

ESQUEMA PARA LA REDACCIÓN Y ELABORACIÓN DE REGLAMENTOS TÉCNICOS

Referencia: Decreto Ejecutivo N° 19029-MEIC NCR 0:1989 Norma para la Preparación y Presentación de las Normas Nacionales, del 7 de junio de 1989, publicado en La Gaceta N° 122 del 27 de junio de 1989.

PARTES DEL REGLAMENTO

ELEMENTOS	ORDENAMIENTO	
Cuerpo del Reglamento	GENERALES	Título 0. Introducción 1. Objetivo 2. Ámbito de Aplicación 3. Referencias 4. Definiciones o terminología 5. Símbolos y abreviaturas
	CONTENIDO TÉCNICO	Clasificación y designación 7. Especificaciones 8. Materias primas y materiales 9. Toma de muestra 10. Métodos de análisis 11. Marcado y etiquetado 12. Envase y embalaje
	COMPLEMENTARIOS	13. Bibliografía 14. Concordancia 15. Apéndices o anexos 16. Notas al pie de página

ELEMENTOS GENERALES

TÍTULO

Elemento obligatorio.

Debe ser lo más claro y conciso posible.

Esta formado por los siguientes elementos:

1. Siglas: RTCR
2. Número secuencial: asignado por el MEIC
3. Año de aprobación

4. Título del reglamento: Este se compone de tres elementos:

Elemento de introducción: Indica el ámbito genérico a que se refiere el reglamento.

Elemento principal: Indica el tema que se va a desarrollar dentro del ámbito genérico.

Elemento complementario: Indica el aspecto particular del elemento principal

Cada elemento del título se separa por un punto (.)

Debe estar escrito siempre en mayúscula y en negrita.

Ejemplo:

RTCR 000:2004 Bebidas Alcohólicas Destiladas. Ron. Especificaciones

Elemento de introducción: BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

Elemento principal: RON

Elemento Complementario: ESPECIFICACIONES

INTRODUCCIÓN

Elemento opcional.

Especifica el propósito del reglamento, da información para el entendimiento del mismo.

Explica los antecedentes y razones que motivan la reglamentación.

Ejemplo:

0. INTRODUCCIÓN

Los problemas agrícolas y alimentarios que enfrentan los países en desarrollo son muy grandes, no obstante muchos países han establecido como objetivo la autosuficiencia en materia de alimentos y otros tienen como una de sus principales fuentes de ingresos, la exportación de productos alimenticios. No menos importante es el interés en prevenir o combatir las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con el fin de contribuir tanto a mejorar la salud pública como el comercio internacional de productos alimentarios libres de plagas de importancia cuarentenaria.

El uso de las radiaciones combinado con buenas prácticas de manufactura, pueden contribuir a reducir las pérdidas e incrementar la disponibilidad de alimentos en buen estado. Sin embargo se requiere una buena comprensión de este proceso para instaurarlo en forma segura y efectiva.

OBJETIVO

Elemento obligatorio.

Define el tema y finalidad del reglamento, complementa el título de la norma.

Su redacción puede seguir cualquiera de las siguientes fórmulas:

“Este reglamento...

Especifica	“los requisitos de...” “las características de...” “las dimensiones de...” “un método de...”
Describe	“la manera en que...”
Establece	“la nomenclatura para...” “un sistema para...”
Define	“los términos...”
Provee	“una guía...”
Proporciona	“las reglas...”
Fija	“las dimensiones...” etc.

Ejemplo:

1. OBJETIVO

El presente reglamento establece los requisitos de calidad y microbiológicos que debe reunir la margarina.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Elemento obligatorio.

Establece las limitaciones de la materia cubierta por el reglamento.

En algunos casos es conveniente redactarlo con el OBJETIVO.

Se pueden usar fórmulas similares a las usadas para la redacción del objetivo.

Ejemplo:

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento se aplica tanto a la margarina para su venta a granel, directamente al consumidor, así como para su venta al por mayor, a la industria alimentaria.

Ejemplo de redacción del objetivo junto con el ámbito de aplicación:

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento establece las características y especificaciones de calidad y microbiológicas que deben cumplir la margarina tanto para la venta a granel y directamente al consumidor, como para la venta a la industria alimentaria.

