

Certification NF 229 – Sacs congélation

Lne

La marque NF–Sacs congélation offre des garanties de qualité et de sécurité aux distributeurs et aux utilisateurs de sacs–congélation. La conformité des produits certifiés est vérifiée pour les différentes caractéristiques définies par la norme NF EN 14867 (octobre 2005) et le règlement particulier de la marque.

Les principales vérifications portent sur :

- l’aptitude au contact alimentaire
- l’hygiène et la maîtrise des risques sanitaires lors de la fabrication (HACCP)
- le nombre de sacs et de liens
- les dimensions
- la résistance à l’ouverture, à la déchirure, à la perforation lente, au choc à –30°C
- la résistance et l’étanchéité des soudures
- la longueur des liens, l’aptitude à l’écriture, la transparence

Les fabricants titulaires de la marque NF sont soumis à une surveillance continue de leur production qui comprend :

- des contrôles en usine (audit qualité et hygiène, vérification de la mise en œuvre correcte des essais)
- des prélèvements et des essais réguliers de conformité
- un système de sanctions en cas de dérive de la fabrication.

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

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

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