



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**Quarantième session**

**Budapest (Hongrie), 27 - 31 mai 2019**

**RÉVISION DES MÉTHODES RECOMMANDÉES DE LA NORME CXS 234 – PRÉAMBULE ET  
STRUCTURE**

*(Rédigé par le GTe dirigé par le Brésil et par l'Uruguay)*

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent présenter des observations sur ce projet de document doivent suivre les procédures indiquées dans la lettre circulaire CL 2019/16-MAS disponible sur la page web du Codex dans la rubrique consacrée aux lettres circulaires:  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>.

## **Contexte**

1. Au cours des dernières années, le Brésil et l'Uruguay ont conduit les travaux de la révision des Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage (CXS 234-1999). L'objectif principal de ce travail était d'harmoniser les informations disponibles sur cette norme en tant que source unique pour la recherche de méthodes permettant d'évaluer la conformité aux dispositions décrites dans les normes du Codex relatives aux produits. La révision a été guidée par les décisions prises par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) au cours des trois dernières années:
  - A sa trente-septième session (2016), le Comité a réaffirmé sa décision de considérer la norme CXS 234 (CXS 234-1999) comme référence unique pour les méthodes d'analyse dans CXS. Le Comité a approuvé une procédure interne pour maintenir la norme CXS 234-1999
2. A sa trente-huitième session (2017), le Comité a noté l'importance de disposer d'une base de données consultable contenant des informations spécifiques au CCMAS pour gérer le processus d'examen régulier et d'une interface générale avec des informations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage adoptées par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour les membres du Codex et les observateurs, disponibles sur le site Web du Codex. Entre-temps, le CCMAS peut recourir à un document informatif pour suivre le processus d'examen. Le Comité est convenu que les nouveaux travaux sur la norme concerneraient son préambule, son champ d'application, sa structure, et d'autres informations pertinentes visant à faciliter la consultation de la liste des méthodes de la norme CODEX STAN 234. Le Comité a décidé qu'il poursuivrait les travaux sur les ensembles exploitables pour l'examen et la mise à jour de la norme.
3. A sa trente-neuvième session (2018), le Comité est convenu
  - que les Annexes étaient utiles mais elles devaient être simplifiées et retenues uniquement en tant que document en interne pour orienter les travaux du Comité lors de la révision et la mise à jour de CXS 234. Pour le classement des produits en particulier elles devaient être alignées sur les produits décrits actuellement dans CXS 234 ce qui reflète la structure de la CAC et de ses organes subsidiaires (par ex. les comités des produits) et elles faciliteraient ainsi l'inclusion des produits et des méthodes d'analyses correspondantes dans CXS 234.
  - La structure de CXS 234 devrait refléter la politique actuelle du CCMAS consistant à encourager les Comités du Codex à développer des critères de performance de méthode plutôt que l'identification des méthodes d'analyse et dans ce cadre il a identifié quatre sections qui pourraient constituer la structure de CXS 234.
  - qu'il faut ajouter une définition pour les critères de performance de méthode en accord avec la définition dans le Manuel de procédure et la définition de la disposition a été précisée pour inclure aussi bien les dispositions de qualité et celles de sécurité par une référence unique au critère.

- que le texte explicatif sous cette disposition aurait besoin d'un examen supplémentaire surtout en ce qui concerne la description des dispositions définies par calculs dans les cas où deux méthodes ou plus et un calcul sont nécessaires pour obtenir le résultat pour la disposition pertinente.
- que la description donnée en Partie II (Méthodes d'analyse) était suffisante pour se pencher sur la définition / interprétation des « méthodes identiques » et qu'ainsi il n'y avait plus besoin de définir « les méthodes techniquement identiques ».
- qu'au moment où une méthode est confirmée en tant que Type I pour une combinaison spécifique de produit / de disposition, seulement une méthode sera inscrite dans CXS 234. Pour certaines combinaisons de produit / de disposition la norme CXS 234 peut énumérer plus qu'une seule méthode et ces méthodes avaient été définies en tant qu'identiques. Les méthodes identiques, publiées dans un document unique par différentes organisations internationales de normalisation se trouvent sur la même ligne, séparées par une barre verticale "|". Les méthodes identiques, publiées dans des documents différents par différentes organisations internationales de normalisation, qui diffèrent d'entre elles dans leur formatage uniquement mais qui contiennent des procédures techniques identiques se trouvent sur la même ligne, séparées par une barre oblique "/".
- Toutes les dispositions confirmées par le CCMAS seront saisies dans un fichier Excel dans le format révisé et elles seront mises à la disposition du CCMAS lors de chaque session en tant que document d'information pour faciliter le travail sur la confirmation des dispositions en provenance des Comités du Codex.

