITACIÓN QUE REALIZAN LA ACREDITACIÓN DE ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC 17020:2012

REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ORGANISMOS QUE REALIZAN LA INSPECCIÓN.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC 17021:2011

REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS QUE REALIZAN LA AUDITORÍA Y LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC TS 17021 2:2012

REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS QUE REALIZAN LA AUDITORÍA Y LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN.

PARTE 2: REQUISITOS DE COMPETENCIA PARA LA AUDITORÍA Y LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO 17024:2012

REQUISITOS GENERALES PARA LOS ORGANISMOS QUE REALIZAN CERTIFICACIÓN DE PERSONAS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC 17065:2012

REQUISITOS PARA ORGANISMOS QUE CERTIFICAN PRODUCTOS, PROCESOS Y SERVICIOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

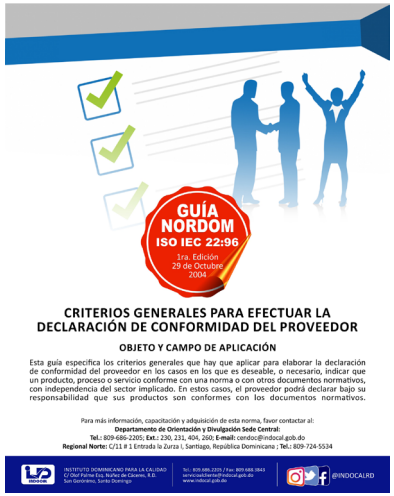
CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC 17067:2013

FUNDAMENTOS DE LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO Y DIRECTRICES PARA LOS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05



EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

GUIA NORDOM ISO/IEC 22:96

CRITERIOS GENERALES PARA EFECTUAR LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:03

EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM ISO/IEC TS 17022:2012

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL CONTENIDO DE UN INFORME DE AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE TERCERA PARTE.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 3:05

LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN

NORDOM-ISO 17025

REQUISITOS GENERALES PARA LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYOS Y CALIBRACIÓN.

ICS: 03.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 3:03

ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS

NORDOM 434

ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS. CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE PERSONAL.

ICS: 19.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 19:01

EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

Estas normas especifican los requisitos para las barras de acero, los bloques de hormigón, el cemento hidráulico, el hormigón y productos de hormigón y las tuberías, ductos y accesorios.

BARRAS DE ACERO

NORDOM 459

VARILLAS DE ACERO CORRUGADAS PARA CONCRETO ARMADO. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA FLEXIÓN.

ICS: 91.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 91:05

BARRAS DE ACERO

NORDOM 471

VARILLAS CURRUGADAS DE ACERO PARA HORMIGÓN ARMADO. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA TRACCIÓN.

ICS: 77.140.90

COMITÉ TÉCNICO: 91:04

BARRAS DE ACERO

RTD 458

VARILLAS DE ACERO CORRUGADAS PARA CONCRETO ARMADO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:7

BARRAS DE ACERO

NORDOM 771

ESPECIFICACIONES PARA LAS MALLAS DE ACERO CORRUGADO Y LISO PARA EL REFUERZO DEL HORMIGÓN.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:7

BLOQUES DE HORMIGÓN

NORDOM 461

BLOQUES HUECOS DE HORMIGÓN. ESPECIFICACIONES GENERALES.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

BLOQUES DE HORMIGÓN

NORDOM 672

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR LA DENSIDAD Y LA ABSORCIÓN DEL AGREGADO FINO.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

BLOQUES DE HORMIGÓN

NORDOM 670

ESPECIFICACIONES DE LOS AGREGADOS PARA EL HORMIGÓN.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

BLOQUES DE HORMIGÓN

NORDOM 671

MÉTODO PARA DETERMINAR LA DENSIDAD Y ABSORCIÓN DEL AGREGADO GRUESO.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

BLOQUES DE HORMIGÓN

NORDOM 673

HORMIGÓN DURABILIDAD EN ESTRUCTURA DE HORMIGÓN.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 137

CEMENTOS PORTLAND. DEFINICIONES Y TIPOS.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

RTD 178

CEMENTOS PORTLAND. ESPECIFICACIONES Y CLASIFICACIONES.

ICS: 23.040.20

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 350

CEMENTO PARA ALBAÑILERÍA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91: 1

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 177

CEMENTOS HIDRÁULICOS. MUESTREO.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 728

MÉTODOS DE ENSAYOS DE CEMENTOS — ANÁLISIS QUÍMICOS — DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL CLINKER PORTLAND Y CEMENTOS POR FLORESCENCIA DE RAYOS X.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 729

MÉTODOS DE ENSAYOS PARA DETERMINAR EL FRAGUADO RÁPIDO DEL CEMENTO HIDRÁHULICO (MÉTODO DE LA PASTA).

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 752

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR LA EXPANSIÓN POTENCIAL DE MORTEROS DE CEMENTO PORTLAND EXPUESTOS A LA ACCIÓN DE SULFATOS.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 179

MÉTODO PARA DETERMINAR LA FINURA DEL CEMENTO PORTLAND. PARTE I. POR PERMEABILIDAD AL AIRE (MÉTODO DE BLAINE). PARTE II. UTILIZANDO EL TAMIZ DE 45 MM — NO. 325 (BASE HÚMEDA). PARTE III. UTILIZANDO LOS TAMICES DE 10 MM Y 315 MM (BASE SECA).

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 180

MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE PASTAS Y MORTEROS DE CONSISTENCIA PLÁSTICA POR MEZCLA MECÁNICA.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 181

MÉTODO PARA DETERMINAR LA CONSISTENCIA NORMAL DEL CEMENTO.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 182

MÉTODO PARA DETERMINAR LOS TIEMPOS DE FRAGUADO POR MEDIO DE LAS AGUJAS DE GILLMORE.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 183

FALSO FRAGUADO DEL CEMENTO PORTLAND. MÉTODO DE MORTERO.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 184

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR LA DENSIDAD.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

NORDOM 212

CEMENTOS HIDRÁULICOS. DETERMINACIÓN DE LOS TIEMPOS DE FRAGUADOS POR EL MÉTODO DE LA AGUJA VICAT.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

NORDOM 213

MÉTODO PARA DETERMINAR LA EXPANSIÓN EN AUTOCLAVE DEL CEMENTO PORTLAND.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 366

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN EN MORTEROS USANDO ESPECÍMENES CÚBICOS DE 50MM (O 2") DE LADO.

ICS: 91.100

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 375

MÉTODO PARA DETERMINAR LA FLUIDEZ DE MORTEROS. DESCRIPCIÓN DE LA MESA DE FLUJO.

ICS: 91.100

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 376

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA TENSIÓN DE MORTEROS DE CEMENTO.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 438

CEMENTOS DE ADICIÓN. ESPECIFICACIONES.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 669

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR EL CALOR DE HIDRATACIÓN DEL CEMENTO HIDRÁULICO.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 674

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR ÍNDICE DE ACTIVIDAD DEL CEMENTO HIDRÁULICO.

ICS: 91.100.10.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 757

MÉTODO DE ENSAYO QUÍMICO DE LOS CEMENTOS HIDRÁULICOS.

ICS: 23.040.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 768

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AIRE EN MORTEROS.

ICS: 91.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 769

EXPANSIÓN DE BARRAS DE MORTEROS DE CEMENTO HIDRÁULICO ALMACENADAS EN AGUA.

ICS: 23.040.20

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

CEMENTOS HIDRÁULICOS

NORDOM 753

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR EL TRIÓXIDO DE AZUFRE (SO3) ÓPTIMO.

ICS: 23.040.20

COMITÉ TÉCNICO: 91:01

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 695

PRODUCCIÓN DE HORMIGÓN.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:1

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 696

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR EL ASENTAMIENTO DEL HORMIGÓN.

ICS: 91.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 91:05

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 721

HORMIGÓN. TOMA DE MUESTRAS.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 722

HORMIGÓN. PRÁCTICA PARA LA TOMA DE MUESTRA DE AGREGADOS.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 723

MÉTODO DE ENSAYO PARA DERTERMINAR LA TEMPERATURA DEL HORMIGÓN FRESCO.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 724

MÉTODO DE ENSAYO DE RESISTENCIA A LA COMPRESIÓN DE CILÍNDROS NORMALES DE HORMIGÓN.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 747

ELABORACIÓN Y CURADO DE ESPECÍMENES DE HORMIGÓN EN LABORATORIO.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 748

ELABORACIÓN Y CURADO DE ESPECÍMENES DE HORMIGÓN EN OBRA.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 749

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AIRE EN HORMIGÓN — MÉTODOS VOLUMÉTRICO.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

NORDOM 758

ESPECIFICACIONES PARA ALAMBRE DE ACERO CORRUGADO Y LISO PARA EL REFUERZO DEL HORMIGÓN.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 770

MÉTODO DE ENSAYO PARA DETERMINAR POR SECADO EL CONTENIDO TOTAL DE HUMEDAD DE LOS AGREGADOS.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

RTD 635

HORMIGÓN HIDRÁULICO. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 91.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 91:7

HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN

NORDOM 176

PRODUCTOS DE ASBESTO CEMENTO. MUESTREO.

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:7

TUBERÍAS, DUCTOS Y ACCESORIOS

NORDOM 138

CONDUCTOS, TUBERÍAS Y ACCESORIOS DE ASBESTO CEMENTO. DEFINICIONES.

ICS: 77.140.80

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

TUBERÍAS, DUCTOS Y ACCESORIOS

NORDOM 502

TUBERÍA FLEXIBLE PERFILADA DE MATERIALES TERMOPLÁSTICOS PARA LA CONDUCCIÓN DE AGUA. DIMENSIONES.

ICS: 77.140.60

COMITÉ TÉCNICO: 91:4

TUBERÍAS, DUCTOS Y ACCESORIOS

NORDOM 503

TUBERÍA FLEXIBLE PERFILADA DE MATERIALES TERMOPLASTICOS PARA LA CONDUCCIÓN DE AGUA. REQUISITOS TÉCNICOS.

ICS: 91.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 91:05

EDIFICACIÓN Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

NORDOM/CA 007

PLÁSTICOS. TUBOS DE POLICLORURO DE VINILO (PVC). CLASIFICADOS SEGÚN LA PRESIÓN. (SERIE RDE/SDR).

