

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

Boutique AFNOR

Cette norme remplace la norme expérimentale XP V 09–009, de septembre 1995.

La présente Norme internationale décrit des méthodes pour évaluer les modifications des attributs sensoriels des produits alimentaires ou de leurs simulants provoquées par l'emballage. La méthodologie peut servir de sélection initiale pour évaluer un matériau d'emballage approprié ou comme dépistage ultérieur d'acceptabilité de lots individuels/cycle de production (voir Annexe A).

La présente Norme internationale s'applique à tous les matériaux utilisables pour l'emballage des produits alimentaires (par exemple papier, carton, plastique, films, bois). En outre, le domaine d'application peut être étendu à tous les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires (par exemple ustensiles de cuisine, revêtements, brochures ou pièces d'équipement comme des joints ou tuyauterie) dans le but de contrôler la compatibilité alimentaire d'un point de vue sensoriel, conformément à la législation en vigueur

**Mots-clés : polymère ; plastique ; contrôle de conformité ; emballage ; papier ; film ; essai organoleptique ; filtre ; équipement industriel et ménager ; bois ; ustensile de cuisine ; revêtement organique ; norme horizontale**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s) (0):**