### **LES TRAVAUX DU GTe**

4. A sa trente-neuvième session le Comité a décidé de reconduire le groupe de travail électronique dirigé par le Brésil et par l'Uruguay, afin de continuer à développer la norme CXS 234 (Introduction, Partie I, Partie II et Sections I - IV). Que les Annexes (I, structure; II, dispositions; et III, principes) seraient également révisées et simplifiées (pour utilisation en interne par CCMAS). Concernant cette révision, plusieurs pays ont contribué avec l'intention de le simplifier et de créer un document facile à utiliser dans la sélection des méthodes aptes aux fins recherchées. Le groupe de travail électronique a reçu des contributions des pays suivants: Australie, Canada, Colombie, Costa Rica, Équateur, Iran, Japon, Norvège et Thaïlande. Le document a été revu pour inclure toutes les discussions selon le résumé qui suit:

- Définition de la disposition - «critère» a été remplacé par «paramètre analytique» pour éviter toute confusion avec les «critères de la méthode»;
- Les critères d'utilisation des symboles "|", "/" e "et" ont été alignés sur la première version du document de discussion "Orientation sur l'approbation de méthodes";
- Les colonnes des tableaux (partie II) ont été réorganisées pour refléter la description adoptée dans la partie I;
- Le terme CXSdard a été remplacé par CXS;
- Le terme «niveau maximal» a été inclus dans la section II,
- Une annexe avec toutes les notes a été incluse.

5. En ce qui concerne la liste des produits, nous souhaitons préciser que la structure de produits présentée à l'Appendice I a été réalisée sur la base des normes de produits actuelles disponibles dans le Codex. Le contenu de cette liste ne sera pas statique et la description des produits sera mise à jour ou retirée en fonction des demandes formulées par les comités de produits pour inclure des méthodes dans la norme CXS 234. En ce qui concerne cette hypothèse, nous sommes fermement convaincus que la description complète des noms de produits dans la liste peut conduire à une recherche plus précise des méthodes approuvées par le CCMAS. Sinon, une description générale des noms de produits conduirait à une application incorrecte d'une méthode non approuvée pour un produit spécifique. Nous pensons également que cette liste pourrait orienter les activités des comités verticaux du Codex lors de discussions techniques sur les éléments actuellement disponibles dans CXS 234, classés par produits. L'utilisation de la liste des principes (voir l'annexe II) et des dispositions par les comités du Codex (voir l'annexe III) et la liste des produits (annexe IV) évitera les incohérences dans la norme CXS 234.

6. Il est important de souligner que cette version reflète les informations contenues actuellement dans la norme CXS 234, étant donné que CCMAS a décidé que les modifications et les corrections devraient être apportées par le GTP sur la confirmation des méthodes. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de CXS seraient supprimées au fur et à mesure de l'examen et de la mise à jour de CXS 234, et de la solution des incohérences et d'autres questions en suspens nécessitant l'intervention du Secrétariat du Codex, des comités du Codex ainsi que des organisations internationales d'élaboration de normes.

