

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34

## Nueces sin cáscara – Parte 2: Requisitos para nueces partidas mecánicamente

### Preámbulo

El Instituto Nacional de Normalización, INN, es el organismo que tiene a su cargo el estudio y preparación de las normas técnicas a nivel nacional. Es miembro de la INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) y de la COMISION PANAMERICANA DE NORMAS TECNICAS (COPANT), representando a Chile ante esos organismos.

Este proyecto de norma se estudió a través del Comité Técnico CL 006 Productos alimenticios para establecer los requisitos que debe cumplir las nueces sin cáscara partidas mecánicamente.

Por no existir Norma Internacional, en la elaboración de este proyecto de norma se han tomado en consideración la Norma Chilena NCh529:2001 Nueces sin cáscara – Requisitos y antecedentes técnicos proporcionados por Chilean Walnut Commission.

Si bien se ha tomado todo el cuidado razonable en la preparación y revisión de los documentos normativos producto de la presente comercialización, INN no garantiza que el contenido del documento es actualizado o exacto o que el documento será adecuado para los fines esperados por el Cliente.

En la medida permitida por la legislación aplicable, el INN no es responsable de ningún daño directo, indirecto, punitivo, incidental, especial, consecencial o cualquier daño que surja o esté conectado con el uso o el uso indebido de este documento.



- 35  
36  
37  
38  
39  
40  
41 Nueces sin cáscara – Parte 2: Requisitos para nueces partidas mecánicamente  
42  
43  
44  
45 1 Alcance y campo de aplicación  
46  
47 1.1 Esta norma establece los requisitos de calidad que deben cumplir las nueces sin cáscara  
48 partidas mecánicamente para su comercialización.  
49  
50 1.2 Esta norma se aplica para nueces sin cáscara nacionales e importadas  
51  
52 2 Referencias normativas  
53  
54 Los documentos siguientes son indispensables para la aplicación de esta norma. Para referencias  
55 con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para referencias sin fecha se aplica la última edición del  
56 documento referenciado (incluyendo cualquier enmienda).  
57
- |                |                                                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NCh1650/1:1984 | <i>Productos alimenticios envasados – Contenido neto – Parte 1: Requisitos</i>                                  |
| NCh1650/2:2009 | <i>Productos alimenticios envasados – Contenido neto – Parte 1: Determinación del contenido neto</i>            |
| NCh1426:1980   | <i>Frutas y hortalizas al estado natural - Muestreo</i>                                                         |
| NCh2861:2011   | <i>Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación</i> |
| NCh3024:2012   | <i>Trazabilidad de alimentos en la cadena alimentaria - Frutas, hortalizas y/o tubérculos en estado fresco</i>  |
- 58  
59  
60  
61 3 Términos y definiciones  
62  
63 Para los propósitos de esta norma, se aplican los términos y definiciones siguientes:  
64  
65 3.1 cáscara: corresponde al endocarpio del fruto, es la cubierta leñosa exterior o cualquier fragmento  
66 de ella  
67  
68 3.2 cuartillo; pedazo mediano: fragmento de semilla que pasa por un harnero de 13 mm y que es  
69 retenido por un harnero de 9mm de diámetro  
70  
71 3.3 cuarto; pedazo grande: fragmento de semilla que es retenido por un harnero de 13 mm y que es  
72 más pequeño que una mitad de semilla  
73  
74 3.4 defectos leves: cualquier daño o defecto que afecte la apariencia o la calidad comercial de las  
75 semillas, individualmente o del lote.  
76  
77 NOTA - Se considera defectos leves los siguientes: manchas leves, reseca leve.

78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130

3.5 daños y defectos graves: cualquier anomalía que afecte seriamente la apariencia o calidad de la semilla

NOTA – Se consideran daños y defectos graves los siguientes: manchas graves, reseca grave, hongo, daño por insectos, impurezas y materias extrañas.

3.6 daños por insectos: presencia de insectos muertos (en cualquier estado de desarrollo), ratos de su presencia (telas, fecas, etc.) o daños notorios provocados por éstos, detectables a simple vista.