ICS: 91.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 91:07

ELECTRICIDAD

Las normas de electricidad contienen los requisitos de definiciones, clasificación, etiquetado, muestreo, método de ensayo y especificaciones de acumuladores eléctricos tipo plomo-ácido, pilas secas y baterías; y bombillas eléctricas.

ELECTRICIDAD

NORDOM 351

BATERÍAS. PLOMO-ÁCIDO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 29.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 469

BATERÍAS. DIMENSIONES Y MARCA DE BORNES.

ICS: 29.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 468

PLOMO-ÁCIDO. SEPARADORES PARA BATERÍAS. DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE VOLUMEN DE POROSIDAD.

ICS: 29.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 470

BATERÍAS. ÓXIDO DE PLOMO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 29.220.99

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 542

BATERÍAS. PLOMO-ANTIMONIO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 29.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 448

CAJAS Y COBERTURAS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 29.220.99

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 451

PILAS SECAS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 29.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 472

PILAS SECAS. ELECTRODOS DE CARBÓN. DETERMINACIÓN DE LA IMPREGNACIÓN DE PARAFINA.

ICS: 29.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 473

PILAS SECAS. ELECTRODOS DE CARBÓN. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA.

ICS: 29.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 457

ELECTROTECNIA. TRANSFORMADORES DE MEDICIÓN. DEFINICIONES.

ICS: 17.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:01

ELECTRICIDAD

NORDOM 556

ALAMBRES Y CABLES PARA USO ELÉCTRICOS.

ICS: 29.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:05

ELECTRICIDAD

NORDOM 589

ALAMBRE DE COBRE DESNUDO DE SECCIÓN CIRCULAR PARA USOS ELÉCTRICOS.

ICS: 29.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 29:05

ELECTRICIDAD

NORDOM 609

JUNTAS DE CABLE PARA SER UTILIZADAS CON CABLES DE DIELÉCTRICOS EXTENDIDOS (EXTRUIDOS) CLASIFICADOS DE 5,000 A 138,000 VOLTIOS Y JUNTAS DE CABLES DIELÉCTRICOS LAMINADOS A SER UTILIZADOS DE 2,500 A 500,000 VOLTIOS.

ICS: 29.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 29:05

ELECTRICIDAD

NORDOM 127

BOMBILLAS DE FILAMENTO DE TUNGSTENO. ESPECIFICACIONES PARA LOS CASQUILLOS.

ICS: 29.140.40

COMITÉ TÉCNICO: 29:03

ELECTRICIDAD

NORDOM 644

EFICIENCIA ENERGÉTICA PARA LÁMPARAS FLUORESCENTES COMPACTAS AUTOBALASTRADAS. REQUISITOS DE EFICIENCIA.

ICS: 29.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 29:3

ELECTRICIDAD

NORDOM 655

EFICIENCIA ENERGÉTICA PARA LÁMPARAS FLUORESCENTES COMPACTAS AUTOBALASTRADAS (LFCA) — ETIQUETADO

ICS: 29.140.01

COMITÉ TÉCNICO: 29:03

ENVASES

Las normas de envases estudian los requisitos de definiciones, clasificación, muestreo, método de ensayo y especificaciones de envases de plástico y de vidrio a nivel general y los que se encuentran en contacto con los alimentos; además de la industria del plástico reciclado.

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 720

INDUSTRIA DEL PLÁSTICO-RECICLADO-TERMINOLOGÍA.

ICS: 01.040.83

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 694

GUÍA GENERAL PARA LA UTILIZACIÓN DE LOS MATERIALES PLÁSTICOS EN EL ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

ICS: 83.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 725

REQUERIMIENTOS PARA EMPAQUES PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

ICS: 83.080

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

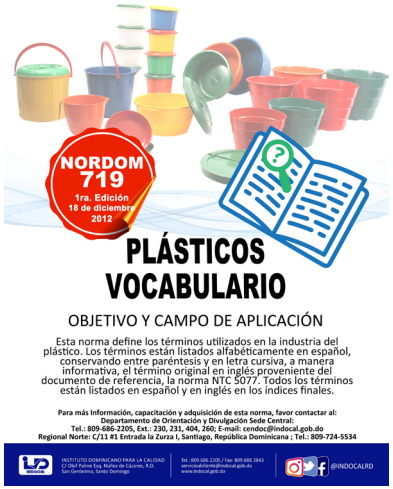
ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 656

ELABORACIÓN Y FABRICACIÓN DE SACOS PLÁSTICOS TEJIDOS DE POLIOLEFINAS PARA EMPAQUE Y EMBALAJE.

ICS: 59.020

COMITÉ TÉCNICO: 59:02



ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 719

PLÁSTICOS - VOCABULARIOS.

ICS: 01.040.83

COMITÉ TÉCNICO: 83:2

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 513

MATERIALES DE POLIETILENO. CARACTERÍSTICAS Y ENSAYOS.

ICS: 83.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 510-1

SÍMBOLOS Y ABREIATURAS-PARTE 1: POLÍMETROS DE BASE Y SUS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES.

ICS: 83.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 510-2

SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS- PARTE 2: CARGAS Y MATERIALES REFORZANTES.

ICS: 59.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 510-3

SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS. PARTE 3. PLASTIFICANTES.

ICS: 83.040.30

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 525

LÁMINAS DE POLICARBONATO. TIPOS, DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS.

ICS: 83.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES PLÁSTICOS

NORDOM 568

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA DEL RASGADO DE LA PELÍCULA DE MATERIALES PLÁSTICOS.

ICS: 83.060

COMITÉ TÉCNICO: 83:02

ENVASES DE VIDRIO

NORDOM 261

DEFINICIONES GENERALES Y CLASIFICACIÓN.

ICS: 81.040.30

COMITÉ TÉCNICO: 81:01

ENVASES DE VIDRIO

NORDOM 262

DIMENSIONES Y MEDIDAS. SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES, SI.

ICS: 81.040.30

COMITÉ TÉCNICO: 55:01

ENVASES DE VIDRIO

NORDOM 263

DETERMINACIÓN DEL GRADO DE RECOCIDO. MÉTODO DEL POLARISCOPIO.

ICS: 81.040.10

COMITÉ TÉCNICO: 55:01

ENVASES DE VIDRIO

NORDOM 264

CLASIFICACIÓN DE LOS TERMINADOS.

ICS: 81.040.30

COMITÉ TÉCNICO: 81:01

EQUIPAMIENTO DOMÉSTICO Y COMERCIAL

NORDOM 573

MÉTODO PARA MEDIR EL DESEMPEÑO DE LOS CALENTADORES ELÉCTRICOS PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA PARA PROPÓSITOS DOMÉSTICO.

ICS: 97.100

COMITÉ TÉCNICO: 97:2

EQUIPAMIENTO DOMÉSTICO Y COMERCIAL

NORDOM 590

REQUISITOS PARTICULARES PARA CALENTADORES INSTANTÁNEOS DE AGUA.

ICS: 97.030

COMITÉ TÉCNICO: 97:2

EQUIPAMIENTO DOMÉSTICO Y COMERCIAL

NORDOM 780

REFRIGERADORES Y CONGELADORES ELECTRODOMÉSTICOS. ETIQUETADO Y REQUISITOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA.

ICS: 97.40.30

COMITÉ TÉCNICO: 97:2

NORDOM DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

La eficiencia energética es una práctica que tiene como objetivo reducir el consumo de energía; es el uso eficiente de la energía, de esta manera optimizar los procesos productivos y el empleo de la energía utilizando lo mismo o menos para producir más bienes y servicios.

En República Dominicana la **Comisión Nacional de Energía**, desde hace varios años implementa el programa Nacional de Eficiencia Energética que cuenta con varios componentes, entre ellos el etiquetado de eficiencia que incluye las normativas de: requisitos de eficiencia energética, métodos de prueba y sobre el etiquetado.

El INDOCAL como institución responsable de la normalización en el país, ha iniciado con la elaboración de normas sobre el sector, que servirán de base al **Sistema de Etiquetado de Equipos** de acuerdo al anteproyecto de ley de Eficiencia Energética y Uso Racional de la Energía.

NORDOM 644

EFICIENCIA ENERGÉTICA PARA LÁMPARAS FLUORESCENTES COMPACTAS AUTOBALASTRADAS. REQUISITOS DE EFICIENCIA.

SECTOR: ELECTRICIDAD

NORDOM 655

EFICIENCIA ENERGÉTICA PARA LÁMPARAS FLUORESCENTES COMPACTAS AUTOBALASTRADAS (LFCA) ETIQUETADO.

SECTOR: ELECTRICIDAD

NORDOM 780

REFRIGERADORES Y CONGELADORES ELECTRODOMÉSTICOS. ETIQUETADO Y REQUISITOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA.

SECTOR: EQUIPAMIENTO DOMÉSTICO Y COMERCIAL

NORDOM 53

Requisitos Generales para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:6

1. Instrucciones de uso, para asegurar la correcta utilización del alimento.
2. Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
3. Registro Industrial y Sanitario. (RI,RS)
4. País de origen en donde se fabricó, elaboró o procesó el alimento pre-envasado.

Idioma: Español

Nombre específico del producto. No debe inducir a error o duda de su contenido.

Letras claras, visibles, indelebles y de fácil lectura para el consumidor.

Que las etiquetas no se separen fácilmente del envase.

5. Contenido neto/peso escurrido, expresado en el **sistema Métrico Decimal**, en términos de peso y volumen: litro, mililitro, metro, kilogramo...
6. Lista de ingredientes, en orden descendente según la cantidad.
7. Fecha mínima de duración del producto. Identificación del lote.

No Aplica para:

1. Alimentos preenvasados para regímenes especiales. Ejemplo: alimentos dietéticos, alimentos para infantes.
2. Productos alimenticios envasados en presencia del comprador final (quesos, embutidos, carnes, pescado, etc).
3. Productos alimenticios que se presentan y se envasan en lo inmediato para la venta a granel (azúcar, cebolla, papa, vegetales, frutas).

Las normas de etiquetados establecen los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas en los envases de productos alimenticios y otras categorías de productos.

ETIQUETADOS

RTD 675

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL REGLAMENTO PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:06

ETIQUETADOS

NORDOM 603

ALIMENTOS ORGÁNICOS. DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADOS Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE.