7. L'utilisation de "" | ", " / ", " et " ainsi que celle des lignes séparées seront alignées sur les résultats des débats en cours au sein du CCMAS sur les orientations concernant l'approbation des méthodes (CX/MAS 19/40/4) du CCMAS, sous le point 4 de l'ordre du jour, afin de s'assurer que les mêmes définitions et symboles / séparateurs sont utilisés. Cette partie du texte est grisée. Après cette décision, l'utilisation des connecteurs «ou» et «/» doit être révisée.

### **RECOMMANDATIONS**

Le Comité est invité à examiner le préambule et la structure de document révisés pour CXS 234 tels que présentés dans l'Appendice I

**AVANT-PROJET DE PRÉAMBULE ET DE STRUCTURE DU DOCUMENT DE LA NORME GÉNÉRALE  
SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (CXS 234-1999)**

(pour communication d'observations au moyen de CL 2019/15-MAS)

**INTRODUCTION**

1. Cette norme contient des définitions, des listes de méthodes d'analyse, des critères de performance de méthode, des descriptions de certaines méthodes et une liste de méthodes d'échantillonnage permettant de vérifier la disposition, le critère ou la caractéristique dans les normes CXS à appliquer aux produits circulant dans le commerce international.
2. Les méthodes sont principalement destinées à permettre aux autorités nationales et/ou régionales compétentes de sélectionner les méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées pour la vérification des dispositions, critères ou caractéristiques figurant dans les normes [produits] du Codex.
3. Il est recommandé de consulter ce texte en parallèle avec les normes, directives et autres documents du Codex apparentés<sup>1</sup>.
4. En cas de litiges au sujet des résultats d'analyse, on trouvera des indications dans les *Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais)* (CXG/GL 70-2009) qui contiennent notamment des recommandations concernant l'utilisation des méthodes d'analyse.
5. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites dans cette norme sont les méthodes recommandées pour évaluer la conformité d'une disposition spécifique décrite dans les normes de produit du Codex.

---

<sup>1</sup> Directives harmonisées de l'UICPA concernant l'utilisation des taux de récupération dans les mesures analytiques (CXG 37-2001), Directives harmonisées pour la validation des méthodes d'analyse par un seul laboratoire (CXG 49-2003), Directives générales sur l'échantillonnage (CXG 50-2004), Directives sur l'incertitude de mesure (CXG 54-2004), Protocole pour la conception, la conduite et l'interprétation des études de performance interlaboratoires (CXG 64-1995), Directives harmonisées recommandées pour le contrôle interne de la qualité dans les laboratoires d'analyse chimique (CXG 65-1997), protocoles pour la détermination de la performance de méthode par moyen d'études coopératives. (UICPA/AOAC et ISO 5725)

La norme se compose de trois parties principales :

PARTIE I - PRÉAMBULE

PARTIE II – MÉTHODES D'ANALYSE

SECTION I - MÉTHODES D'ANALYSE ET CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES PAR PRODUIT

SECTION II - DISPOSITIONS POUR LESQUELLES IL Y A DES CRITÈRES DE PERFORMANCE DE MÉTHODE

SECTION III - DESCRIPTION COMPLÈTE DES MÉTHODES D'ANALYSE

SECTION IV - MÉTHODES D'ANALYSE PAR CATÉGORIES DE PRODUITS

PARTIE III – MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUITS

Appendice. NOTES À LA NORME POUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

## PARTIE I – PRÉAMBULE

### 1. Champ d'application

Cette norme vise à fournir une référence unique aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage des denrées alimentaires telles qu'adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 2. Définition des termes

**2.1 Méthodes d'analyse du Codex:** méthodes utilisées pour vérifier les dispositions figurant dans les normes Codex. Ces méthodes sont classées en plusieurs catégories: méthodes-critères (type I), méthodes de référence (type II), méthodes de remplacement approuvées (type III) et méthodes provisoires (type IV) (voir Manuel de procédure du Codex, Section II: Élaboration des textes du Codex, Définition des types de méthodes d'analyse).

