

## **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: Orfevrerie, 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):**