

[A](#) [B](#) [C](#) [D](#) [E](#) [F](#) [G](#) [H](#) [I](#) [J](#) [K](#) [L](#) [M](#) [N](#) [O](#) [P](#) [Q](#) [R](#) [S](#) [T](#) [U](#) [V](#) [W](#) [X](#) [Y](#) [Z](#)

[Caractéristiques](#)

[organoleptiques](#)

[Catalyseur](#)

[Classification](#)

[conventionnelle des  
aliments](#)

[Codex Alimentarius](#)

[Coefficient de réduction](#)

[Colorant](#)

[Colorant azoïque](#)

[Complexe](#)

[Conditions de contact](#)

[Contaminant](#)

[Crédit toxicologique](#)

[Critère de pureté](#)

### **Classification conventionnelle des aliments**

Pour procéder aux essais de migration dans les demées alimentaires, il s'est avéré nécessaire, pour des raisons de reproductibilité, d'efficacité, de simplification et d'économie, d'employer des liquides simulateurs (ou simulants) les représentant. Cette façon de procéder n'est possible que si les demées alimentaires sont classées conventionnellement et de façon sélective par rapport aux simulants retenus. La directive 85/572/CEE contient un inventaire de toutes les demées ou familles de demées alimentaires avec, pour chacune, le(s) simulant(s) correspondant(s).

Le présent glossaire donne la signification de mots-clés importants utilisés sur le site [contactalimentaire.com](#). Tous les documents du site [contactalimentaire.com](#) sont indexés. Par défaut, les mots-clés permettant la recherche sont des mots-clés de concept. Ils peuvent aussi appartenir à la terminologie employée.

Les mots-clés sont listés dans la rubrique ***Bibliothèque thématique***. Dans cette liste, le mot-clé permettant la recherche est le premier mot de chaque ligne, les autres mots de la ligne sont soit des synonymes du mot-clé, soit des termes analogues, soit des précisions. Une recherche peut être effectuée à partir du langage naturel ou intuitif, mais si le résultat de la recherche est nul, recommencer en employant un mot-clé de la liste.