REFERENCIAS

Elemento obligatorio.

Proporciona una relación completa con otros reglamentos que se deben consultar para una correcta interpretación y aplicación del reglamento.

Ejemplo:

3. REFERENCIAS

Este reglamento se complementa con los siguientes:

1. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preempacados, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.
2. Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC, Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, publicado en el Alcance N° 28 a La Gaceta N° 124 del 1° de julio de 1996, artículos 90 y 91 bis.

DEFINICIONES O TERMINOLOGÍA

Elemento obligatorio.

Contiene las definiciones de los términos empleados en el reglamento que se consideran necesarios para la interpretación del mismo.

Los términos deben colocarse al inicio del renglón, escrito con letra negrita e iniciar con minúscula y finalizar con dos puntos (:). Si se usan sinónimos, deben separarse con punto y coma (;)

Las definiciones deben ser tipo diccionario, nunca debe usarse un sinónimo como definición.

Ejemplo:

pinza; alicate; tenaza: instrumento generalmente de metal, compuesto de dos brazos sujetos por un eje que permite abrirlos y cerrarlos con el propósito de sujetar un objeto.

Los significados especiales deben indicarse con un texto introductorio.

Ejemplo:

lavable (1) **en pinturas:** capaz de ser lavada sin pérdida de color.
(2) **en tintas:** capaz de ser removida por el lavado sin dejar manchas.

Las definiciones deben seguir la numeración del capítulo, más el número consecutivo correspondiente.

Ejemplo:

4. DEFINICIONES

4.1 **bebida alcohólica:** Es el producto líquido, apto para el consumo humano que contiene alcohol, agregado o producido en las fermentaciones. No incluye medicamentos.

4.2 **bebida alcohólica contaminada:** Es aquella que contiene microorganismos patógenos, toxinas o impurezas de origen orgánico o mineral repulsivas, inconvenientes o nocivas para la salud

SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Elemento opcional.

Incluye los símbolos, abreviaturas y eventualmente las unidades usadas en el reglamento con su significado.

En algunos casos es conveniente combinar este elemento con el de DEFINICIONES.

Ejemplo:

UFC: unidades formadoras de colonias
BPF: buenas prácticas de fabricación
m: metro

CONTENIDO TÉCNICO

CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

Establece un sistema de clasificación, donde se deben indicar:

- Tipos
- Clases
- Grados
- Categorías
- Otras formas de clasificación y designación del producto que se reglamenta.

En algunos casos es conveniente combinarlo con el capítulo de ESPECIFICACIONES.

Ejemplo:

CLASE A: Tomate firme, sin magulladuras, con una tolerancia de madurez de un 20%.

ESPECIFICACIONES

Establece todas las especificaciones nominales requeridas para el producto, que pueden ser:

- Formas geométricas
- Medidas
- Características físicas y químicas
- Características de seguridad
- Otras que requiera el producto

Fija las tolerancias o valores mínimos de dichas especificaciones.

Deben incluirse los dibujos o figuras necesarios para aclarar el texto, si los elementos reglamentados son de difícil comprensión.

Pueden incluirse tablas y cuadros, donde figuren las especificaciones, ordenando su contenido de tal modo que permitan una fácil interpretación y comprensión del mismo.

Este capítulo puede dividirse en varios cuando así se considere conveniente.

MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES

Debe contener las especificaciones correspondientes a las materias primas y materiales empleados en la fabricación de cada elemento reglamentado, se indicarán de acuerdo con su designación.

Ejemplo:

7. MATERIA PRIMA

Tomates frescos y maduros.

TOMA DE MUESTRA O MUESTREO

Especifica los criterios y condiciones de muestreo, así como el método para conservar las muestras. Si el caso lo justifica, se puede hacer referencia a un reglamento o norma de muestreo existente.

En algunos casos es conveniente redactarlo junto con el capítulo de MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Ejemplo 1:

4. MÉTODO DE MUESTREO

- 4.1 **Preparación del lote para muestreo.** Las muestras deben ser extraídas por las partes interesadas o por una autoridad representativa.