**2.2 Principe d'une méthode d'analyse:** principe analytique à fondement scientifique d'une méthode d'analyse donnée, décrit de manière concise, l'accent étant mis sur la technique.

**2.3 Disposition:** Paramètre analytique d'un produit qui doit être confirmé par une analyse pour s'assurer qu'il est conforme à cette norme.

**2.4 Critères de méthodes:** Un ensemble de caractéristiques de performance auxquelles une méthode utilisée doit se conformer lors de la détermination d'une disposition, d'un critère ou d'une caractéristique.

## PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE

Cette partie comporte quatre sections. La première liste tous les produits et dispositions, avec un lien vers les autres sections, en fonction de la manière dont les méthodologies sont proposées, confirmées et approuvées par la CCA.

Section I présente toutes les méthodes par produits et par dispositions.

Section II présente les critères de performance des méthodes et des exemples de méthodes répondant à ces critères de performance.

Section III présente une description complète des méthodes d'analyse.

Section IV présente les méthodes d'analyse par catégories de produits. Dans cette section, la version la plus récente de la méthode devrait être utilisée conformément à la norme ISO/IEC 17025, sauf si cela n'est pas approprié ou possible.

Toutes les méthodes du Codex, y compris les méthodes de type IV, peuvent être utilisées pour le contrôle, l'inspection et la réglementation et, lorsque les parties en conviennent, pour le règlement des litiges. Une méthode de Type I détermine une valeur qui ne peut être obtenue que par la méthode en soi et qui sert par définition de méthode unique pour établir la valeur acceptée du mesurande. Une méthode de Type II est celle désignée comme méthode de référence dans les cas où les méthodes de Type I ne s'appliquent pas. Une méthode de Type III est celle qui répond aux critères exigés par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et une méthode de Type IV est utilisée de manière traditionnelle ou a été récemment introduite, mais pour laquelle les critères d'acceptation exigés par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'ont pas encore été déterminés.

En général, chaque ligne de cette section indique une seule méthode d'analyse pour répondre à la disposition. Il est nécessaire de prendre en compte les commandes suivantes lorsque plusieurs méthodes figurent sur la liste.

- "I": est utilisée lorsque les méthodes sont identiques et publiées conjointement par deux ou plusieurs organisations de normalisation (SDOs) en tant que document unique ou en tant que documents distincts contenant un texte identique.
- ~~"/": est utilisée pour les méthodes ayant les mêmes procédures techniques publiées séparément par deux ou plusieurs organisations de normalisation (SDOs) en tant que documents distincts, mais basées sur le même ensemble de données de validation. La seule différence est le style selon la SDO d'origine~~
- Des lignes séparées, la portée spécifiée dans la colonne produit sont utilisées lorsque deux méthodes ou plus sont nécessaires pour couvrir la plage complète des valeurs.
- "Et": est utilisé lorsque plusieurs méthodes sont nécessaires pour calculer la réponse requise pour une disposition particulière.

Lorsqu'une étape de calcul est nécessaire pour déterminer une disposition, une brève description du calcul doit être donnée dans la colonne Méthode.

Initialement à partir de la combinaison du Produit et de la Disposition sous la Section I, faites l'usage du lien pour identifier la méthode appropriée approuvée ou les critères de performance de méthode à partir des Sections II, III ou IV.

### **SECTION I - MÉTHODES D'ANALYSE ET CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES PAR PRODUIT**

Cette section présente:

- a) le nom du produit;
- b) la disposition à laquelle les méthodes s'appliquent;
- c) la norme Codex visée par la méthode;
- d) le lien vers le critère de performance ou la méthode.

### **SECTION II - DISPOSITIONS POUR LESQUELLES IL Y A DES CRITÈRES DE PERFORMANCE DE MÉTHODE**

Cette section présente:

- a) le nom du produit;
- b) la disposition à laquelle les méthodes s'appliquent;
- c) niveau maximal (ML)
- d) la fourchette minimale applicable;
- e) la limite de détection (LD);
- f) la limite de quantification (LQ);
- g)  $RSD_R$  (écart type relatif de la reproductibilité);
- h) le pourcentage de récupération
- i) des exemples de méthodes répondant aux critères et leurs principes peuvent aussi être mentionnés. Cependant, toute méthode satisfaisant les critères de performance établis peut être utilisée;
- j) le principe.