ICS: 67.040

COMITÉ TÉCNICO: 67:37

ETIQUETADOS

NORDOM 742

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS—DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:6

ETIQUETADOS

NORDOM 755

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS—DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 6 7:6

ETIQUETADOS

NORDOM 523

CALZADOS. ETIQUETADO DE CALZADO.

ICS: 61.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 61:01

OTRAS NORMAS DE ETIQUETADOS

Estas normas también se encuentran en sus respectivos sectores.

NORDOM 622

ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES.

SECTOR: ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES

NORDOM 689

NORMA PARA EL ETIQUETADO DE EMBUTIDOS.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 655

EFICIENCIA ENERGÉTICA PARA LÁMPARAS FLUORESCENTE COMPACTAS AUTOBALASTRADAS (LFCA) — ETIQUETADO

SECTOR: ELECTRICIDAD

NORDOM 744

INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS TEXTILES.

SECTOR: INDUSTRIA TEXTIL

RTD 634

ETIQUETADO Y DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS.

SECTOR: NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 82

ROTULADO.

SECTOR: FERTILIZANTES

NORDOM 407

ETIQUETADO DE LOS MEDICAMENTOS. NORMA GENERAL.

SECTOR: TECNOLOGÍA SANITARIA/ SALUD

Estas normas estudian lo relativo a definiciones, clasificación, muestreo, método de ensayo y especificaciones de las pinturas, así como las materias primas específicas utilizadas en la elaboración de las mismas.

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 97

DEFINICIONES.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 389

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 124

DETERMINACIÓN DE LA VISCOSIDAD MEDIANTE EL VISCOSÍMETRO STORMER.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 123

DETERMINACIÓN DE PARTÍCULAS GRUESAS.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 387

MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL IMPACTO.

ICS: 87.060.10

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 119

MUESTREO.

ICS: 87.060.30

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 122

ACEITE DE LINAZA REFINADA. ALCALI.

ICS: 87.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 168

ACETATO DE BUTILO NORMAL.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 330

ACETATO DE ISOBUTILO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 112

ACETONA.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 193

METIL ETIL CETONA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 190

DIETILENGLICOL. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 192

ETILENGLICOL. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 320

ESPÍRITU MINERAL. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 111

EXÁMEN Y PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ENSAYOS.

ICS: 87.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 167

ISOPROPANOL.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 120

ADELGAZADORES (THINNER). ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 194

DISOLVENTES. DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 331

DISOLVENTES. DETERMINACIÓN DE MATERIAL VOLATIL.

ICS: 87.060.30

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 386

DISOLVENTES. DETERMINACIÓN DEL OLOR.

ICS: 87.060.30

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 118

MATERIAS PRIMAS PARA PINTURAS. MUESTREO.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 191

METANOL.

ICS: 87.060.10

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

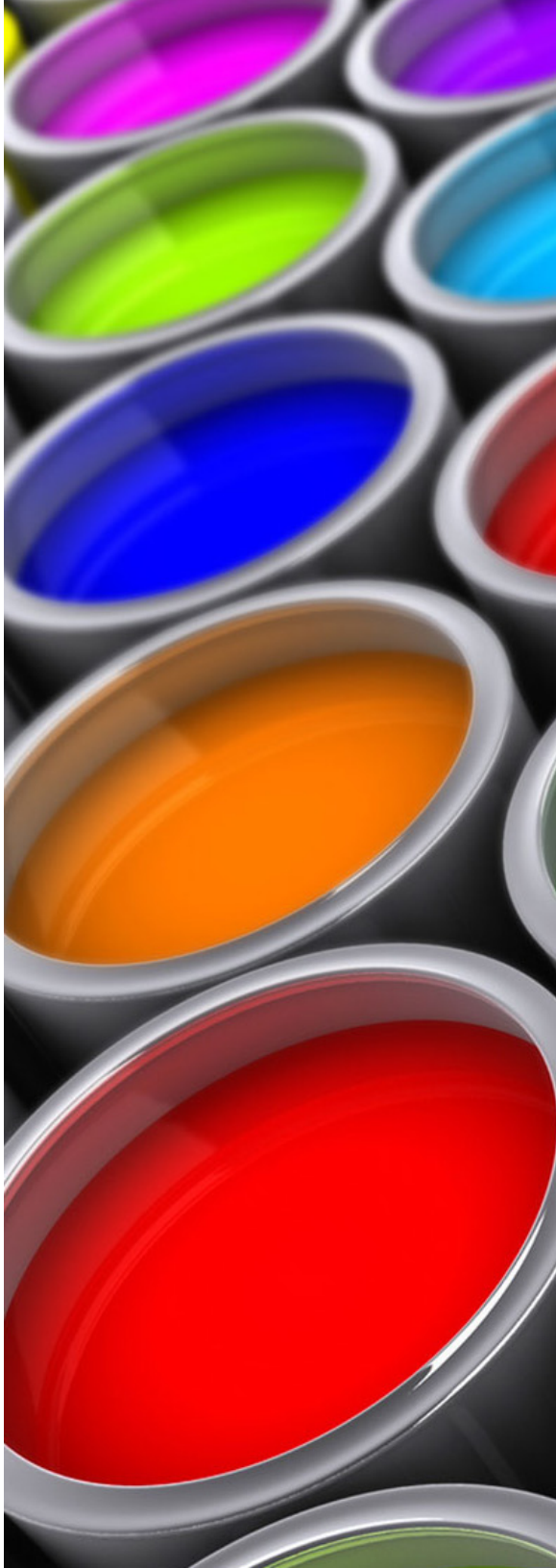
INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 166

N-BUTANOL.

ICS: 87.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 87:01



INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 332

PIGMENTOS. NEGRO DE HUMO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 121

XILENO.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA DE LAS PINTURAS

NORDOM 333

PINTURAS PARA REMARCAR PAVIMENTOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 87.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 87:01

INDUSTRIA TEXTIL

NORDOM 744

INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS TEXTILES.

ICS: 59.080.30

COMITÉ TÉCNICO: 59:1

INDUSTRIA TEXTIL

NORDOM 143

MÉTODO DE ACONDICIONAMIENTO DE LOS MATERIALES TEXTILES PARA SU ENSAYO.

ICS: 59.020.00

COMITÉ TÉCNICO: 59:01

INDUSTRIA TEXTIL

NORDOM 144

ALGODÓN. CLASIFICACIÓN.

ICS: 59.020.00

COMITÉ TÉCNICO: 59:01

INDUSTRIA TEXTIL

NORDOM 358

ALGODÓN. MÉTODO DE MUESTREO.

ICS: 59.060.10

COMITÉ TÉCNICO: 59:01

Estas normas enmarcan las directrices y códigos de prácticas relativas a definiciones, clasificación, buenas prácticas agrícola (BPA), buenas prácticas de fabricación (BPF), buenas prácticas de almacenamiento (BPAL) y **buenas prácticas de higiene (BPH) en los alimentos en general, los alimentos de ventas en las calles y el transporte de alimentos a granel.**

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 552

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y VENTAS DE ALIMENTOS EN LAS CALLES.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 581

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.040

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 598

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 618

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA AGUA POTABLE ENVASADA (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES).

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 631

HIGIENE DE LOS PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LLEVAR A CABO LA EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 646

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCIDOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES.

ICS: 67.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 647

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS A GRANEL Y ALIMENTOS SEMIENVASADOS. REQUISITOS.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 662

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS DE HUEVO.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 663

DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 664

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ ELABORADOS Y ENVASADOS ASÉPTICAMENTE.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 767

PRINCIPIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS A LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.050 / 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 690

PRINCIPIOS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS DE ALIMENTOS.

ICS: 67.040

COMITÉ TÉCNICO: 67:39

ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO BIOTECNOLÓGICOS MODERNOS

DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS DE ADN RECOMBINANTE

OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Las presentes directrices apoyan los Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos, y abordan los aspectos nutricionales y de inocuidad de los alimentos que consisten, o bien derivan, de plantas que tienen un historial de uso seguro como fuentes de alimentos y han sido modificadas por medios biotecnológicos modernos con objeto de que adquieran nuevos rasgos.

Para más información, capacitación y adquisición de esta norma, favor contactar al:

Departamento de Orientación y Divulgación Sede Central:

Tel.: 809-686-2205; **Ext.:** 230, 231, 404, 260; **E-mail:** cendoc@indocal.gob.do

Regional Norte: C/11 # 1 Entrada la Zurza I, Santiago, República Dominicana ; **Tel.:** 809-724-5534

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
C/ Olof Palme Esq. Núñez de Cáceres,
San Gerónimo, Santo Domingo, R.D.

Tel.: 809.686.2205 / Fax: 809.686.0643
servicioalcliente@indocal.gob.do
www.indocal.gob.do

@INDOCALRD

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NORDOM 692

DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS DE ADN RECOMBINANTE.

ICS: 67.040

COMITÉ TÉCNICO: 67:39

OTRAS NORMAS DE HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Estas normas también se encuentran en sus respectivos sectores.

NORDOM 661

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE.

SECTOR: ALIMENTOS PREENVASADOS

NORDOM 660

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 630

PRÁCTICA DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE LAS CARNES DE AVES DE CORRAL.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 697

HIGIENE DE LAS CARNES-ESPECIFICACIONES.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 392

HIGIENE DE LAS CARNES-SALCHICHAS-ESPECIFICACIONES.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 756

DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE CAMPYLOBACTER Y SALMONELLA EN LA CARNE DE POLLO.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM 322

JAMÓN. ESPECIFICACIONES.

SECTOR: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NORDOM ISO 22000:2005

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS—REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA.

SECTOR: CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

NORDOM 583

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS.

SECTOR: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 645

LECHE EN POLVO. RECOMENDACIONES. PRÁCTICAS DE HIGIENE.

SECTOR: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 582

PRÁCTICA DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS NO CURADOS NI MADUROS Y QUESOS MADUROS BLANDOS.

SECTOR: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Estas normas estudian lo relativo a definiciones, control, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 610

PRINCIPIOS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:36

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 596

DIRECTRICES PARA ELABORACIÓN DE ACUERDOS DE EQUIVALENCIA.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:36

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 611

DIRECTRICES PARA LA FORMULACIÓN, EVALUACIÓN, APLICACIÓN Y ACREDITACIÓN DE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:36

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 624

DIRECTRICES PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN EN SITUACIONES DE URGENCIA CON RESPECTO AL CONTROL DE ALIMENTOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 625

DIRECTRICES PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN ENTRE PAÍSES SOBRE CASOS DE RECHAZOS DE ALIMENTOS IMPORTADOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:36

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN PARA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

NORDOM 626

DIRECTRICES PARA EVALUAR LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO QUE PARTICIPAN EN EL CONTROL DE LAS IMPORT. Y EXPORT. DE ALIMENTOS.