El inspector de la calidad determinará el tamaño que deberá tener la muestra para poder evaluar el lote. Seleccionará al azar los empaques que se inspeccionarán o, en el caso de los productos a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras individuales.

Cada lote debe ser muestreado por separado, pero, si el lote presenta daños debidos al transporte, las porciones dañadas del lote (cajas, bolsas, etc.), deben ser aisladas y muestreadas separadamente de las porciones no dañadas. De la misma manera, si la partida no es considerada por el destinatario como uniforme, ésta debe ser dividida en lotes uniformes los cuales se muestrean por separado, previo acuerdo entre comprador y vendedor.

- 4.2 **Muestras elementales.** Las muestras elementales deben ser extraídas al azar de diferentes puntos y a diferentes niveles del lote.

4.2.1 **Productos empacados.** En el caso de productos empacados (cajas de madera, cajas de cartón, bolsas, etc.) las muestras deben extraerse al azar de acuerdo con la Tabla 1.

4.2.2 **Productos a granel.** Por lo menos 5 muestras elementales deben extraerse de cada lote, correspondiendo a una masa total o a un número de manojos, paquetes o atados según se muestra en la Tabla 2.

Ejemplo 2:

4. TOMA DE MUESTRA

Para la toma de muestra se observará lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC del 8 de enero de 1996, publicado en la Gaceta N° 25 del 5 de febrero de 1996, Norma Técnica NCR 230:1995 Productos hortícolas frescos. Muestreo.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se deben indicar, específicamente o por remisión, los métodos para realizar los ensayos y análisis, para determinar los valores de las especificaciones, o comprobar el cumplimiento de los requisitos.

Ejemplo:

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Para el análisis se utilizarán, en su última versión, los siguientes métodos:

9.1 Determinación de las gamas de composición de ácidos grasos mediante CGL

De conformidad con el Método ISO 5508: 1990 y 5509: 2000 o AOCS Ce 2-66 (97), Ce 1e-91 (01) o Ce 1f-96 (02).

MARCADO Y ETIQUETADO

Incluye la manera en que deben hacerse las marcas e identificaciones en el producto, así como las indicaciones para la utilización del material o producto.

Ejemplo:

8. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo al Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997, Reglamento Técnico RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

ENVASE Y EMBALAJE

Contiene los datos necesarios y especificaciones para el envase y embalaje de los producto.

Ejemplo:

9. ENVASADO

La margarina, cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasada. Para su empaque, podrán utilizarse diversos materiales, siempre y cuando los mismos estén certificados para su uso en contacto con alimentos.

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

BIBLIOGRAFÍA

Deben indicarse las fuentes usadas para la elaboración del reglamento. Asimismo, los reglamentos o normas nacionales e internacionales usadas como referencia en la elaboración del mismo.

Para **reglamentos y normas nacionales e internacionales** se indicará: país de origen, Ente estatal que lo emite, número y nombre completo y año de emisión.

Ejemplo:

México. Dirección General de Normas. DGN-Z-15. Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas. México, 1981.

Para **libros**: Nombre del autor o autores (apellido y nombre), título (subrayado), edición (Se indica a partir de la segunda edición), número de volumen, lugar de publicación, editorial, año de publicación y número de la o de las páginas usadas.

Ejemplo:

Centro de Comercio Internacional UNCTAD-OMC. Libro de Respuestas para Pequeños y Medianos Exportadores. Ginebra, Suiza, OMC, 2001, Serie "La Clave del Comercio", pp. 120-124.

Para **publicaciones periódicas** (revistas, periódicos): título de la publicación, lugar de publicación, y fecha.

Ejemplo:

National Geographic (En español). México D.F., Noviembre 2003.

Artículos en publicaciones periódicas: nombre del autor o autores, título del artículo, título de la publicación (subrayado), número de volumen, número de publicación, fecha y número de la o las páginas usadas.

Ejemplo:

Briceño, José Alberto. "Reformas municipales y futuro comunal". En: El Detallista. N° 98, setiembre 2003, p. 18.