### **SECTION III - DESCRIPTION COMPLÈTE DES MÉTHODES D'ANALYSE**

Cette section présente:

- a) La description et la portée de la méthode incluant le produit et la disposition.

### **SECTION IV - MÉTHODES D'ANALYSE PAR CATÉGORIES DE PRODUITS**

Cette section présente:

- a) le nom du produit;
- b) la disposition à laquelle les méthodes s'appliquent;
- c) l'identificateur de la méthode;
- d) le principe;
- e) le type de méthode d'analyse

### **PARTIE III – MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUITS**

Cette partie présente:

- a) le nom du produit;
- b) l'identificateur de la méthode d'échantillonnage;
- c) Notes:

**APPENDICE. NOTES À LA NORME POUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE****PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE****SECTION I - MÉTHODES D'ANALYSE ET CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES PAR PRODUIT**

Produit	Disposition	Norme Codex	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
<b>Tous les aliments</b>			
Tous les aliments	Acésulfame K, Aspartame	CXS 239 CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments	Cyclamate	CXS 239 CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments	Saccharine	CXS 239 CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments (voir également produits carnés)	Nitrates et / ou Nitrites	CXS 239 CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
Aliments individuels	Sulfites	CXS 239 CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
<b>Les méthodes générales qui ne mesurent pas la fraction de faible poids moléculaire (à savoir les unités monomériques &lt;=9)<sup>1</sup></b>			
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire fraction de poids moléculaire. <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire et comprend également la détermination des fibres alimentaires solubles et insolubles. <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire, dans les aliments et produits alimentaires contenant plus de 10% de fibres alimentaires et moins de 2% d'amidon (par exemple des fruits). <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire. Fournit la composition en résidus de sucre des polysaccharides de fibres alimentaires, ainsi que la teneur en lignine Klason. <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Fibres alimentaires insolubles dans les aliments et produits alimentaires. <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Fibres alimentaires solubles dans les aliments et produits alimentaires. <sup>3</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>
<b>Méthodes générales qui mesurent à la fois la fraction de poids moléculaire plus élevée (unités monomériques &gt; 9) et la fraction de faible poids moléculaire (unités monomères &lt;= 9)<sup>1</sup></b>			
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire plus élevé et plus faible, dans les aliments sans amidons résistants.	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire plus élevé et plus faible. La méthode est applicable aux aliments contenant ou non des amidons résistants.	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires insolubles et solubles de poids	-	<a href="#">Section IV</a>



	moléculaire plus élevé et plus faible. La méthode est applicable aux aliments contenant ou non des amidons résistants.		
<b>Méthodes qui mesurent des composants spécifiques individuels (unités monomériques: la gamme complète pour chaque type de composants est couverte)<sup>1</sup></b>			
Tous les aliments <sup>2</sup>	(1 □ 3)(1· 4) <i>Bé</i> ta-D-glucanes	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Fructanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fruct-oligosaccharides) (applicable aux fructanes ajoutés)	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Fructanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fruct-oligosaccharides) (non applicable aux fructanes hautement dépolymérisés)	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Polydextrose	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Trans-galacto-oligo saccharides	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments <sup>2</sup>	Amidons résistants (recommandée pour RS3)	-	<a href="#">Section IV</a>
<b>Autres méthodes<sup>1</sup> qui n'ont pas été soumises à une évaluation interlaboratoire conformément aux directives internationales de l'AOAC</b>			
Écorces de levure	Glucanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments	Fructo-oligosaccharides (unités monomériques<5)	-	<a href="#">Section IV</a>
Tous les aliments	polysaccharides non-amylacés (NSP) <sup>4</sup>	-	<a href="#">Section IV</a>

