

NF EN ISO 8442–1 Mars 1998 Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – Coutellerie et orfèvrerie de table – Partie 1 : exigences relatives à la coutellerie utilisée pour la préparation des denrées alimentaires

Boutique AFNOR

La présente partie de cette norme prescrit les exigences afférentes aux matériaux constitutifs et aux performances de la coutellerie en métal et des ustensiles connexes destinés à être utilisés lors de la préparation des denrées alimentaires ainsi que des méthodes d'essai.

Deux qualités d'articles de coutellerie sont spécifiées :

- une qualité normale d'articles comprenant des lames ou des dents résistant à la corrosion, pouvant résister à des lavages en lave–vaisselle ;
- une qualité spéciale d'articles comprenant des lames résistant à la corrosion, pouvant résister à des lavages en lave–vaisselle et à des processus de stérilisation.

Mots-clés: Orfèvrerie, coutellerie, matériau, contact aliment–contenant, spécification, caractéristique, résistance, solidité, marquage, étiquetage.

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

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

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