CONCORDANCIA

Se debe establecer la concordancia del reglamento con otra u otras normas, emitidas por organismos internacionales reconocidos: Codex Alimentarius, ISO, FDA, y otros.

Si la concordancia es total, se debe indicar: **"Este reglamento coincide (o concuerda) totalmente con la norma..."**

Si la concordancia es parcial, se debe indicar: **"Este reglamento coincide básicamente con la norma..."**

Ejemplo:

10. CONCORDANCIA

El presente reglamento coincide básicamente con la Norma CODEX STAN 210-1999 "Norma de Codex para Aceites Vegetales Especificados"

APÉNDICES O ANEXOS

Todos los apéndices tienen su título y se identifican por letras, empezando por la A.

El título se escribe con mayúscula y en negrita.

Si es necesario subdividirlo, se indicará la letra, seguida de un número.

Los apéndices puede ser:

- 1) Partes integrales del reglamento, los cuales por conveniencia se colocan después del texto principal. Se indicará como **reglamentario** o **normativo**.
- 2) Elementos que proporcionan información adicional, colocados después del texto del reglamento, del cual no forman parte integral. Se indicará como **informativo**.

Ejemplos:

Ejemplo apéndice reglamentario o normativo:

APÉNDICE A. REGLAS PARA EL USO DE LOS NOMBRES Y SÍMBOLOS DE LAS UNIDADES SI

(Normativo)

- A.1 **Símbolos de las unidades SI.** Los símbolos del SI (y también algunos símbolos de unidades fuera del SI) se deben escribir de la siguiente manera.
- A.1.1 Los símbolos de las unidades deben ser impresos en caracteres romanos (recto). En general, los símbolos de las unidades se escriben en minúscula, pero, si el nombre de la unidad es derivado de un nombre propio, la primera letra del símbolo es mayúscula (por ejemplo, tesla, T; newton, N; watt, W).

Ejemplo apéndice informativo:

APÉNDICE D. GUÍA ISO PARA EL SI

(Informativo)

D.1 ¿Qué es el SI?

SI denota *Système International D'unités*, esto es Sistema Internacional de Unidades. La letra SI son usadas en todos los idiomas para referirse a este sistema.

El SI es un sistema de unidades adoptado por la más alta autoridad internacional en materia de unidades la *Conférence Général des Poids et Mesures CGPM* (Conferencia general de pesas y medidas). Está fundado el antiguo sistema métrico, y ha sido diseñado para ser usado en cualquier contexto, personal, técnico o científico.

NOTAS AL PIE DE PÁGINA

Estas proporcionan información adicional sin ser parte integral del reglamento y se colocarán al pie de página del párrafo a que hacen referencia.

Ejemplo:

4.3 Aceite de oliva virgen corriente: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.¹

¹ Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

OTROS ASPECTOS

NOTAS INTEGRADAS AL TEXTO

Las notas integradas al texto, deben colocarse después del párrafo correspondiente y limitarse a aquellas necesarias para una inmediata comprensión del texto.

Deben ir precedidas por el título: NOTA. Si son más de una deben colocarse numeradas con número arábigos, bajo el título: NOTAS.

Si una nota se refiere a un punto que aparece en varias partes del texto, está se colocará al pie de página.

Ejemplo:

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes títulos genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas de aditivos alimentarios nacionales o del Codex Alimentarius cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

Aroma(s) y aromatizante(s)
Almidón(es) modificado(s)

NOTA. La expresión “aromas” podrá estar calificada con los términos “naturales”, “idénticos a los naturales”, “artificiales” o con una combinación de los mismos.

TABLAS

Deben tener una numeración consecutiva en número arábigos. Esta numeración es independiente del de las figuras.

El título de la tabla debe estar escrito en letra negra y centrado sobre la tabla.

La primera palabra del encabezado de cada columna debe escribirse con mayúscula y las unidades utilizadas al final de este, en un solo renglón.

Cuando los números que se utilizan tienen muchos dígitos, por economía de espacio se deben abreviar utilizando "x10ⁿ" (donde "n" es el valor apropiado para la magnitud del valor).

Cuando todas las unidades de la tabla sean iguales se deben indicar en el extremo superior de la tabla, debajo del nombre de la misma.