3.7 harina: semillas molidas que pasan a través de un harnero de agujeros de 3 mm de diámetro

3.8 Hongo inactivo: presencia fungosa que incluye micelio blanco o gris de apariencia seca, detectable a simple vista

3.9 Hongo activo: presencia detectable a simple vista de formas vegetativas de diversos hongos que afectan a la semilla produciendo descomposición húmeda de sus tejidos.

3.10 impurezas: restos de materias vegetales propios de la nuez, pero no comestibles.

NOTA – Pueden incluir, por ejemplo, trozos de pelón, cáscara o septum, etc.

3.11 manchas leves: áreas que contrastan notoriamente con el color de fondo de la semilla, tal que solas o sumadas afectan a más del 12,5% y menos que 25% de su superficie

3.12 manchas graves: áreas que contrastan notoriamente con el color de fondo de la semilla, tal que solas o sumadas afectan a más de un 25% de la superficie

3.13 materias extrañas: material ajeno a la naturaleza vegetal propia de la nuez, detectable a simple vista, y no comestible

NOTA – Pueden incluir, por ejemplo, arena, tierra, piedras, partículas metálicas u otros.

3.14 mitades: semilla separada en dos partes más o menos iguales e intactas, incluyendo aquellas que les falte hasta un 12,5% (1/8) de ésta, siempre y cuando mantenga su forma característica.

3.15 nuez sin cáscara: semilla que corresponde a una nuez comestible del fruto del nogal sp. *Junglans regia*, a la cual se le ha eliminado la cáscara y el septum o membrana leñosa

3.16 rancidez: alteración de la semilla por descomposición de sus aceites, que afecta sus características organolépticas. Se considera rancio con valores de acidez libre mayores que 1g de ácido oleico por 100 g de aceite

NOTA - La rancidez no se debe confundir con el sabor ligeramente astringente de la piel de la semilla recién cosechada que pasa a ser insípido después del proceso de secado

3.17 reseca leve: nuez que presenta a simple vista un grado de deshidratación (arrugamiento) tal que afecta a más del 12,5% y menos que 25% de su superficie

3.18 reseca grave: nuez que presenta, a simple vista, deshidratación (arrugamiento) igual o mayor que 25% de su superficie

- 131 3.19 septum: tejido leñoso, tabique o membrana, que separa a la semilla en dos cotiledones o  
132 mitades similares  
133
- 134 3.20 semilla: parte comestible de la nuez encerrada por la cáscara  
135
- 136 3.21 trozos de 6 a 9; pedazos pequeños: fragmento de semilla que pasa a través de un harnero de  
137 agujeros de 9mm de diámetro y que son retenidos por un harnero de agujeros de 6 mm de diámetro  
138
- 139 3.22 trozos de 3 a 6: fragmento de semilla que pasa a través de un harnero de agujeros de 6 mm y  
140 que son retenidos por un harnero de 3 mm de diámetro  
141  
142
- 143 4 Clasificación  
144
- 145 4.1 Según su presentación, o tipo de corte, las nueces sin cáscara partidas mecánicamente se  
146 clasifican en:  
147
- 148 a) Mitades
  - 149
  - 150 b) cuartos o pedazos grandes
  - 151
  - 152 c) cuartillos o pedazos medianos
  - 153
  - 154 d) trozos de 6 a 9
  - 155
  - 156 e) trozos de 3 a 6
  - 157
  - 158 f) harina
  - 159
- 160 4.2 De acuerdo a su color, las nueces sin cáscara partidas mecánicamente se clasifican en:  
161
- 162 a) Extra clara
  - 163
  - 164 b) Clara
  - 165
  - 166 c) Clara ámbar
  - 167
  - 168 d) Ámbar
  - 169
  - 170 e) Amarilla
  - 171
- 172 NOTA - Ver Figura 1  
173
- 174 5 Otros productos  
175
- 176 5.1 Mezclas  
177
- 178 5.1.1 Mezclas de presentación: pueden existir otras mezclas de presentación, sin embargo, la  
179 proporción debe ser indicada en el envase.  
180

5.1.2 mezclas de color: pueden existir otras mezclas de color, sin embargo se debe especificar su proporción en la rotulación del envase. En una mezcla de color, el color más oscuro inmediato, no debe ser mayor que 70% del peso total.