ICS: 03.120.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

Estas normas establecen lo relativo a definiciones, muestreo, métodos de ensayo y especificaciones de la leche y sus derivados: helados, bebidas lácteas, leches saborizadas, leche en polvo, leche condensada, leche cruda de vaca, mantequilla, quesos y otros.

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 297

DETERMINACIÓN DE BACTERIAS TERMODÚRICAS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 113

DETERMINACIÓN DE CENIZAS.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 247

DETERMINACIÓN DE COLIFORMES.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 248

DETERMINACIÓN DE HONGOS Y LEVADURAS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 58

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ TITULABLE.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 31

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 175

DETERMINACIÓN DE LA FOSFATASA, MÉTODO RÁPIDO DE SCHARER.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 114

DETERMINACIÓN DE LA LACTOSA.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 56

DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA. DEFINICIÓN Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 55

DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA. MÉTODO DE ROSE-GOTTLIEB.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 85

DETERMINACIÓN DE LAS IMPUREZAS MACROSCÓPICAS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 57

DETERMINACIÓN DE PROTEÍNAS.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 20

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS TOTALES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 84

DETERMINACIÓN POTENCIOMÉTRICA DEL PH.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 105

PRUEBA DE REDUCCIÓN DEL AZUL DE METILENO.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 115

RECUENTO DE COLONIAS EN PLACAS DE PETRI.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 583

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 151

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ TITULABLE, EXPRESADA COMO PORCENTAJE DE ÁCIDO LÁCTICO EN LECHE EVAPORADA, CONDENSADA Y LECHE EN POLVO.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 83

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE CONGELACIÓN DE LA LECHE.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 30

TOMA DE MUESTRA DE LA LECHE.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 592

TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE LA LECHE Y LA NATA (CREMA). DEFINICIONES.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 591

USO DE TÉRMINOS LECHEROS.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 683

DIRECTRICES PARA LA CONSERVACIÓN DE LA LECHE CRUDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE LA LACTOPEROXIDASA.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 684

PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 731

LECHE PASTEURIZADA, ULTRA PASTEURIZADA, ULTRA- ALTA TEMPERATURA (UHT) ESTERILIZADA — ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 126

LECHE CONCENTRADA AZUCARADA (LECHE CONDENSADA).

ICS: 67.100

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 255

LECHE CONDENSADA. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SACAROSA.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 685

MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 19

LECHE CRUDA DE VACA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 682

MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 152

LECHE EN POLVO. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 153

LECHE EN POLVO. DETERMINACIÓN DE SEDIMENTOS Y PARTÍCULAS QUEMADAS.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 173

LECHE EN POLVO. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE SOLUBILIDAD.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 74

LECHE EN POLVO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 645

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE EN POLVO.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 125

LECHE EVAPORADA ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 681

MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA (DESNATADA, DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NORDOM 494

LECHES FERMENTADAS (YOGURT, KEFIR, KUMYS Y OTRAS).

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

LECHES SABORIZADAS

NORDOM 764

LECHES SABORIZADAS—ESPECIFICACIONES

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

BEBIDAS LÁCTEAS

NORDOM 765

BEBIDAS LÁCTEAS—ESPECIFICACIONES

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

HELADOS

NORDOM 599

DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES.

ICS: 67.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 67:28

HELADOS

NORDOM 595

ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 67:28

MANTEQUILLA

NORDOM 195

MANTEQUILLA.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

MANTEQUILLA

NORDOM 249

DETERMINACIÓN DE ACIDEZ EN LA GRASA DE LA MANTEQUILLA.

ICS: 67.100.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

MANTEQUILLA

NORDOM 198

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD, SÓLIDOS NO GRASOS Y LA MATERIA GRASA EN UNA MISMA MUESTRA.

ICS: 67.100.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

MANTEQUILLA

NORDOM 298

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

MATERIAS GRASAS

NORDOM 680

MATERIAS GRASAS LACTEAS PARA UNTAR.

ICS: 67.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

IMITACIÓN DE QUESOS

NORDOM 750

IMITACIÓN DE QUESOS.

ICS: 670100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

QUESOS

NORDOM 582

PRÁCTICA DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS NO CURADOS NI MADUROS Y QUESOS MADUROS BLANDOS.

ICS: 67.020.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:32

QUESOS

NORDOM 275

NORMA GENERAL PARA QUESOS.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 321

QUESO CREMA—DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 424

QUESO DAMBO. DEFINICIONES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 785

QUESO DANÉS. DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 390

QUESO DE FREIR—DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 649

QUESO DE SUERO.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:1

QUESOS

NORDOM 391

QUESO EDAM. DEFINICIONES Y REQUISITOS.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 651

QUESO EN SALMUERA.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 574

QUESO FUNDIDO Y LOS PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 431

QUESO FYNBO. DEFINICIÓN Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 423

QUESO GOUDA. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 398

QUESO MOZZARELLA. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 650

QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 399

QUESO RICOTTA. DEFINICIÓN Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

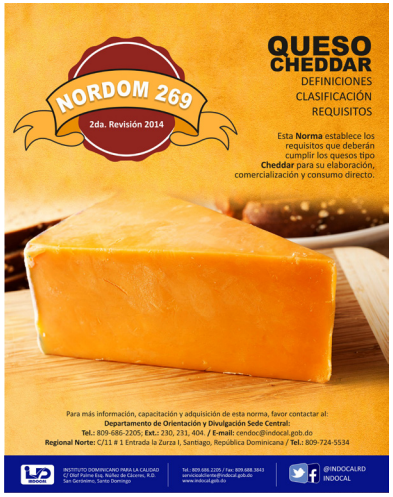
QUESOS

NORDOM 420

QUESO SAMSOE. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01



QUESOS

NORDOM 269

QUESO TIPO CHEDDAR— DEFINICIONES —CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 421

QUESO TIPO HOLANDÉS. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

QUESOS

NORDOM 422

QUESO TIPO PICANTINO (QUESO GRANA). DEFINICIÓN Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

Las normas de METROLOGÍA especifican las magnitudes, unidades y símbolos utilizados en las ciencias y sus correspondientes tecnologías, así como también establecen el sistema internacional de unidades.

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 100

SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES (SI).

ICS: 67.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 453

VOCABULARIO DE LOS TÉRMINOS FUNDAMENTALES Y GENERALES DE METROLOGÍA.

ICS: 01.040.17

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 465

REGLAS PARA REDONDEAR VALORES NUMÉRICOS.

ICS: 17.020.00

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 466

CONVERSIÓN DE PULGADAS A MILÍMETROS Y VICEVERSA.

ICS: 17.020.00

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 467

MEDICIONES CON MEDIDAS DE PH. REGLAS GENERALES.

ICS: 17.020.00

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 480

FENÓMENOS FÍSICOS. MEDIDAS DE MASA, PATRONES Y DE TRABAJO. CLASIFICACIÓN.

ICS: 17.160.01

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM 578

ELECTRICIDAD. MAGNETISMO. MEDICIONES ELÉCTRICA Y MAGNÉTICAS. CONTADORES DE ENERGÍA ELÉCTRICA DE CORRIENTE ALTERNA ACTIVA 1 Y 2 REACTIVA CLASE 3.

ICS: 17.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

METROLOGÍA Y MEDICIÓN

NORDOM-IEC 62051

MEDIDA DE ENERGÍA ELÉCTRICA. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ICS: 91.140.50

17.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 17:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 251

BOLÍGRAFOS. DETERMINACIÓN DEL DIÁMETRO DE LA BOLA.

ICS: 35.260.20

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 252

BOLÍGRAFOS. ENSAYO DE DESGASTE.

ICS: 35.260.20

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 292

BOLÍGRAFOS. ENSAYO DE ESCRITURA A MANO.

ICS: 35.260.20

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 240

BOLÍGRAFOS.

ICS: 35.260.20

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 359

BOLÍGRAFOS. MUESTREO.

ICS: 35.260.20

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 414

PUPITRES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 97.140.00

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 266

PUPITRES. ENSAYO DE CAÍDA.

ICS: 97.140.00

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

NORDOM 267

PUPITRES. MUESTREO.

ICS: 97.140.00

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

MOBILIARIOS Y ÚTILES ESCOLARES

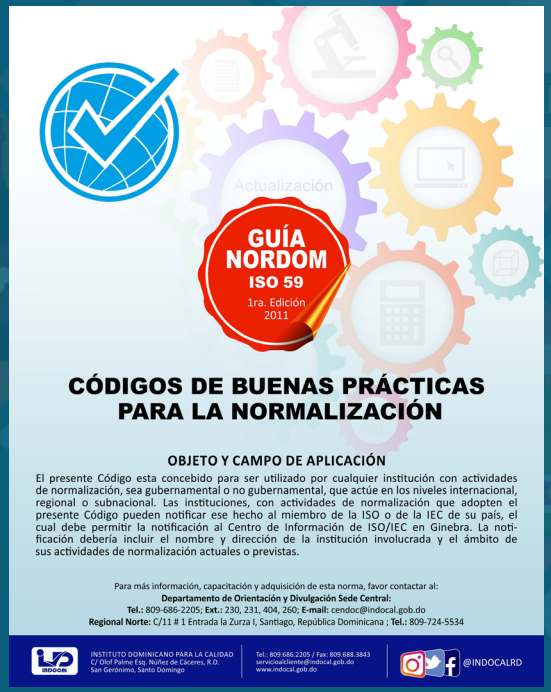
NORDOM 416

PUPITRES. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL IMPACTO.