**Tabla 1. Niveles de enriquecimiento de la harina y la sémola de trigo
Expresados en mg/kg**

Nutrientes	Harina de trigo Nivel de adición	Sémola de trigo Nivel de adición
Tiamina	6,0	6,0
Riboflavina	4,0	4,0
Niacina	55,0	55,0

Se recomienda que cada tabla se complete en una misma página, cuando no sea posible, se puede continuar en la siguiente página, respetando siempre la estructura de la tabla. En las páginas siguientes se repite el número y nombre de la tabla, seguida de las palabras entre paréntesis: continúa, conclusión, según corresponda.

Tabla 2. Tolerancias para medidas de longitud (continúa)
Dimensiones en mm

Tabla 2. Tolerancias para medidas de longitud (conclusión)
Dimensiones en mm

Notas en las tablas: Estas se deben tratar y enumerar independientemente de las notas al pie de página y de las notas insertas en el texto.

Se siguen las mismas indicaciones para las NOTAS INSERTAS EN EL TEXTO.

Cuando la nota se refiera a aspectos específicos de la tabla, se identifica con un número entre paréntesis: (1), (2), (3), como un superíndice, colocado después de la palabra o expresión a la que se refiere la nota.

Estas notas se deben ir debajo de la tabla, de manera que se distinga claramente que forma parte de ésta. Se escriben con letra reducida.

Tabla 2. Requisitos microbiológicos

Características	Límite ⁽¹⁾			
	N	c	m	M
Aerobios mesofílicos (UFC/0,1 cm ³)	5	0	≤ 10	-
Coliformes fecales	3	0	≤ 3	-

(1) Se acepta el valor para $m \leq 10$, el cual representa un número de colonias posibles, provenientes del manipuleo normal en el laboratorio durante el análisis del producto.

NOTA. Los valores de esta tabla tienen carácter de obligatorio cumplimiento.

FIGURAS

Todas las figuras deben tener su número consecutivo, escrito en caracteres arábigos. Esta numeración es independiente al de las tablas.

El título de la figura debe estar escrito en letra negrita y centrado. Se coloca debajo de la figura o dibujo que corresponda.

(dibujo o figura)

Figura 1. Detalles del aparato

Notas en las figuras: Se observarán las mismas reglas indicadas para las notas en las tablas.

ASPECTOS MATEMÁTICOS

Cuando se utilicen fórmulas, ecuaciones, se representen valores numéricos o se haga referencia a unidades de medida, se seguirán las siguientes recomendaciones:

FÓRMULAS Y ECUACIONES

Deben expresarse en notación correcta y las magnitudes deben expresarse por literales, indicando el significado de ellas debajo de la fórmula o ecuación.

Ejemplo:

$$H = (RC/W) - 0,2 (T-t)$$

En donde:

H es el calor de solución del cemento seco en cal/g

R es el incremento de temperatura corregida en °C

C es la capacidad calórica en cal/°C

W es la masa de la muestra en g

T es la temperatura ambiental en °C

t es la temperatura calorimétrica al final de la determinación en °C

Se deben evitar en la medida de lo posible, los símbolos con subíndice que presenten un segundo subíndice; o cualquier símbolo o fórmula que sugieran un renglón adicional.

Ejemplos:

1) Se prefiere: $D^1_{\text{máx}}$

a cambio de

$D1_{\text{máx}}$

2) En una fórmula extensa, se prefiere:

$$\frac{\text{sen } [0,5 (N + 1) \theta] \times \text{sen } (0,5 N \theta)}{\text{sen } (0,5 \theta)}$$

a:

$$\frac{\frac{\text{sen } (N + 1) \theta}{2} \times \frac{\text{sen } N \theta}{2}}{\frac{\text{sen } \theta}{2}}$$

VALORES NUMÉRICOS

Si un número es menor que uno y esta escrito en la forma decimal, la coma debe ir precedida de un cero.

Ejemplo:

0,25

Cada grupo de 3 dígitos a la derecha o izquierda del signo decimal, debe estar separado por un espacio, con la excepción de los números de 4 cifras que designen años, números de normas internacionales, normas o reglamentos técnicos y dinero; en los cuales no se deja espacio.

