

Sommaire

Hygiène  
Analyse sensorielle  
Analyse de solvants résiduels  
Objets finis

---

***Hygiène***

NF EN ISO 22005 Octobre 2007: Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre

XP ISO/TS 22003 Mai 2014 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

NF EN 15593 Avril 2008: Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences

NF EN ISO 21469 Juillet 2006: Sécurité des machines – Lubrifiants en contact occasionnel avec des produits – Exigences relatives à l'hygiène

NF V01–001 Mars 2006: Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

ISO 22000 Septembre 2005: Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires

NF EN 1672–2 Septembre 2005: Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène

NF V 01–002 Août 2003: Hygiène des aliments – Glossaire français–anglais

FD V 01–006 Mai 2003: Hygiène des aliments – Système HACCP : principes, notions de base et commentaires

Code d'usages international recommandé sur les principes généraux d'hygiène CAC/RCP–1 (1969), Rév.4 (2003) (Codex Alimentarius)

NF ISO 15161 Décembre 2002: Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons

***Analyse sensorielle***

NF ISO 13302 Janvier 2004: Analyse sensorielle – Méthodes pour évaluer les modifications de la flaveur des aliments causées par l'emballage

*Analyse de solvants résiduels*

NF EN 13628-1 Février 2003: Emballage – Matériaux d'emballages souples – Détermination des solvants résiduels par chromatographie en phase gazeuse et espace de tête statique – Partie 1 : Méthodes absolues

NF EN 13628-2 Décembre 2002: Emballage – Matériaux d'emballages souples – Détermination des solvants résiduels par chromatographie en phase gazeuse et espace de tête statique – Partie 2 : Méthodes industrielles

*Objets finis*

NF EN 12983-1 Juillet 2000: Articles culinaires – Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson – Partie 1 : prescriptions général

NF EN 12983-1/A1 Mai 2005: Articles culinaires – Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson – Partie 1 : prescriptions général

XP CEN/TS 12983-2 Juillet 2005 : Articles culinaires – Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson – Partie 2 : exigences générales supplémentaires et exigences spécifiques pour articles culinaires en verre et en céramique

NF EN 14350-1 Décembre 2004: Articles de puériculture – Articles pour l'alimentation liquide – Partie 1 : exigences générales et mécaniques et essais

NF EN 14350-2 Décembre 2004: Articles de puériculture – Articles pour l'alimentation liquide – Partie 2 : exigences chimiques et essais

NF EN 1400+A1 – juin 2014: Articles de puériculture – Sucettes pour nourrissons et jeunes enfants – Exigences de sécurité et méthodes d'essai

NF EN 1400-1 Mai 2003: Articles de puériculture – Sucettes pour nourrissons et jeunes enfants – Partie 1 : exigences générales et informations relatives au produit (**Document annulé**)

NF EN 1400-2 Mai 2003: Articles de puériculture – Sucettes pour nourrissons et jeunes enfants – Partie 2 : exigences mécaniques et essais (**Document annulé**)

NF EN 1400-3 Mai 2003: Articles de puériculture – Sucettes pour nourrissons et jeunes enfants – Partie 3 : exigences chimiques et essais (**Document annulé**)

NF EN 12868 Avril 2017: Articles de puériculture – Méthodes pour déterminer la libération de N-nitrosamines et de substances N-nitrosables par les tétines et les sucettes en élastomère ou caoutchouc

NF EN 15284 Juillet 2007: Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires – Méthode d'essai de la résistance des articles culinaires en céramique, verre, vitrocéramique ou plastique au chauffage micro-ondes.

NF EN 13834 Août 2007: Articles culinaires – Articles culinaires à usage domestique conçus pour la cuisson au four traditionnel

