

## Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

Recherche par mots-clés

Recherche le mot: *Liste des mots-clés*

Catégorie : Hygiène des matériaux et emballages

<u>Titre</u>	<u>Type</u>	<u>Date</u>
<u>AIB – Consolidated Standards for Packaging Facilities (2002)</u>	Article	15/09–2004
<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>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>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>Certification NF 229 – Sacs Congélation</u>	Article	15/09–2004
<u>Certification NF 230 – Aluminium ménager</u>	Article	15/09–2004
<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>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 utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact...</u>	Article	22/06–2004
<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>FD V 01–006 (Mai 2003) – Hygiène des aliments – Système HACCP : principes, notions de base et commentaires</u>	Article	15/09–2004
<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>Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques des Emballages en Matières Plastiques et Emballages Souples Complexes</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 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>Guidelines for the Hygienic Production of Plastic Food Packaging</u>	Article	15/09–2004
<u>IFS alimentaire (food) version 5 recueil de notes de doctrine (français et anglais)</u>	Article	15/10–2008
	Article	15/09–2004

## Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

<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>		
<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>ISO 22000 (Septembre 2005) – Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires</u>	Article	19/11–2004
<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>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 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>NF EN ISO 846 Août 1997 – Plastiques : Evaluation de l'action des microorganismes</u>	Article	15/09–2004
<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>NF O 03–070–1 Août 1988 – Papiers et cartons – Détermination des propriétés microbiologiques – Partie 1 : dénombrement bactériologique total</u>	Article	15/09–2004
<u>NF V 01–002 (Septembre 2008) – Hygiène des aliments – Glossaire français–anglais</u>	Article	23/06–2004
<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>Paquet hygiène</u>	Article	21/06–2004
<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>Référentiel hygiène néerlandais CCvD–HACCP – Requirements for a HACCP based Food Safety System – 3rd version, September 2002</u>	Article	15/09–2004
<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
	Article	21/06–2004

Contact alimentaire: la bibliothèque thématique

<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>		
<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 (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>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