ICS: 97.140.00

COMITÉ TÉCNICO: 97:01

NORMALIZACIÓN



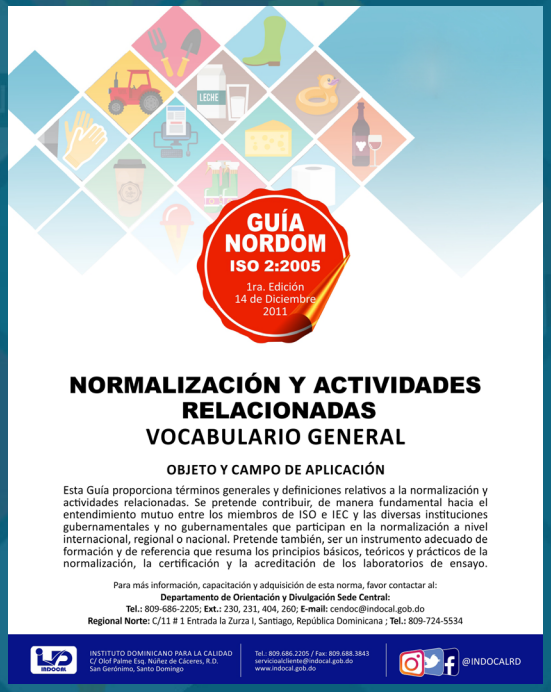
NORMALIZACIÓN

NORDOM GUÍA ISO 59

CÓDIGOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA NORMALIZACION.

ICS: 1.12

COMITÉ TÉCNICO: 1:01



NORMALIZACIÓN

NORDOM GUÍA ISO 2:2005

NORMALIZACION Y ACTIVIDADES RELACIONADAS. VOCABULARIO GENERAL.

ICS: 01.120

COMITÉ TÉCNICO: 1:01

Estas normas estudian definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de otros alimentos, como: aceites esenciales; aceites y grasas comestibles; alimentos para animales; azúcar; caldos, sopas y consomés; casabe; harinas vegetales; miel de abeja; nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos; pastas alimenticias; productos elaborados a partir de frutas y vegetales; productos proteínicos vegetales; sal; vinagre; y salsas y aderezos.

ACEITES ESENCIALES

NORDOM 79

DEFINICIONES. TERMINOLOGÍA Y CLASIFICACIÓN.

ICS: 71.100.60

COMITÉ TÉCNICO: 71:04

ACEITES ESENCIALES

NORDOM 80

MUESTREO.

ICS: 71.100.60

COMITÉ TÉCNICO: 71:04

ACEITES ESENCIALES

NORDOM 81

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS.

ICS: 71.100.60

COMITÉ TÉCNICO: 71:04

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 492

ACEITE CRUDO DE PALMA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:40 / 67:200

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 236

ACEITE DE ALGODÓN REFINADO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 237

ACEITE DE COCO REFINADO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 440

ACEITE DE MAIZ REFINADO — ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 706

ACEITE DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 235

ACEITE DE SOYA REFINADO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 21

ACEITES COMESTIBLES DE MANÍ (CACAHUATES). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 534

ACEITE DE PALMA COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 46

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE YODO. MÉTODO DE WIJS.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 388

DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 73

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 355

DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS. MÉTODO DE CROMATOGRAFÍA GAS-LÍQUIDO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 59

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 117

DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE ACEITE EN LA SEMILLA DE ALGODÓN. ENSAYO DE HALPHEN.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 441

DETERMINACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS VOLÁTILES E INSOLUBLES. ÍNDICE DE POLENSKE.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 385

DETERMINACIÓN DE LOS ACIDOS VOLÁTILES SOLUBLES. ÍNDICE DE REICHERT MEISSL.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 383

DETERMINACIÓN DEL COLOR. MÉTODO LOVIBOND.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 307

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 185

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE IMPUREZAS INSOLUBLES-

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 308

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE JABÓN.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 47

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA INSAPONIFICABLE. MÉTODO A.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 48

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA INSAPONIFICABLE. MÉTODO B.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 413

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE NIQUEL.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 154

DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE PERÓXIDO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 209

DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE REFRACCIÓN.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 33

DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 439

ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 409

MARGARINA. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 397

MARGARINA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 394

MUESTREO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 226

NORMA GENERAL PARA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 354

PREPARACIÓN DE LOS ESTÉRES METÍLICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 116

PRUEBA DE RANCIDEZ. MÉTODO DE KREIS.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

NORDOM 340

PRUEBA DE RESISTENCIA DEL FRÍO.

ICS: 67.200.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:07

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 91

DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS.

ICS: 65.120.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 62

DETERMINACIÓN DE CENIZAS.

ICS: 65.120.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 61

DETERMINACIÓN DE FIBRA CRUDA.

ICS: 65.120.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 63

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CALCIO.

ICS: 65.120.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 49

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD.

ICS: 65.120.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 90

GENERALIDADES.

ICS: 65.120.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

ALIMENTOS PARA ANIMALES

NORDOM 60

MUESTREO.

ICS: 65.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 65:02

AZÚCAR

NORDOM 218

AZÚCAR AFINADO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 602

AZÚCAR FORTIFICADA CON VITAMINA "A". ESPECIFICACIONES, CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 219

AZÚCAR REFINADO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 688

AZÚCARES EN GENERAL.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 260

DETERMINACIÓN DE CENIZAS SULFATADAS.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 317

DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD Y EL FACTOR DE SEGURIDAD.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 318

DETERMINACIÓN DEL COLOR.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 319

GRANULOMETRÍA (TAMAÑO DEL GRANO).

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 250

TERMINOLOGÍA.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

AZÚCAR

NORDOM 217

AZÚCAR CREMA O PARDA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:24

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 238

DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 234

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 369

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DE COLIFORMES TOTALES. MÉTODO DE RECUENTO EN PLACA.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 316

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DE HONGOS Y LEVADURAS.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 315

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 356

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DE MICROORGANISMOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS FACULTATIVOS MESÓFILOS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 239

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 349

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL COMO CLORURO DE SODIO. MÉTODO DE MOHR.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CALDOS, SOPAS Y CONSOMÉS

NORDOM 301

CALDO DE POLLO DESHIDRATADO. DETERMINACIÓN DEL NITRÓGENO TOTAL POR EL MÉTODO DE KJELDAHL.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:17

CASABE

NORDOM 561

ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

CASABE

NORDOM 693

REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

HARINAS VEGETALES

NORDOM 641

DETERMINACIÓN DE BROMATO DE POTASIO EN HARINAS DE TRIGO.

ICS: 67:23

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 382

DETERMINACIÓN DE MICROORGANISMOS COLIFORMES. TÉCNICAS DE RECUENTO EN PLACA.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 160

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ACIDEZ.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 162

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALMIDÓN.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 163

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA CRUDA O EXTRACTO ETEREO.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 161

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 303

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PARTÍCULAS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 403

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS. DETERMINACIÓN DE BACILLUS CEREUS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 395

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS. PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 381

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS. RECUENTO TOTAL DE HONGOS Y LEVADURAS.

ICS: 07.100.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 329

HARINA DE MAÍZ. DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ DE LA GRASA.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 76

HARINA DE TRIGO DE PRIMERA. REQUISITOS.

ICS: 67.060.

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

RTD 616

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 562

HARINA DE YUCA COMESTIBLE- ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

HARINAS VEGETALES

NORDOM 291

HARINAS DE CEREALES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNA CRUDA.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

RTD 334

HARINAS DE MAIZ SIN GERMEN FORTIFICADA. REQUISITOS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 159

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GLUTEN EN LA HARINA DE TRIGO.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 205

MUESTREO.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 233

SEMOLINA DE TRIGO. DETERMINACIÓN DE DEFECTOS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

HARINAS VEGETALES

NORDOM 280

SEMOLINA DE TRIGO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

MIEL DE ABEJA

NORDOM COMCCANOR 1

MIEL (APIS-MELLLIFERA). REQUISITOS.

ICS: 67.100.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 203

MUESTREO.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJA

NORDOM 327

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJA

NORDOM 347

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJA

NORDOM 328

PREPARACIÓN DEL ALMIDÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD DIASTÁSICA DE LA MIEL.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 202

DEFINICIONES, TERMINOLOGÍA, CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 204

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD RELATIVA.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 288

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y DE LOS SÓLIDOS TOTALES.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 346

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SACAROSA. MÉTODO PRÁCTICO.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

MIEL DE ABEJAS

NORDOM 289

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SUSTANCIAS MINERALES (CENIZAS)-MÉTODO DE CALCINACIÓN DIRECTA.

ICS: 67.180.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:13

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 668

ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 667

ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 726

ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 727

ALIMENTOS POBRE EN SODIO (INCLUIDO LOS SUCEDÁNEOS DE LA SAL). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 788

DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

RTD 634

ETIQUETADO Y DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 743

PREPARADOS COMPLEMENTARIOS - ESPECIFICACIONES GENERALES.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Y/O DIETÉTICOS

NORDOM 789

PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES HIPOCALÓRICOS DE ADELGAZAMIENTO.

ICS: 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:35

OTROS ALIMENTOS

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 75

REQUISITOS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 129

MUESTREO.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 134

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE COLESTEROL.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 158

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUEVO.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 133

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 200

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 135

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NETO EN LAS PASTAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 156

DETERMINACIÓN DEL VOLÚMEN DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 201

GUÍA DE RECOMENDACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE LABORATORIOS EN LA INDUSTRIA DE PASTAS ALIMENTICIAS.

ICS: 67.260.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:02

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 130

PRUEBA DE COCCIÓN EN LAS PASTAS ALIMENTICIAS SECAS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 132

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ EN LAS PASTAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 131

DETERMINACIÓN DEL GRADO DE DESINTEGRACIÓN EN LAS PASTAS SECAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 157

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE AGUA.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PASTAS ALIMENTICIAS

NORDOM 155

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SODIO EN LAS PASTAS. MÉTODO DE LAS CENIZAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:09

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 293

DERIVADOS DEL TOMATE. CATCHUP O KETCHUP.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 216

PASTA DE TOMATE.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 361

DETERMINACIÓN DE AZÚCARES TOTALES, AZÚCARES REDUCTORES Y AZÚCARES NO REDUCTORES.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 224

DETERMINACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 222

DETERMINACIÓN DE CONTENIDO DE PARTÍCULAS NEGRAS.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 223

DETERMINACIÓN DEL COLOR. MÉTODO DE MUNSELL.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 228

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CLORUROS.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 396

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 227

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS SOLUBLES. MÉTODO REFRACTOMÉTRICO.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 229

DETERMINACIÓN DEL PH.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

SALSAS Y ADEREZOS

NORDOM 324

DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ EN LA FASE ACUOSA.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:10

SALSAS Y ADEREZOS

NORDOM 540

MAYONESA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:10

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 294

MERMELADA DE GUAYABA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:15

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 305

MERMELADA DE PIÑA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:15

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 225

MERMELADAS DE FRUTAS. DEFINICIONES Y CLASIFICACION.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 353

MERMELADAS. DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE COLORANTES ARTIFICIALES.