5.2 nuez industrial: Mezcla de tamaños y colores de semilla, donde deben predominar los defectos leves y los defectos graves no deben ser mayores que 15%.

5.3 nuez descarte: Las nueces sin cáscara que se clasifican como nuez descarte deben predominar los defectos graves, que no supere un 15% de semillas no comestibles.

## 6 Requisitos generales

6.1 Las nueces sin cáscara deben presentar las características siguientes:

a) contenido de humedad menor o igual que 5% en base húmeda o peso fresco

NOTA - El porcentaje de humedad se debe determinar según el procedimiento que se indica en Anexo A.

b) sabor y aroma característicos de la variedad

c) textura firme y quebradiza, no flexible

6.2 Las nueces sin cáscara deben cumplir con las tolerancias de residuos de pesticidas que establece la legislación vigente, nacional o internacional según corresponda al país de destino

## 7 Requisitos de calidad

### 7.1 Presentación

Las nueces sin cáscara deben cumplir con las tolerancias indicadas en Tabla 1.

Tabla 1 – Tolerancias mínimas establecidas para tipos de nueces sin cáscara partidas mecánicamente

Tipo	Mitades	Cuartos	Cuartillos	Trozos de 6 a 9	Trozos de 3 a 6	Harina
Mitades	≥ 90 %	< 10%	≤ 3% (incl.en 10% anterior)			
Mitades y pedazos	> 20 % y <90%	≥ 11%		≤ 7% (incl. en el 11% anterior)	≤ 3% (incl. en el 7% anterior)	
Cuartos		≥ 75%	< 25%	≤ 7% (incl. en el 25% anterior)	≤ 3% (incl. en el 7% anterior)	
Cuartillos			≥ 75%	< 25%	≤ 7% (incl. en el 25% anterior)	≤ 3% (incl. en el 7% anterior)

Trozos de 6 a 9				≥ 75%	< 25%	≤ 3% (incl. en el 25% anterior)
Trozos de 3 a 6					≥ 95%	≥ 5%

216  
217  
218  
219  
220  
221  
222  
223  
224

## 7.2 Defectos

Las mitades, cuartos, cuartillos y trozos deben cumplir con las tolerancias de defectos para la categoría que corresponda, según se indican en Tabla 2 y Tabla 3.

Tabla 2- Tolerancias para defectos de mitades, cuartos, cuartillos y trozos (máximo % en masa)

Defecto	Mitades	Cuartos	cuartillos y trozos
Reseca leve	4	6	9
Manchas leves			
Manchas graves	2	4	6
Reseca grave			
Hongo inactivo			
Daño por insectos	1	2	3
Rancidez			
Hongo activo, pudrición	0,2	0,5	1
Total de defectos	4	6	9

225  
226  
227

Tabla 3 – Tolerancias de impurezas y materias extrañas

Defecto	Mitades (unidades/10 kg)	Cuartos (unidades/10 kg)	Cuartillos y trozos (% dentro de 10 kg)
Cáscara	1	1	0,02
Septum	5	5	0,02
Materia extraña	0	0	0

228  
229  
230

231 7.3 Color

232  
233 7.3.1 El color de las semillas puede ser extra claro, claro, ámbar claro, ámbar y/o amarillo, según la  
234 carta de colores que se indica en Figura 1.

235  
236 7.3.2 Las condiciones óptimas para la utilización de la cartilla de colores son mayor o igual que  
237 1000 lux sobre la superficie de evaluación proporcionada por tubos fluorescentes luz día.

238  
239  
240 7.3.3 Las tolerancias para color de nueces sin cáscara, se establecen en Tabla 4.

