



Quito - Ecuador

# **MODIFICATORIA 1**

**(2012-06-25)**

---

---

## **REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 068:2012**

---

---

### **CAFÉ, TE, HIERBAS AROMÁTICAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS.**

#### **Primera edición**

COFFE, TEA, AROMATIC HERBS AND ENERGY DRINKS. REQUIREMENTS.

First edition

#### **En la página 7, numeral 5.7.4**

##### **Dice:**

**5.7.4** Las hierbas aromáticas pueden expendirse enteras o molidas, solas o mezcladas entre sí, adicionadas con frutas, azúcar o miel.

##### **Debe decir:**

**5.7.4** Las hierbas aromáticas pueden expendirse enteras o molidas, solas o mezcladas entre si, adicionadas con frutas, azúcar, edulcorantes o miel.

---

DESCRIPTORES: Tecnología de los alimentos, café, té, incluidas hierbas aromáticas, bebidas.

AL 02.06-901

CDU: 663.93 :663.95

CIU: 3121

ICS: 67.140.10:67.140.20;67.160

**En la página 7, numeral 5.7.5**

**Dice:**

**5.7.5** Se permite la adición de saborizantes naturales, y artificiales permitidos en la NTE INEN 2074.

**Debe decir:**

**5.7.5** Se permite la adición de saborizantes naturales, idénticos al natural y artificiales permitidos en la NTE INEN 2074.

**En la página 9, numeral 8.3.1**

**Dice:**

**8.3.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este reglamento técnico ecuatoriano para las hierbas aromáticas son los siguientes:

<b>PARAMETRO</b>	<b>METODO DE ENSAYO</b>
HUMEDAD	NTE INEN 1114
Determinación de las cenizas insolubles en ácido	NTE INEN 1118
CONTENIDO DE ACEITES ESENCIALES	AOAC 968.20
Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aerobios mesófilos, REP	NTE INEN 1529-5
Control microbiológico de los alimentos. Determinación microorganismos coliformes por la técnica del RECUENTO DE COLONIAS	NTE INEN 1529-7
Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad	NTE INEN 1529-10
Control microbiológico de los alimentos. Determinación Enterobacteriaceae. Recuento en placa por siembra en profundidad	NTE INEN 1529-13
Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección	NTE INEN 1529-15
Control microbiológico de los alimentos. Shigella. Método de detección	NTE INEN 1529-16
Control microbiológico de los alimentos. Clostridium perfringens. Recuento en tubo por siembra en masa	NTE INEN 1529-18

**Debe decir:**

**8.3.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este reglamento técnico ecuatoriano para las hierbas aromáticas son los siguientes:

**RTE INEN 068:2012/MODIFICATORIA 1**

<b>PARÁMETRO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
Café soluble. Determinación de la pérdida por calentamiento	NTE INEN 1114
Café tostado y molido. Determinación de las cenizas insolubles en ácido	NTE INEN 1118
Determinación de Escherichia coli	AOAC 991.14
Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad	AOAC 997.02
Control microbiológico de los alimentos. Determinación Enterobacteriaceae. Recuento en placa por siembra en profundidad	AOAC 2003.01
Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección	NTE INEN 1529-15
Control microbiológico de los alimentos. Shigella. Método de detección	NTE INEN 1529-16