

## Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

Recherche par mots-clés

Recherche le mot: *Liste des mots-clés*

Catégorie : Hygiène des matériaux et emballages

<b>Titre</b>	<b>Type</b>	<b>Date</b>
<u>Règlement (UE) N° 2015/174 de la Commission du 5 février 2015 portant modification et rectification du règlement (UE) N° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires</u>	Article	16/04–2015
<u>Règlement (UE) N° 1183/2012 de la Commission portant modification et rectification du règlement (UE) N° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires</u>	Article	16/04–2015
<u>Arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73–138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne le</u>	Article	25/02–2014
<u>IFS alimentaire (food) version 5 recueil de notes de doctrine (français et anglais)</u>	Article	15/10–2008
<u>NF V01–006 Août 2008 Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux</u>	Article	25/03–2008
<u>NF EN 1672–2 Septembre 2005 Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène</u>	Article	29/02–2008
<u>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</u>	Article	03/10–2007
<u>ISO/TS 22003:2007 Février 2007 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</u>	Article	14/03–2007
<u>Protocole de validation et de révisions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (DGA, DGS, DGCCRF) du 27 mai 2005.</u>	Article	13/06–2006
<u>Guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des boîtes, emballages et bouchages métalliques pour denrées alimentaires</u>	Article	05/04–2006
<u>ISO 22000 (Septembre 2005) – Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires</u>	Article	19/11–2004
<u>Certification NF 230 – Aluminium ménager</u>	Article	15/09–2004
<u>Certification NF 229 – Sacs Congélation</u>	Article	15/09–2004
<u>NF EN ISO 846 Août 1997 – Plastiques : Evaluation de l'action des microorganismes</u>	Article	15/09–2004
<u>NF Q 03–070–1 Août 1988 – Papiers et cartons – Dertmination des propriétés microbiologiques – Partie 1 : dénombrement</u>	Article	15/09–2004

## Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

<u>bactériologique total</u>		
<u>NF ISO 15161 (Décembre 2002) – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons</u>	Article	15/09–2004
<u>FD V 01–006 (Mai 2003) – Hygiène des aliments – Système HACCP : principes, notions de base et commentaires</u>	Article	15/09–2004
<u>Guidelines for the Hygienic Production of Plastic Food Packaging</u>	Article	15/09–2004
<u>Guide de Bonnes Pratiques pour la Fabrication des Papiers et Cartons et des Articles Transformés en Papier et Carton destinés au Contact Alimentaire</u>	Article	15/09–2004
<u>Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques des Emballages en Matières Plastiques et Emballages Souples Complexes</u>	Article	15/09–2004
<u>IFS(International Food Standard) Version 4 – Référentiel de la FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) et de l'HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V)</u>	Article	15/09–2004
<u>Référentiel hygiène néerlandais CCvD–HACCP – Requirements for a HACCP based Food Safety System – 3rd version, September 2002</u>	Article	15/09–2004
<u>DS 3027 E – Management of food safety based on HACCP – Requirements for a management system for food producing organizations and their suppliers (2. Edition 2002–12–20)</u>	Article	15/09–2004
<u>AIB – Consolidated Standards for Packaging Facilities (2002)</u>	Article	15/09–2004
<u>Guide International de Bonnes Pratiques de Fabrication d'Emballages en Carton Ondulé et Carton Compact (Août 2003 – 1ère Edition) de la FEFCO et de l'ESBO</u>	Article	15/09–2004
<u>BRC/IoP – Technical Standard and Protocol for Companies Manufacturing and Supplying Food Packaging Materials for Retailers Branded Products – (January 2008)</u>	Article	15/09–2004
<u>LNE–Hygiène/HACCP. Règles de certification d'entreprise – Fabrication et transformation de matériaux et d'emballages destinés au contact des aliments : respect des règles d'hygiène (méthode HACCP) – Rév.1, octobre 2003</u>	Article	15/09–2004
<u>NF V 01–002 (Septembre 2008) – Hygiène des aliments – Glossaire français–anglais</u>	Article	23/06–2004
<u>Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1 — 1969, Rév. 4 (2003) – Codex Alimentarius</u>	Article	23/06–2004
<u>Instruction du 27 août 1986 relative aux demandes d'autorisation d'emploi de constituants dans des produits destinés au nettoyage de matériaux pouvant être mis au contact d'aliments</u>	Article	22/06–2004
<u>Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n°73–138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits ...</u>	Article	22/06–2004
<u>Décret n°73–138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui</u>	Article	22/06–2004

## Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

<u>concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact...</u>		
<u>Règlement (CE) N°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (en français et en anglais)</u>	Article	21/06-2004
<u>Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (en français et en anglais)</u>	Article	21/06-2004
<u>Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (en français et en anglais)</u>	Article	21/06-2004
<u>Paquet hygiène</u>	Article	21/06-2004