241 Tabla 4 – Tolerancias para color de nueces sin cáscara (excepto industrial y descarte)

242

243

Color	Extra claro	Claro	Ámbar claro	Ámbar	Amarillo
Extra claro	≥ 85 %	< 15%	2% (incl.en 15% anterior)	0%	5% (incl.en 15% anterior)
Claro		≥ 85 %	< 15%	2% (incl.en 15% anterior)	10 % (incl.en 15% anterior)
Ámbar claro			≥ 85 %	< 15%	5% (incl.en el 15% anterior)
Ámbar				≥ 90%	
Amarillo			< 20%	2%(incl.en 20% anterior)	≥ 80%



269  
270  
271  
272  
273  
274  
275  
276  
277  
278  
279  
280  
281  
282  
283  
284  
285  
286  
287  
288  
289  
290  
291  
292  
293  
294  
295  
296  
297  
298  
299  
300  
301  
302  
303  
304  
305  
306  
307  
308  
309  
310  
311  
312  
313  
314  
315  
316  
317  
318











Color más claro	Color más oscuro
Extra Clara (Extra Light)	
	
Clara (Light)	
	
Ámbar clara (Light amber)	
	
Ámbar (Amber)	
	
Amarilla (Yellow)	
	

Figura 1 – Colores para nueces sin cáscara

Nota: Estos colores son referenciales. Para acceder a los colores originales utilizar cartilla de colores de Chilean Walnut Commission<sup>1</sup>.

8 Envases

<sup>1</sup> Disponible en [www.chileanwalnut.com](http://www.chileanwalnut.com)

319  
320 8.1.1 Los envases primarios y materiales de empaque empleados en las nueces sin cáscara, deben  
321 ser nuevos, técnicamente adecuados; limpios, libres de contaminantes, homogéneos en  
322 presentación y capaces de dar adecuada protección al producto durante su almacenamiento,  
323 manipulación y transporte.

324  
325 8.1.2 El producto envasado se debe colocar en embalajes de cartón corrugado u otro material que lo  
326 proteja durante su almacenamiento, manipulación y transporte.

327  
328 8.1.3 Los envases primarios deben ser de materiales apropiados para proteger al producto de la  
329 acción oxidativa del oxígeno. No deben dar al producto olores ni sabores impropios.

330  
331 8.1.4 Las nueces ya partidas se deben envasar en bolsas de plástico (coextruido) u otro envase que  
332 sea capaz de contener la atmósfera modificada. Se debe extraer al menos el 98% del oxígeno(al  
333 momento de envasar), de manera de evitar el proceso de oxidación de la nuez.

334  
335 8.1.4 El contenido neto de los envases se debe adecuar a los criterios establecidos en NCh1650/1 y  
336 NCh1650/2.

## 337 9 Rotulación

338  
339  
340 9.1 Para las nueces destinadas a consumo interno, los rótulos deben cumplir con los requisitos de  
341 esta norma y lo que establezca la legislación vigente.

342  
343 9.2 Los rótulos deben ser de tamaño fácilmente legible, tener buena presentación. En el caso de  
344 etiquetas, estas deben estar firmemente adheridas.

345  
346 9.3 La información debe estar en idioma español y para el caso de productos destinados a  
347 exportación, en el idioma acordado con el país en que se comercializa el producto.

348  
349 9.4 Los rótulos deben contener, como mínimo, la información siguiente:

### 350 9.4.1 Información del producto

351  
352 a) nombre del producto, indicado como nuez sin cáscara

353  
354 b) clasificación , según se indica en 4.1;

355  
356 c) color, según se indica en 4.2;

357  
358 d) año de cosecha;

359  
360 e) código o nombre de la planta de proceso;

361  
362 f) fecha de envasado

363  
364 g) recomendaciones de almacenaje y periodo de consumo;

365  
366 f) país de origen del producto;

367  
368  
369 NOTA - Esta información se debe indicar tanto para productos nacionales o importados.

370

371 h) número de envases por embalaje y contenido neto, expresado en kilogramos;

372

373 9.4.2 Identificación de la empresa

374

375 a) nombre o razón social y domicilio del exportador;

376

377 b) número y fecha de la Resolución del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento de proceso;

378

379 9.5 La información contenida en la etiqueta debería permitir la trazabilidad en toda la cadena  
380 alimentaria de las nueces sin cáscara.

381

382 NOTA - En NCh3024 se indican requisitos básicos que debe cumplir un sistema de trazabilidad en las distintas  
383 etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumidor o la industria.