### Céréales, légumes secs et légumineuses, et produits dérivés

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Certains légumes secs	Humidité	CXS171	<a href="#">Section IV</a>
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Cendres	CXS155	<a href="#">Section IV</a>
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Matière grasse brute	CXS155	<a href="#">Section IV</a>
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Humidité	CXS155	<a href="#">Section IV</a>
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Granulométrie	CXS155	<a href="#">Section IV</a>
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Protéines	CXS155	<a href="#">Section IV</a>
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Cendres (semoule)	CXS178	<a href="#">Section IV</a>
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Humidité	CXS178	<a href="#">Section IV</a>
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Protéine (N x 5,7)	CXS178	<a href="#">Section IV</a>
Nouilles instantanées	Extraction d'huile de nouilles instantanées	CXS249	<a href="#">Section III</a>
Nouilles instantanées	Indice d'acidité	CXS249	<a href="#">Section III</a>
Nouilles instantanées	Humidité	CXS249	<a href="#">Section III</a>

Mais	Humidité	CXS153	<a href="#">Section IV</a>
Arachide (crue)	Aflatoxines, totale	CXS200 CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Arachide (destinée à une transformation ultérieure)	Aflatoxines, totale	CXS200 CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Arachides (Céréales, fruits à coque et produits dérivés (y compris les arachides))	Somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2	CXS200 CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Cendres	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Couleur	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Matière grasse brute	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Fibres brutes	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Humidité	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Farine de mil chandelle	Protéines	CXS170	<a href="#">Section IV</a>
Quinoa	Teneur en humidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Quinoa	Teneur en protéines (N x 6,25 en poids sec)	-	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Cendres	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Couleur	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Matière grasse brute	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Fibres brutes	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Humidité	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Granulométrie	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Protéines	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sorgho	Tanins	CXS 173	<a href="#">Section IV</a>
Grains de sorgho	Cendres	CXS 172	<a href="#">Section IV</a>
Grains de sorgho	Matière grasse brute	CXS 172	<a href="#">Section IV</a>
Grains de sorgho	Humidité	CXS 172	<a href="#">Section IV</a>
Grains de sorgho	Protéines	CXS 172	<a href="#">Section IV</a>
Grains de sorgho	Tanins	CXS 172	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de soja	Cendres	CXS 175	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de soja	Matière grasse	CXS175	<a href="#">Section III</a>
Produits à base de protéines de soja	Fibres brutes	CXS175	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de soja	Humidité	CXS175	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de soja	Protéines	CXS175	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines végétales	Cendres	CXS174	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines végétales	Matière grasse	CXS174	<a href="#">Section III</a>
Produits à base de	Fibres brutes	CXS174	<a href="#">Section IV</a>

protéines végétales			
Produits à base de protéines végétales	Humidité	CXS174	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines végétales	Protéines	CXS174	<a href="#">Section IV</a>
Farine de blé	Cendres	CXS152	<a href="#">Section IV</a>
Farine de blé	Acidité de la matière grasse	CXS152	<a href="#">Section IV</a>
Farine de blé	Humidité	CXS152	<a href="#">Section IV</a>
Farine de blé	Granulométrie	CXS152	<a href="#">Section IV</a>
Farine de blé	Protéines	CXS152	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Protéines	CXS163	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Fibres brutes	CXS163	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Cendres	CXS163	<a href="#">Section IV</a>
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Cendres	CXS169	<a href="#">Section IV</a>
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Matière grasse brute	CXS169	<a href="#">Section IV</a>
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Fibres brutes	CXS169	<a href="#">Section IV</a>
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Humidité	CXS169	<a href="#">Section IV</a>
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Protéines	CXS169	<a href="#">Section IV</a>
Farine complète de maïs	Cendres	CXS154	<a href="#">Section IV</a>
Farine complète de maïs	Matière grasse brute	CXS154	<a href="#">Section IV</a>
Farine complète de maïs	Humidité	CXS154	<a href="#">Section IV</a>
Farine complète de maïs	Granulométrie	CXS154	<a href="#">Section IV</a>
Farine complète de maïs	Protéines	CXS154	<a href="#">Section IV</a>