Ejemplos:

13 127
1,232 72
12 027,034 25
año 1980
\$534.780,00

Se debe usar el símbolo “x” o “*” y no un punto (.), para las multiplicaciones de valores numéricos.

Ejemplo:

$1,8 \times 10^3$ ó $1,8 * 10^3$ y no $1,8.10^3$

UNIDADES DE MEDIDA

Deben usarse siempre las unidades de medida del Sistema Internacional (SI).

Si una unidad del SI esta dada en dos formas diferentes, la relación entre estas formulas debe darse como nota al pie de página.

Ejemplo:

Si se usa el Pascal (Pa) como unidad de presión, se debe indicar en nota al pie que es igual a "1 Pa = 1N/m²"

Si un múltiplo o submúltiplo de una unidad del SI está dado en dos formas diferentes, la relación entre estas dos formas se indica en nota al pie de página.

Ejemplo:

Si se usa Mpa como unidad de presión, la igualdad 1 Mpa = 1 N/mm² se indica en nota al pie de página.

Si V/mm² se usa como unidad de intensidad del campo eléctrico, la igualdad 1 V/mm² = 1 kV/m, debe aparecer como nota al pie de página.

Cuando se usan unidades reconocidas fuera del SI, sus múltiplos o submúltiplos, debe darse la relación de unidades como nota al pie de página.

Ejemplo:

Si se usa el mbar como unidad de presión, debe darse la igualdad 1 mbar = 100 N/m² = 0,1 kPa, como nota al pie de página.

LISTADOS

Los listados se introducen por medio de una oración que termine en dos puntos, o por una oración sin puntos, la cual se complementa con el listado.

Cada renglón de la lista debe estar precedido por una letra minúscula seguida de un paréntesis de cierre.

Si es necesario subdividir cada renglón se usarán números arábigos seguidos de un paréntesis de cierre. Adicionales divisiones se deben hacer usando guiones (-).

Ejemplo:

- 6.1 Ingredientes esenciales:
 - a) carne
 - b) agua
 - c) ingredientes para curado:

- 1) sal (cloruro de sodio)
 - 2) nitrito
 - 3) nitrato de potasio
 - 4) nitrato de sodio
- d) Vitaminas:
- 1) Vitamina A
 - 2) Vitamina B
 - B₁
 - B₂

ESQUEMA GENERAL

RTCR 000:2004 NOMBRE DEL REGLAMENTO

0 INTRODUCCIÓN

_____ texto _____

1. OBJETIVO

_____ texto _____

2. AMBITO DE APLICACIÓN

_____ texto _____

3. REFERENCIAS

Este reglamento se complementa con los siguientes:

3.1 _____ texto _____

3.2 _____ texto _____

1. DEFINICIONES

Para la aplicación del presente Reglamento se entenderá por:

4.1 _____ texto _____

4.2 _____ texto _____

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

En este reglamento se hará uso de los siguientes símbolos y abreviaturas:

_____ texto _____

6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

6.1 _____ texto _____

6.2 _____ texto _____

6.2.1 _____ texto _____

6.2.2 _____ texto _____

6.3 _____ texto _____

TABLA 1. Nombre de la tabla

XXXX	YYYY	ZZZZ

6.4 _____ texto _____

NOTA. _____ texto _____

6.5 _____ texto _____

7. ESPECIFICACIONES

7.1 _____ texto _____

7.2 _____ texto _____

TABLA 2. Nombre de la tabla

XXXX	YYYY	ZZZZ

7.3 _____ texto _____

7.3.1 _____ texto _____



Figura 1. Nombre de la figura

7.4 _____ texto _____

8. MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES

_____ texto _____

9. TOMA DE MUESTRA

_____ texto _____

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

_____ texto _____

11. MARCADO Y ETIQUETADO

_____ texto _____

12. ENVASE Y EMBALAJE

_____ texto _____

13. BIBLIOGRAFÍA

_____ texto _____

14. CORRESPONDENCIA

_____ texto _____

15. APÉNDICES

APÉNDICE A. Nombre del apéndice

_____ texto _____