

Lait et produits laitiers

Référence : 3190471CD

ISBN : 978-2-12-190471-9

Année d'édition : 2014

Analyse

Le guide complet des normes et de la réglementation européenne et française de l'industrie laitière !

En 30 ans la qualité du lait en France a atteint un degré d'excellence qui témoigne des travaux de normalisation et de réglementation entrepris et adoptés !

Afin d'avoir tous les atouts en main pour maîtriser et mettre en place une amélioration continue de vos activités, AFNOR Éditions a élaboré une nouvelle édition de *Lait et produits laitiers* entièrement remaniée.

Accédez facilement aux textes et retrouvez :

- **Les normes concernant :**
 - les aspects généraux du lait et des produits laitiers : échantillonnage, méthodes d'analyses physiques et chimiques, analyses microbiologiques et sensorielle ;
 - le lait : méthodes alternatives d'analyses, qualité bactériologique, lait sec, concentré, fermenté et gélifié ;
 - les produits laitiers : crème, matière grasse laitière et beurre, fromage, lactosérum, présures, caséines et caséinates, crèmes glacées et aliments pour animaux ;
 - le bruit des équipements, l'isolation thermique des bâtiments et les circuits ;
 - la compétence du personnel.
- **La réglementation française et européenne relative aux :**
 - méthodes d'analyses ;
 - critères microbiologiques ;
 - dénominations ;
 - règles sanitaires ;,
 - allégations nutritionnelles ;
 - préparations pour nourrissons.
- **La spécification technique de l'achat public.**

La nouvelle édition de ce recueil, est complétée par des tableaux de correspondance des normes AFNOR, ISO et IDF/FIL.

Professionnels de la filière du lait, suivez le guide pour garantir la santé et la sécurité de tous !

5 normes phares :

NF EN ISO 8968-1 (avril 2014) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1 : méthode Kjeldahl et calcul de protéine brute (*Indice de classement* : V04-221-1).

NF EN ISO 12779 (août 2013) Lactose - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer (*Indice de classement* : V04-160).

NF EN ISO 5536 (août 2013) Produits à base de matière grasse laitière - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer (*Indice de classement* : V04-057).

NF EN ISO 9233-1 (juillet 2013) Fromage, croûte de fromage et fromages fondus - Détermination de la teneur en natamycine - Partie 1 : méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage (*Indice de classement* : V04-280-1).

XP ISO/TS 17193 (juillet 2012) Lait - Détermination de l'activité de lactoperoxydase - Méthode photométrique (Méthode de référence) (*Indice de classement* : V04-100).

Table des matières

NF EN ISO 707 (avril 2009) Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'échantillonnage (*Indice de classement* : V04-150).

NF ISO 5538 (août 2008) Lait et produits laitiers - Échantillonnage - Contrôle par attributs (*Indice de classement* : V04-145).

XP ISO/TS 15495 (décembre 2010) Lait, produits laitiers et formules infantiles - Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM (*Indice de classement* : V04-023).

NF ISO 21543 (décembre 2006) Produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge (*Indice de classement* : V04-027).

NF ISO 22662 (novembre 2007) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (Méthode de référence) (*Indice de classement* : V04-028).

XP ISO/TS 26844 (février 2007) Lait et produits laitiers - Détermination de résidus antimicrobiens - Test de dissémination en tube (*Indice de classement* : V04-030).

NF ISO 8260 (octobre 2008) Lait et produits laitiers - Dosage des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles - Méthode par chromatographie capillaire en phase gazeuse-liquide avec détection à capture d'électrons (*Indice de classement* : V04-033).

FD V 04-035 (juillet 2009) Lait et produits laitiers - Détermination du pH (*Indice de classement* : V04-035).

XP ISO/TS 17193 (juillet 2012) Lait - Détermination de l'activité de lactoperoxydase - Méthode photométrique (Méthode de référence) (*Indice de classement* : V04-100).

NF ISO 9231 (octobre 2008) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique (*Indice de classement* : V04-146).

NF ISO 5738 (novembre 2006) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en cuivre - Méthode photométrique (Méthode de référence) (*Indice de classement* : V04-153).

XP ISO/TS 27105 (janvier 2010) Lait et produits laitiers - Détermination de lysozyme de blanc d'œufs par CLHP (*Indice de classement* : V04-154).

NF EN ISO 18330 (janvier 2004) Laits et produits laitiers - Lignes directrices pour la description normalisée des essais immunologiques et des essais récepteur pour la détection des résidus antimicrobiens (*Indice de classement* : V04-157).

NF EN ISO 12779 (août 2013) Lactose - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer (*Indice de classement* : V04-160).

XP ISO/TS 22113 (août 2012) Lait et produits laitiers - Détermination de l'acidité titrable de matière grasse laitière (*Indice de classement* : V04-177).

NF EN ISO 14673-1 (septembre 2004) Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 1 : méthode par réduction au cadmium et spectrométrie (*Indice de classement* : V04-172-1).

NF EN ISO 14673-2 (septembre 2004) Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 2 : méthode d'analyse par flux continu segmentés (Méthode de routine) (*Indice de classement* : V04-172-2).

NF EN ISO 14673-3 (septembre 2004) Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 3 : méthode par réduction au cadmium et d'analyse par injection de flux avec dialyse en ligne (Méthode de routine) (*Indice de classement* : V04-172-3).

NF EN ISO 14675 (juin 2003) Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour une description normalisée des tests immuno-enzymatiques - Détermination de la teneur en aflatoxine M1 (*Indice de classement* : V04-174).

NF V 04-217 (décembre 1992) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en ammoniac et en urée - Méthode enzymatique (*Indice de classement* : V04-217).

FD V 04-218 (octobre 1997) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en matière grasse - Guide de directives générales appliquées aux méthodes butyrométriques (*Indice de classement* : V04-218).

NF EN ISO 20541 (novembre 2008) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en nitrates - Méthode par réduction enzymatique et spectrométrie d'absorption moléculaire après réaction de Griess (*Indice de classement* : V04-332).

NF EN ISO 7208 (décembre 2008) Lait écrémé, sérum et babeurre - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence) (*Indice de classement* : V04-365).

NF ISO 11813 (octobre 2010) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en zinc - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme (*Indice de classement* : V04-393).

NF EN ISO 14891 (février 2003) Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas (*Indice de classement* : V04-396).

+ **Textes réglementaires afférents au sujet**