384

385 10 Muestreo

386

387 10.1 Para verificar los requisitos del producto, el muestreo se debe efectuar según NCh1426,  
388 seleccionando al azar los envases que compongan la muestra.

389

390 10.2 Para verificar los requisitos del contenido neto, se debe aplicar los procedimientos de  
391 muestreo que establece NCh1650/1 y NCh1650/2.

392

393 11 Inspección

394

395 11.1 Se debe inspeccionar, en primer lugar, las condiciones de los envases y de la rotulación y el  
396 cumplimiento del contenido neto.

397

398 11.2 La inspección del producto debe considerar aspectos de calidad, tipo o presentación y color.  
399 Se debe efectuar sobre una muestra compuesta, obtenida por mezcla de las muestras primarias,  
400 extraídas de cada envase que compone la muestra, y se obtendrán los porcentajes en relación al  
401 peso correspondiente a cada daño o defecto. Los porcentajes de superficie a comparar con lo  
402 establecido en los defectos leves y graves, se deben calcular en relación al tipo en que se presenta  
403 la muestra.

404

405 11.3 Calcular el porcentaje en masa para cada uno de los tipos presentes en la muestra y  
406 compararlos con las tolerancias indicadas en la Tabla 1.

407

408 11.4 Inspeccionar cada muestra, separar y clasificar las que presentan cualquier defecto, de  
409 acuerdo a su gravedad (pueden presentar uno o más defectos, se contabiliza el más grave).

410

411 11.5 Determinar los porcentajes de daños y defectos y clasificar por categoría de calidad de  
412 acuerdo a las tolerancias permitidas en Tabla 2.

413

414 11.6 Para la inspección y clasificación por color, las mariposas y cuartos presentes en la muestra,  
415 se deben comparar con la cartilla de colores indicada en la Figura 1.

416

417 11.7 Calcular el porcentaje en masa, para cada uno de los colores según la cartilla de colores,  
418 Figura 1, y determinar la clasificación por color de acuerdo a las tolerancias establecidas en esta  
419 norma según Tabla 3.

420

421 11.8 Para comprobar el contenido de humedad se prepara una muestra para laboratorio, siguiendo  
422 el procedimiento descrito en NCh1426.

423  
424  
425  
426  
427  
428  
429  
430  
431  
432  
433  
434  
435  
436  
437  
438  
439  
440  
441  
442  
443  
444  
445  
446  
447  
448  
449  
450  
451  
452  
453  
454  
455  
456  
457  
458  
459  
460  
461  
462  
463  
464  
465  
466  
467  
468  
469  
470  
471  
472  
473  
474

11.9 La determinación del contenido de humedad se realizará según procedimiento descrito en Anexo A.

## 12 Requisitos sanitarios y de inocuidad

Se debe cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Competente y tener implementado un sistema de gestión de inocuidad HACCP, según lo indicado en NCh2861 o similar, ver Anexo B.

Anexo A

(normativo)

Determinación de humedad

A.1 Generalidades

A.1.1 Para determinar contenido de humedad de las nueces se debe seguir el procedimiento descrito en este Anexo. Si la humedad se determinara en la planta procesadora se puede utilizar un instrumento portátil, según lo descrito en A.3. El instrumento debe estar calibrado y verificado de acuerdo al método de referencia de laboratorio.

La calibración del instrumento portátil se debe realizar comparando y corrigiendo las mediciones realizadas por el instrumento con el resultado obtenido por el método de referencia que se indica en A.2. Esta calibración puede ser realizada por un laboratorio de calibración acreditado.

A.2 Método de referencia de laboratorio

A.2.1 Principios

El método se basa en determinar el contenido de humedad por pérdida de masa después de secar una muestra durante 6 horas en una estufa a  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  a presión ambiental.

A.2.2 Aparatos y materiales

A.2.2.1 Mortero de cerámica y mano o máquina de picar alimentos.

A.2.2.2 Balanza analítica, de precisión 1 miligramo.

A.2.2.3 Recipientes cilíndricos de cristal o metal de fondo plano, de 12 cm de diámetro y 5 cm de profundidad, provistos de una tapa bien ajustada.

