



Servicio  
Ecuatoriano de  
Normalización

Quito – Ecuador

NORMA  
TÉCNICA  
ECUATORIANA

**NTE INEN 2802**  
**Enmienda 1**

2022-xx-xx

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS. COCTELES O BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
MIXTAS Y LOS APERITIVOS. REQUISITOS**

ALCOHOLICS BEVERAGES. COCKTAILS OR MIXED ALCOHOLICS BEVERAGES AND PERIFITIFS.  
REQUIREMENTS

### En Subcapítulo 4.3

Dice:

#### 4.3 Requisitos específicos

**4.3.1** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y los aperitivos deben cumplir con los requisitos físicos y químicos indicados en la tabla 1.

**TABLA 1. Requisitos físicos y químicos para los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y los aperitivos**

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	0,5	50,0	NTE INEN 340
Furfural	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	–	10	NTE INEN 344
Metanol	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	–	10	NTE INEN 347
Alcoholes superiores**	mg/10 cm <sup>3</sup> (*)	–	250	NTE INEN 345

\* El volumen de 100 cm<sup>3</sup> corresponde al alcohol absoluto.  
 \*\* Los alcoholes superiores comprenden: isopropanol, propanol, isobutanol, isoamílico, amílico.

NOTA. Los métodos de rutina para la determinación de los congéneres como furfural, metanol y alcoholes superiores se muestran en apéndice Y.

**4.3.2** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y los aperitivos con una fracción volumétrica hasta el 15 % de alcohol deben garantizar la estabilidad física, química y microbiológica, pudiendo ser gasificadas. Además, deben declarar cualquier condición especial que se requiera para la conservación, si de ello dependiera la validez de la fecha de vencimiento.

**4.3.3** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y aperitivos con una fracción volumétrica menor al 15 % de alcohol deben cumplir con los requisitos indicados en las tablas 1 y 2.

**TABLA 2. Requisitos microbiológicos**

Requisitos	Unidad	Máximo	Método de ensayo
Mohos y levaduras <sup>a</sup>	UFC/ml	10	NTE INEN 1529-10
<i>Salmonella</i> <sup>b</sup>	-	Ausencia en 25 mL	NTE INEN 1529-15

<sup>a</sup> Cocteles o bebidas alcohólicas mixtas o aperitivos con vino o cerveza.  
<sup>b</sup> Cocteles o bebidas alcohólicas mixtas o aperitivos que tengan huevo, leche o chocolate.

Debe decir:

#### 4.3 Requisitos específicos

**4.3.1** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y aperitivos deben cumplir con los requisitos físicos y químicos indicados en la tabla 1.

**TABLA 1. Requisitos físicos y químicos para los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y los aperitivos**

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	0,5	50,0	NTE INEN 340
Furfural	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	–	10	NTE INEN 344
Metanol	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	–	10	NTE INEN 347
Alcoholes superiores**	mg/100 cm <sup>3</sup> (*)	–	250	NTE INEN 345
* El volumen de 100 cm <sup>3</sup> corresponde al alcohol absoluto. ** Los alcoholes superiores comprenden: isopropanol, propanol, isobutanol, isoamílico, amílico.				
NOTA. El signo ortográfico guion "–" no significa cero. Es un valor indeterminado.				

NOTA. Los métodos de rutina para la determinación de los congéneres como furfural, metanol y alcoholes superiores se muestran en apéndice Y.

**4.3.2** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y aperitivos con una fracción volumétrica hasta el 15 % de alcohol deben garantizar la estabilidad física, química y microbiológica, pudiendo ser gasificadas. Además, deben declarar cualquier condición especial que se requiera para la conservación, si de ello dependiera la validez de la fecha de vencimiento.

**4.3.3** Los cocteles o bebidas alcohólicas mixtas y aperitivos con una fracción volumétrica menor al 15 % de alcohol deben cumplir con los requisitos indicados en las tablas 1 y 2.