ICS: 67.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES

NORDOM 306

MERMELADAS. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ÁCIDO BENZOICO Y BENZOATOS ALCALINOS.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)

NORDOM 539

DETERMINACIÓN DE LA SEPARACIÓN Y EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS UNICELULARES.

ICS: 67.060.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)

NORDOM 548

DIRECTRICES GENERALES PARA COMPROBAR LA INOCUIDAD Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS PPV.

ICS: 67.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)

NORDOM 547

DIRECTRICES GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN PPV EN LOS ALIMENTOS.

ICS: 67.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)

NORDOM 535

GLUTEN DE TRIGO. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV)

NORDOM 546

PROTEÍNAS SUSTRAIDAS DE SOYA. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 67.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:34

SAL

NORDOM 78

SAL PARA EL USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 77

DETERMINACIÓN DE LA ALCALINIDAD.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 29

DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE GRASAS Y ACEITES EN LA SAL PARA CONSUMO DOMÉSTICO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 18

DETERMINACIÓN DE LA PUREZA.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 104

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DEl ARSÉNICO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 103

EXAMEN DE BACTERIAS HALÓFILAS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 8

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CALCIO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 102

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HIERRO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 6

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 15

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MAGNESIO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 101

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 43

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SULFATOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 7

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SUSTANCIAS INSOLUBLES EN EL AGUA.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 16

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE YODO EN LA SAL YODADA.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 17

DETERMINACIÓN DEL PH EN LA SAL PARA CONSUMO DOMÉSTICO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

SAL

NORDOM 14

SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:26

VINAGRE

NORDOM 22

ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 37

DETERMIANCION POTENCIOMÉTRICA DEL PH.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 11

DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE ÁCIDOS MINERALES U ORGÁNICOS DIFERENTES DEL ACÉTICO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 36

DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE COLORANTES.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 28

DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE METALES PESADOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 3

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZAS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 10

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE COBRE.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 35

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ESTAÑO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 4

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PLOMO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 38

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SULFATOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 5

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ZINC.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 32

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE ÁCIDOS.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 34

DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO TOTAL.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 13

DETERMINACIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

VINAGRE

NORDOM 12

IDENTIFICACIÓN DEL VINAGRE OBTENIDO POR FERMENTACIÓN ACÉTICA.

ICS: 67.220.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:03

Estas normas estudian lo relativo a definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los productos de panadería y repostería en general, y establecen los requisitos de una manera particular de **las galletas y los panes.**

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 136

CALIDAD PANADERA DE LA HARINA DE TRIGO. DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO DE PAN, VOLUMEN DE PAN, COLOR Y TEXTURA DE LA MIGA.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 99

LEVADURA INDUSTRIAL PARA LA PANIFICACIÓN.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 362

LEVADURA PARA PANIFICACIÓN. DETERMINACIÓN DEL PH.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 344

LEVADURAS PARA PANIFICACIÓN. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 345

LEVADURAS PARA PANIFICACIÓN. DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 171

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA ANÁLISIS DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 170

DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE CENIZAS EN LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 172

PRODUCTOS DE PANADERÍA. MUESTREO.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 705

GALLETAS - REQUISITOS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 620

PAN Y PANES ESPECIALES. CLASIFICACIÓN. DESIGNACIÓN Y REQUISITOS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 169

PAN. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

NORDOM 197

PAN DE AGUA. REQUISITOS.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:12

Estas normas estudian definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los pescados y mariscos; y establece los requisitos particulares para el **arenque, atún, camarones, filetes de pescados, mariscos, pescado fresco, salmón y otros.** Así mismo contempla la norma de **inspección para venta a granel.**

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 741

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 576

CONSERVAS ENVASADAS DE PESCADO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 575

DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS. PARTE 1. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 615

DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS. PARTE II. INSTRUCTIVO PARA LA CAPACITACIÓN DE EVALUADORES.

ICS: 67.240

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 614

MÉTODOS DE ENSAYO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NETO, ESCURRIDO Y TROZOS EN CONSERVAS.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 751

ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 607

ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 585

CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 606

FILETES DE PESCADO CONGELADO RÁPIDAMENTE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 594

MARISCOS. CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 570

PESCADO FRESCO AL GRANEL. MUESTREO. INSPECCIÓN DE ACEPTACIÓN POR ATRIBUTOS.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 560

PESCADO FRESCOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 586

PESCADO SECO SALADO TIPO BACALAO — ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

PESCADOS Y MARISCOS

NORDOM 608

SALMÓN EN CONSERVA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.120.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:18

Estas normas estudian definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los productos derivados del petróleo y tecnologías afines. En particular establece los requisitos para aceites lubricantes y de combustible, trementina, gasolina, gasoil, kerosene, gas natural, gas licuado de petróleo (GLP) y tanques de GLP para uso doméstico y vehicular.

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 145

DESTILACIÓN.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 276

DETERMINACIÓN DE CENIZAS.

ICS: 75.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 146

DETERMINACIÓN DE LA ESTABILIDAD A LA OXIDACIÓN. MÉTODO DEL PERÍODO DE INDUCCIÓN.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 419

DETERMINACIÓN DE SEDIMENTOS POR EXTRACCIÓN.

ICS: 75.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 277

DETERMINACIÓN DEL COLOR.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 221

ACEITE COMBUSTIBLE (FUEL OIL). ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 460

ACEITES LUBRICANTES PARA CÁRTER EN MOTORES DE COMBUSTIÓN INTERNA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 456

ACEITES LUBRICANTES PARA MOTORES DE DOS TIEMPOS A GASOLINA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 220

GAS LICUADO DE PETROLEO (GLP) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

RTD 69

CILINDROS PARA GASES LICUADOS DE PETROLEO (GLP) PARA USO DOMÉSTICO.

ICS: 23.020.30

COMITÉ TÉCNICO: 23:02

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 643

COMBUSTIBLE GASEOSO. SISTEMAS DE GASES LICUADOS DEL PETROLEO (GLP) PARA AUTOMÓVILES. REQUISITOS DE INSTALACIÓN.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 637

COMBUSTIBLE GASEOSO. CALIDAD DEL GAS NATURAL.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 75:02

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 415

GASOIL-ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 476

GASOLINA SIN PLOMO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 653

MEZCLA DE GASOLINA SIN PLOMO CON ETANOL ANHIDRO DESNATURALIZADO. REQUISITOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75.1

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 254

KEROSENE REGULAR.

ICS: 75.160.30

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 323

QUEROSENO PARA TURBINAS DE AVIACIÓN.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

PETRÓLEO Y TECNOLOGÍAS RELACIONADAS

NORDOM 437

TREMENTINA COMERCIAL. ESPECIFICACIONES.

ICS: 75.160.20

COMITÉ TÉCNICO: 75:01

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 258

DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD (MÉTODO GENERAL).

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

Estas normas estudian definiciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los productos agrícolas y agroquímicos, como: cacao y sus derivados; café y sus derivados; cereales, legumbres y leguminosas; fertilizantes; hortalizas, tubérculos y raíces; y residuos de plaguicidas.

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 232

DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 256

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA (MÉTODO DE REFERENCIA).

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 257

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA (MÉTODO GENERAL).

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 230

CACAO EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 189

CACAO EN GRANO. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD (MÉTODO DE REFERENCIA).

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 231

CACAO EN GRANO. MUESTREO.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 174

CACAO EN GRANO. PRUEBA DE CORTE.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 527

CACAO EN POLVO (COCOA). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 412

CACAO EN POLVO Y MEZCLAS SECAS DE CACAO EN POLVO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZAS.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 411

CACAO, CHOCOLATE Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA. MÉTODO GENERAL.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 507

CHOCOLATE. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SACAROSA (AZÚCAR).

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CACAO Y SUS DERIVADOS

NORDOM 528

CHOCOLATE. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.140.30

COMITÉ TÉCNICO: 67:08

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 711

MUESTREO DE CAFÉ- MUESTREADOR PARA CAFÉ VERDE Y CAFÉ EN PERGAMINO.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 707

VOCABULARIO.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 708

CAFÉ DE VALDESIA-REQUISITOS.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 363

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. DETERMINACIÓN DE LA ALCALINIDAD DE LAS CENIZAS SOLUBLES EN AGUA.

ICS: 67.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 302

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO.

ICS: 67.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 110

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD.

ICS: 67.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 559

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. ESPECIFICACIONES GENERALES.

ICS: 67.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 357

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. DETERMINACIÓN DE LAS CENIZAS SOLUBLES E INSOLUBLES EN AGUA.

ICS: 67.140.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 715

CAFÉ VERDE EN SACOS-MUESTREO.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 716

CAFÉ VERDE-DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD A GRANEL POR CAÍDA LIBRE DE LOS GRANOS ENTEROS.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 717

CAFÉ VERDE-DETERMINACIÓN DE LA PÉRDIDA DE MASA A 105ªC.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 712

CAFÉ VERDE-EXAMEN OLFATIVO Y VISUAL Y DETERMINACIÓN DE LA MATERIA EXTRAÑA Y DEFECTOS.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 718

CAFÉ VERDE-GRANULOMETRÍA-ANÁLISIS DE TAMAÑO-TAMIZADO MANUAL Y MECÁNICO.