A.2.2.4 Estufa de secado capaz de mantener una temperatura constante de  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

A.2.2.5 Desecador, provisto de un deshidratante eficaz, por ejemplo cloruro de calcio, y con placa metálica para el enfriamiento rápido de los recipientes.

A.2.3 Preparación de la muestra

Si procede quitar la cáscara de las nueces y preparar cuatro porciones de muestra de 50 g cada una. Triturar las nueces en el mortero o picarlas finamente hasta obtener fragmentos con un diámetro entre 2 mm y 4 mm.

A.2.4 Procedimiento

A.2.4.1 Efectuar el ensayo en cuadruplicado.

A.2.4.2 Secar los recipientes y sus tapas en la estufa durante 2 horas como mínimo. Luego introducir las muestras en el desecador. Dejar enfriar los recipientes y las tapas hasta que alcancen temperatura ambiente.

527 A.2.4.3 Pesar por separado los recipientes vacíos y sus tapas con una precisión de 0,001 g.

528  
529 A.2.4.4 Colocar la muestra en el recipiente, repartiéndola por todo el fondo de éste. Cerrar  
530 rápidamente y pesar con una precisión de 0,001 g.

531  
532 A.2.4.5 Colocar en la estufa los recipientes con la muestra, abiertos, con su tapa al lado. Secar  
533 durante 6 horas a  $103^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

534  
535 A.2.4.6 Sacar de la estufa los recipientes con sus tapas e introducirlos en el desecador y enfriar  
536 hasta que alcancen temperatura ambiente y masa constante.

537  
538 A.2.4.7 Una vez enfriados y alcanzado masa contante, pesar el envase con su tapa, con precisión  
539 de 0,01 g.

540  
541 A.2.5 Cálculos

542  
543 Determinar el porcentaje de humedad de la muestra, según la ecuación siguiente:

544  
545  
546 
$$H = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

547 en que:

548  
549 H = contenido de humedad de las nueces, expresado en porcentaje (%);

550  
551  $M_0$  = masa del recipiente más la tapa obtenida en A.2.4.3, expresada en gramos (g);

552  
553  $M_1$  = masa inicial de la muestra obtenida en A.2.4.4, expresada en gramos (g);

554  
555  $M_2$  = masa final de la muestra obtenida en A.2.4.7, expresada en gramos (g).

556  
557 A.3.8 El contenido final corresponderá al promedio de las cuatro muestras sometidas al ensayo.

558  
559 A.3 Método rápido

560  
561 A.3.1 Principio

562  
563 El contenido de agua es determinado por un equipo de medición que se basa en el principio de  
564 conductividad eléctrica.

565  
566 A.3.2 Aparatos y materiales

567  
568 A.3.2.1 Mortero de cerámica y mano o máquina para picar alimentos

569  
570 A.3.2.2 Equipo de medición basado en el principio de conductividad eléctrica y configurado para  
571 frutos secos.

572  
573 A.3.3 Procedimiento

574  
575 A.3.3.1 Para la preparación de la muestra, seguir el paso se indica en A.2.3, a menos que se  
576 indique lo contrario en las instrucciones para el uso del equipo dispuesto por el fabricante.

577

578 A.3.3.2 Llenar el recipiente con la porción adecuada según las instrucciones del fabricante.  
579

580 A.3.3.3 Seguir el procedimiento indicado en las instrucciones de uso del equipo para el producto a  
581 ensayar, en particular con respecto al ajuste de temperaturas, la duración de la prueba y el registro  
582 de las lecturas.  
583

584  
585  
586  
587  
588  
589  
590  
591  
592  
593  
594  
595  
596  
597  
598  
599  
600  
601  
602  
603  
604  
605  
606  
607  
608  
609  
610  
611  
612  
613  
614  
615  
616  
617  
618  
619  
620  
621  
622  
623  
624  
625  
626  
627  
628  
629

630  
631  
632  
633  
634  
635  
636  
637  
638  
639  
640  
641  
642

Anexo B  
(informativo)

Bibliografía

[1] Decreto Supremo D.S.977 Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos

[2] Decreto Supremo D.S. 594 Aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.