**TABLA 2. Requisitos microbiológicos**

Requisitos	Unidad	Máximo	Método de ensayo
Mohos y levaduras <sup>a</sup>	UFC/ml	10	NTE INEN 1529-10
<i>Salmonella</i> <sup>b</sup>	–	Ausencia en 25 mL	NTE INEN 1529-15
<sup>a</sup> Cocteles o bebidas alcohólicas mixtas o aperitivos con vino o cerveza. <sup>b</sup> Cocteles o bebidas alcohólicas mixtas o aperitivos que tengan huevo, leche o chocolate.			

**4.3.4** Los cocteles o bebidas mixtas o aperitivos no deben tener sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes) de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que tengan norma específica (ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino y todas las demás), incluidas las que tienen una denominación de origen (tequila, whisky escocés, pisco, cognac, etc.).

NOTA. Se entiende por sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes) de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas a cualquier producto natural o sintético que simule dichas características organolépticas de estas bebidas alcohólicas que tienen una norma específica o una denominación de origen.

## **En el Capítulo 7**

### **Dice:**

**7.1** El rotulado debe realizarse de acuerdo con la NTE INEN 1933.

### **Debe decir:**

**7.1** El rotulado debe realizarse de acuerdo con la NTE INEN 1933.

**7.2** No se debe denominar “coctel o bebida mixta o aperitivo sabor a...” bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que tengan norma específica (ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino y todas las demás), incluidas las que tienen una denominación de origen (tequila, whisky escocés, pisco, cognac, etc.). Considerar lo establecido en 4.3.4.

PROYECTO C

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:** TÍTULO: BEBIDAS ALCOHÓLICAS. COCTELES O BEBIDAS ALCOHÓLICAS MIXTAS Y LOS APERITIVOS. REQUISITOS Código ICS: 67.160.10  
**NTE INEN 2802**  
**Enmienda 1**

<b>ORIGINAL:</b> Fecha de iniciación del estudio: 2022-05-05	<b>REVISIÓN:</b> Fecha de aprobación por Consejo Directivo Oficialización con el Carácter de por Acuerdo Ministerial No. publicado en el Registro Oficial No.  Fecha de iniciación del estudio:
--	---

Fechas de consulta pública:

Comité Técnico de Normalización: BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
Fecha de iniciación: 2022-06-16 Fecha de aprobación: 2022-10-14  
Integrantes del Comité:

### NOMBRES:

Alberto Salvador Salazar (Presidente)  
María Cristina Moreno  
Carla Rosero  
Dalia Rocío Pérez  
Elena Villacrés  
Eliana Loayza Jaramillo  
José Arreaga Guayaquil  
José Miguel Sánchez  
Juan Guevara Vasco  
Rodrigo Valle Espinosa  
Sebastian Villagomez  
Diana Carolina Jiménez Orejuela  
Pedro Romero  
Santiago Sánchez  
Andres Dario Sntaxi Calderón  
Andrea Morales Haro  
Astrid Figueroa  
Gabriela Valencia  
Santiago León  
Margoth Casco (Secretaría Técnica)

### INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

ALCOPESA S.A./DESTILEC  
EASA S.A.  
LICORAM S.A.  
LICORES SAN MIGUEL S.A  
INIAP  
ARCSA  
ARCSA  
CERVECERIA NACIONAL  
BALDORÉ CÍA. LTDA.  
ILA S.A.  
ARCSA  
ARCSA  
LICORES SAN MIGUEL S.A  
ARCSA  
MODERNA ALIMENTOS  
ARCSA  
ARCSA  
SEIDLABORATORY  
PROFESIONAL INDEPENDIENTE  
INEN

Otros trámites:

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca aprobó este proyecto de norma.

Oficializada como: Por Resolución No. Registro Oficial No.

PROYECTO C

---

**Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre  
Casilla 17-01-3999 – Telfs.: (593 2)3 825960 al 3 825999  
Centro de Información: [ventanormas@normalizacion.gob.ec](mailto:ventanormas@normalizacion.gob.ec)  
URL: [www.normalizacion.gob.ec](http://www.normalizacion.gob.ec)**