ICS: 01.040.67

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 710

CAFÉ VERDE-MÉTODOLOGÍA PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL CUANTITATIVO DESCRIPTIVO DEL CAFÉ.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 714

CAFÉ VERDE-PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS SENSORIAL.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 709

CAFÉ VERDE-REQUISITOS.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22

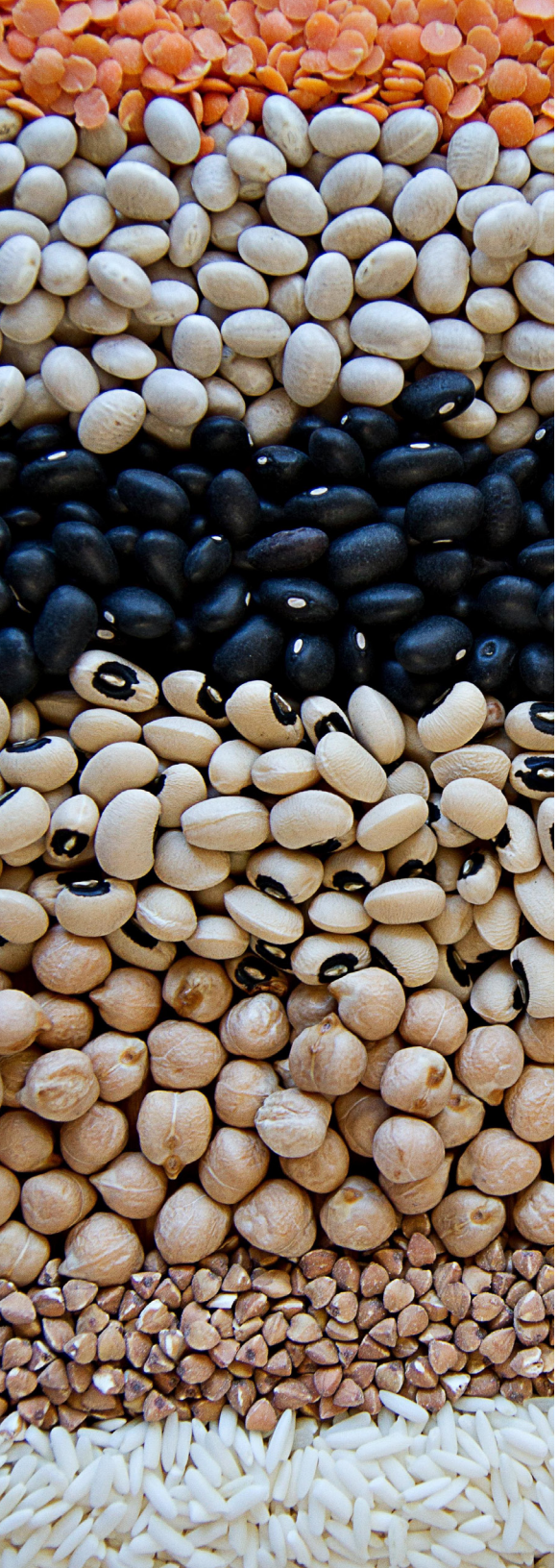
CAFÉ Y SUS DERIVADOS

NORDOM 713

CAFÉ VERDE-TABLA DE REFERENCIA DE DEFECTOS.

ICS: 67.140

COMITÉ TÉCNICO: 67:22



CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 786

LEGUMBRES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:02

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 92

MÉTODOS DE REFERENCIA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD Y MÉTODOS RÁPIDOS.

ICS: 67.060.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:02

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 474

ARROZ PULIDO PARA CONSUMO HUMANO.

ICS: 67.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:02

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 555

ARVEJAS (GUISANTES). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.05

COMITÉ TÉCNICO: 67:29

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 380

AVENA EN HOJUELAS. DETERMINACIÓN DE DEFECTOS.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 393

AVENA EN HOJUELAS. DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA. (PRUEBA DE CATECOL).

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 304

AVENA EN HOJUELAS. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:23

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 281

AVENA EN HOJUELAS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060

COMITÉ TÉCNICO: 67:2

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 479

HABICHUELAS ROJAS, NEGRAS Y BLANCAS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:02

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 554

MAÍZ EN GRANO ENTERO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.05

COMITÉ TÉCNICO: 67:29

CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

NORDOM 553

MAÍZ EN LA MAZORCA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.05

COMITÉ TÉCNICO: 67:29

FERTILIZANTES

NORDOM 96

DEFINICIONES.

ICS: 65.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:03

FERTILIZANTES

NORDOM 214

MUESTREO DE FERTILIZANTES SÓLIDOS.

ICS: 65.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:03

FERTILIZANTES

NORDOM 82

ROTULADO.

ICS: 65.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:03

FERTILIZANTES

NORDOM 215

TOLERANCIAS EN TERMINADO.

ICS: 65.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:03

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 51

RECOLECCIÓN DE FRUTOS CÍTRICOS.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 93

TRANSPORTE DE LOS FRUTOS CÍTRICOS PARA LA EXPORTACIÓN.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 530

AGUACATES. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 483

BANANO (GUINEO). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 531

CÍTRICOS. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 569

CÍTRICOS. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 94

LECHOSAS FRESCAS (PAPAYAS). ESPECIFICACIONES Y CLASIFICACIONES DE CALIDAD (CARICA PAPAYA L).

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 139

LIMONES AGRIOS. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 549

MANGO PARA CONSUMO FRESCO- ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 533

MANGOS PARA LA INDUSTRIA. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 140

NARANJAS AMARGAS.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 500

NARANJAS. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 141

NARANJAS, MANDARINAS.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 95

PIÑA (ANANÁS COMOSUS) — ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 55.020 / 67.040.00

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 772

TOMATE FRESCO (SOLANUM LYCOPERSICUM) — ESPECIFICACIONES Y CLASIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 52

TOMATES INDUSTRIALES. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 142

TOMATES. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:05

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 532

TORONJAS. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

NORDOM 50

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS. TOMA DE MUESTRAS.

ICS: 67.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 67:21

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 766

HORTALIZAS Y LEGUMBRES EN CONSERVA - ESPECIFICACIONES

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:2

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 491

AJOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.20

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 584

CEBOLLAS ROJAS, AMARILLAS Y BLANCAS.

ICS: 67.080.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 478

PAPAS (PATATA). ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 605

YUCA (MANDIOCA) COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES

NORDOM 551

YUCA AMARGA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 67.080.15

COMITÉ TÉCNICO: 67:27

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGROQUÍMICOS

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 659

DIRECTRICES PARA EL USO DE LA ESPECTROMETRÍA DE MASA (EM) EN LA IDENTIFICACIÓN, CONFIRMACIÓN Y DETERMINACIÓN CUANTITATIVA DE RESIDUOS.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 657

DIRECTRICES SOBRE BUENAS PRÁCTICAS EN EL ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 613

FORMULACIONES DE PLAGUICIDAS. MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE LA FITOTOXICIDAD EN LABORATORIO SIMULANDO APLICACIÓN DE ALTO VOLUMEN.

ICS: 65.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 612

MÉTODOS RECOMENDADOS DE MUESTREO PARA LA DETERMINACIÓN DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.

ICS: 65.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 406

MUESTREO.

ICS: 65.100.00

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 658

PARTE DE LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE APLICAN LOS LÍMITES MAX DEL CODEX PARA RESIDUOS Y QUE SE ANALIZAN.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 686

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 781

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL AGUACATE (PERSEA AMERICANA).

ICS: 65.100 / 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 701

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y MANEJO DEL AJO.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 761

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL APIO (APIUM GRAVEOLENS).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 698

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL ARROZ (ORIZA SATIVA).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 703

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL BANANO.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 783

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA BERENJENA (SOLANUM MELONGENA).

ICS: 65.100.01 / 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 735

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL BRÓCOLIS (BRASSICA OLERACEA ITALICA).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 702

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y MANEJO DE LA CEBOLLA.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 736

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL COLIFLOR (BRASSICA OLERACEA VAR. BOTRYTIS).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 782

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LAS FRUTAS CÍTRICAS (CITRUS).

ICS: 65.100 / 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 784

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE HORTALIZAS DE HOJA.

ICS: 65.100 / 67.080.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 762

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA LECHOSA (CARICA PAPAYA L.).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 704

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA LECHUGA.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 691

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL MANGO.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 700

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA NARANJA.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 699

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA PIÑA.

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:04

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 732

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL PLÁTANO (MUSA PARADISÍACA).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 733

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA PAPA (SOLANUM TUBEROSUM).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 773

LÍMITES MÁ XIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LOS AJIES (CAPSICUM).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 734

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL PEPINO (CUCUMIS SATIVUS).

ICS: 65.100

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 760

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL TABACO (NICOTIANA TABACUM).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 754

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DEL TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

NORDOM 763

LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PERMITIDOS PARA EL CULTIVO Y EL MANEJO DE LA ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA).

ICS: 65.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 65:4

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

NORDOM 557

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

ICS: 11.220

COMITÉ TÉCNICO: 67:31

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

NORDOM 597

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REGULACIÓN DEL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS.

ICS: 11.220

COMITÉ TÉCNICO: 67:31

RESPONSABILIDAD SOCIAL

NORDOM ISO 26000:2010

GUÍA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

ICS: 03.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 3:04

Estas normas estudian lo relativo al campo de la higiene y la seguridad industrial en lo referente a las disposiciones, equipos y elementos empleados para evitar, prevenir y proteger al personal, materiales y maquinarias.

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 493

COLORES Y SEÑALES DE SEGURIDAD.

ICS: 13.100

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 564-5

JUGUETES QUÍMICOS DISTINTOS DE LOS JUEGOS DE EXPERIMENTOS.

ICS: 97.200.50

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 496

PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS DERIVADOS DEL TRABAJO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 13.100

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 563

SUSTANCIAS NOCIVAS. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD.

ICS: 13.300

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 508-1

GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y LOS MICROORGANISMOS. PARTE I. TERMINOLOGÍA Y REQUISITOS DE PRESTACIONES.

ICS: 13.340.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 508-2

GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y LOS MICROORGANISMOS. PARTE 2. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA PENETRACIÓN.

ICS: 13.340.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 508-3

GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y LOS MICROORGANISMOS. PARTE 3. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA PERMEABILIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS.

ICS: 13.340.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 654

SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

ICS: 13.11

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 642

SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS. TERMINOLOGÍA.

ICS: 13.100

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 776

BRIGADAS CONTRA INCENDIOS.

ICS: 13.220.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:2

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 567

CLASES DE FUEGO— DEFINICIONES.

ICS: 13.220.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 759

EXTINTORES PORTÁTILES CONTRA INCENDIOS.

ICS: 13.220.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:2

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 524

GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS TÉRMICOS (CALOR Y/O FUEGO).

ICS: 13.340.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 526

GUANTES DE PROTECCIÓN PARA BOMBEROS.

ICS: 13.340.10

COMITÉ TÉCNICO: 13:02

SEGURIDAD INDUSTRIAL

NORDOM 730

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO — PLANES DE EMERGENCIA (CONTINGENCIA).

ICS: 13.220.01

COMITÉ TÉCNICO: 13:2

SEGURIDAD VIAL

NORDOM UNE/ISO 39001:2013

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD VIAL - REQUISITOS Y RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS.

ICS: 03.220

COMITÉ TÉCNICO: 03.6

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 482

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 481

CIGARROS PARA EXPORTACIÓN. ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 522

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA CONSISTENCIA. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 505

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD. ENSAYO EN ESTUFA. MÉTODO DE REFERENCIA.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 506

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD. MÉTODO PRÁCTICO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 504

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA LONGITUD. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 537

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA MASA PROMEDIO. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 538

CIGARROS. DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE MOHOS Y PLAGAS. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 520

CIGARROS. DETERMINACIÓN DEL COLOR. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

TABACO Y PRODUCTOS DE TABACO

NORDOM 521

CIGARROS. DETERMINACIÓN DEL DIÁMETRO. MÉTODO DE ENSAYO.

ICS: 65.160

COMITÉ TÉCNICO: 65:05

COSMÉTICOS

NORDOM 778

COSMÉTICOS. DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

ICS: 03.220

COMITÉ TÉCNICO: 03.6

TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

NORDOM 147

SOLDADURA. DEFINICIÓN DE SOLDABILIDAD.

ICS: 25.160.01

COMITÉ TÉCNICO: 25:01

TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

NORDOM 550

METALURGIA. FUNDICION GRIS. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE SUMINISTRO DE PIEZAS MOLDEADAS.

ICS: 77.080.10

COMITÉ TÉCNICO: 77:01

Estas normas estudian definiciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones del papel, cartón ondulado, cartones y demás productos fabricados de estos elementos.

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 364

TOMA DE MUESTRAS.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 373

ACONDICIONAMIENTO DE MUESTRAS.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 435

CONDICIONES ATMOSFÉRICAS PARA LOS ENSAYOS.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 374

DETERMINACIÓN DE ABSORCIÓN DEL AGUA. (MÉTODO DE COBB).

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 449

DETERMINACIÓN DE LA ASCENSIÓN CAPILAR DEL AGUA. (MÉTODO KLEMM).

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 464

DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL PAPEL POR MÉTODOS COLORIMÉTRICOS.

ICS: 85.060.01

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 443

DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD POR SECADO EN ESTUFA.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 445

DETERMINACIÓN DE LA POROSIDAD. (MÉTODO GURLEY).

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 368

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA A LA ROTURA POR TRACCIÓN.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 367

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL ESTALLIDO.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 430

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL PEGADO.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

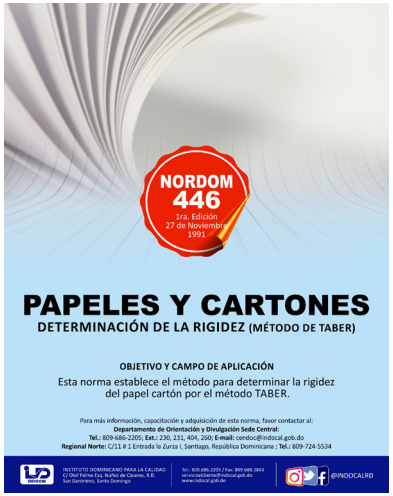
TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 444

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL RASGADO.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04



TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 446

DETERMINACIÓN DE LA RIGIDEZ. (MÉTODO DE TABER).

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 442

DETERMINACIÓN DE LOS LADOS DEL PAPEL.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 417

DETERMINACIÓN DEL ESPESOR Y DEL VOLUMEN APARENTE.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 365

DETERMINACIÓN DEL SENTIDO DE FABRICACIÓN.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 371

GRAMAJES.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 372

DETERMINACIÓN DEL GRAMAJE.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 370

PAPEL Y CARTÓN PARA EMBALAJES. TERMINOLOGÍA.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 259

REQUISITOS TÉCNICOS DEL PAPEL DE EMBALAJE. DEFINICIONES.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 452

PAPEL HIGIÉNICO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 85.080.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA DEL PAPEL Y CARTÓN

NORDOM 418

PAPELES PARA ONDULAR. DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA AL APLASTAMIENTO.

ICS: 85.060.00

COMITÉ TÉCNICO: 85:04

TECNOLOGÍA QUÍMICA

Estas normas estudian definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los jabones y detergentes, así como de las materias primas utilizadas en la elaboración de los mismos.

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 164

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SILICATOS ALCALINOS.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 425

DETERMINACIÓN DE LA MATERIA INSAPONIFICADA Y DE LA MATERIA INSAPONIFICABLE.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 426

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE SOLIDIFICACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 241

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 272

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CLORUROS.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 282

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD APARENTE, ANTES Y DESPUÉS DE COMPACTAR.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 284

DETERMINACIÓN DEL PH.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 245

DETERGENTES. IDENTIFICACIÓN.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 207

DETERGENTES EN POLVO PARA LAVAR - ESPECIFICACIONES.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 246

DETERGENTES LÍQUIDOS. ESPECIFICACIONES.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 253

DETERGENTES EN BARRA PARA LAVAR. ESPECIFICACIONES.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 285

DETERGENTES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CARBONATOS.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 286

DETERGENTES. DETERMINACIÓN DEL AGENTE TENSO-ACTIVO ANIÓNICO.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 244

DETERGENTES. DETERMINACIÓN DE BLANQUEADORES ÓPTICOS.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

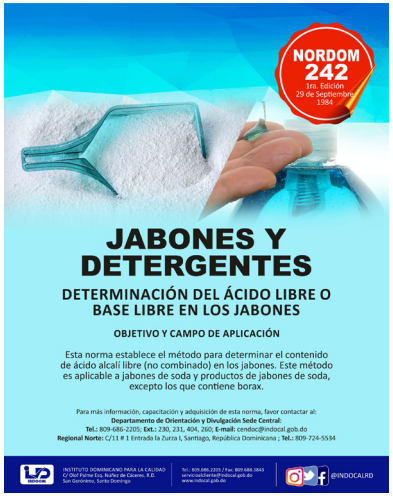
JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 274

JABONES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALCALI TOTAL Y MATERIA GRASA TOTAL.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02



JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 242

JABONES. DETERMINACIÓN DEL ÁCIDO LIBRE O BASE LIBRE.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 208

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE RESINAS DE LOS ÁCIDOS GRASOS EN LOS JABONES.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 165

DETERMINACIÓN DE LA MATERIA INSOLUBLE EN EL ALCOHOL Y EN AGUA EN LOS JABONES.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 283

JABONES. DETERMINACIÓN DE LA MATERIA SOLUBLE EN ALCOHOL.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 149

JABONES DE TOCADOR EN PASTA O BARRA.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 148

JABONES EN BARRA PARA LAVAR.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

JABONES Y DETERGENTES

NORDOM 243

DETERMINACIÓN DE JABÓN ANHIDRO.

ICS: 71.100.40

COMITÉ TÉCNICO: 71:02

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA INDUSTRIA

NORDOM 335

HIDRÓXIDO DE SODIO.

ICS: 71.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 71:03

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA INDUSTRIA

NORDOM 336

ÁCIDO CLORHÍDRICO.

ICS: 71.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 71:03

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA INDUSTRIA

NORDOM 475

CAL VIVA Y CAL HIDRATADA. ESPECIFICACIONES.

ICS: 71.100.01

COMITÉ TÉCNICO: 71:03

Estas normas estudian definiciones, clasificaciones, muestreo, método de ensayo y especificaciones de los medicamentos farmacéuticos y medicina de laboratorio, así como también sobre los etiquetados de productos de laboratorios y la promoción de clubes de donantes de sangre.

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 408

AGUA PARA USO FARMACÉUTICO. NORMA GENERAL.

ICS: 13.060.25

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 407

ETIQUETADO DE LOS MEDICAMENTOS. NORMA GENERAL.

ICS: 11.120.01

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 640

PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS.

ICS: 11.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 454

DETERMINACIÓN DE LA RESISTENCIA HIDROLÍTICA DE LOS ENVASES DE VIDRIO.

ICS: 11.120.01

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 450

ENVASES DE VIDRIO PARA USO FARMACÉUTICO. ESPECIFICACIONES.

ICS: 11.120.01

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 433

MEDICAMENTOS DE USO PARENTERAL. ENSAYO DE ESTERILIDAD. MÉTODO DE FILTRACIÓN POR MEMBRANA.

ICS: 11.120.10

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 432

MEDICAMENTOS DE USO PARENTERAL. ENSAYO DE ESTERILIDAD. MÉTODO DE TRANSFERENCIA DIRECTA.

ICS: 11.120.01

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 621

BANCO DE SANGRE. DIRECTRICES PARA LA PROMOCIÓN DE LA DONACIÓN DE LOS CLUBES DE DONANTES.

ICS: 11.100

COMITÉ TÉCNICO: 11:03

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

NORDOM 577

BIOSEGURIDAD. DIRECTRICES Y REQUISITOS GENERALES PARA LA BIOSEGURIDAD DE LABORATORIOS.

ICS: 71.040.01

COMITÉ TÉCNICO: 99:01

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

RTD 627

NORMAS NACIONALES PARA EL MANEJO DE MUESTRAS PARA EL DIAGNÓSTICO Y SUSTANCIAS INFECCIOSAS EN LOS LABORATORIOS DE SALUD.

ICS: 11.100

COMITÉ TÉCNICO: 11:03

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

RTD 628

NORMAS NACIONALES PARA EL MANEJO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS EN LOS LABORATORIOS DE SALUD.

ICS: 11.100

COMITÉ TÉCNICO: 11:03

TECNOLOGÍA SANITARIA/SALUD

RTD 629

CALIDAD PARA LABORATORIOS DE SALUD.

ICS: 11.100

COMITÉ TÉCNICO: 11:01

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
C/ Olof Palme Esq. Núñez de Cáceres,
San Gerónimo, Santo Domingo, R.D.
Tel.: 809.686.2205 / Fax: 809.688.3843
servicioalcliente@indocal.gob.do
www.indocal.gob.do

@INDOCALRD

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
C/ Olof Palme Esq. Núñez de Cáceres, R.D.
San Gerónimo, Santo Domingo, R.D.
Tel.: 809.686.2205 / Fax: 809.688.3843
servicioalcliente@indocal.gob.do
www.indocal.gob.do

@INDOCALRD