#### Produits cacaoisés et chocolat

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Chocolat et produits à base de chocolat	Beurre de cacao	CXS87	<a href="#">Section IV</a>
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière sèche dégraissée du cacao	CXS87	<a href="#">Section IV</a>

Chocolat et produits à base de chocolat	Matière sèche dégraissée du lait	CXS87	<a href="#">Section IV</a>
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière grasse totale	CXS87	<a href="#">Section IV</a>
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière grasse laitière	CXS87	<a href="#">Section IV</a>
Chocolat et produits à base de chocolat	Humidité	CXS87	<a href="#">Section IV</a>
Chocolat et produits à base de chocolat	Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao	CXS87	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Cacao en pâte ou liqueur de cacao / chocolat et tourteau de cacao	Écale de cacao	CXS141	<a href="#">Section IV</a>
Cacao en pâte ou liqueur de cacao / chocolat et tourteau de cacao	Matière grasse	CXS141	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de cacao	Acides gras libres	CXS86	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de cacao	Matière insaponifiable	CXS86	<a href="#">Section IV</a>
Poudres de cacao et mélanges secs de cacao et de sucre	Humidité	CXS105	<a href="#">Section IV</a>

#### Graisses et huiles et produits connexes

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Graisses et huiles (toutes)	Arsenic	CXS 19, CXS 33, CXS 210, CXS 211, CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles	Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluène, tert-butylhydroquinone et gallate de propyle	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles (toutes)	Impuretés insolubles	CXS19, CXS 211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles (toutes)	Plomb	CXS19, CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles (toutes)	Substances volatiles à 105 °C	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles (toutes)	Teneur en savon	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Indice d'acidité	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Cuivre et fer	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Indice de peroxyde	CXS19	<a href="#">Section IV</a>
Matières grasses tartinables et mélanges tartinables	Teneur en matières grasses	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Composition en acides gras	-	<a href="#">Section IV</a>

Huile de poisson	Indice d'acidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Indice de peroxyde	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Phospholipides	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Indice de p-anisidine	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Triglycérides	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Vitamine A	-	<a href="#">Section IV</a>
Huile de poisson	Vitamine D	-	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Acidité	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Cuivre et fer	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Intervalles CGL de la composition en acides gras	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Densité relative	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de réfraction	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de saponification	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Matière insaponifiable	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Graisses animales portant un nom spécifique	Titre	CXS211	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Acidité	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité apparente	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Essai Baudouin (essai modifié Villavecchia ou essai d'huile de sésame)	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Caroténoïdes, totaux	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Cuivre et fer	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de Crismer	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Intervalles CGL de la composition en acides gras	CXS210	<a href="#">Section IV</a>

Huiles végétales portant un nom spécifique	Test de Halphen	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Impuretés insolubles	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Plomb	CXS210 CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Humidité et substances volatiles à 105 °C	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde (PV)	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de réfraction	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de Reichert et indice de Polenske	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité relative	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de saponification (SV)	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Point d'écoulement	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en savon	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en stérols	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en tocophérols	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles végétales portant un nom spécifique	Matière insaponifiable	CXS210	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Absorption dans l'ultraviolet	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Acidité libre (indice d'acidité)	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Alpha-tocophérol	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Différence entre la teneur théorique et la teneur réelle en triglycérides à ECN 42	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Érythrodiol et uvaol	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Solvants halogénés, traces	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Impuretés insolubles dans le pétrole léger	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice d'iode	CXS33	<a href="#">Section IV</a>

de grignons d'olive			
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Fer et cuivre	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Plomb	CXS33 CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Humidité et substances volatiles	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Propriétés organoleptiques	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de peroxyde	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Densité relative	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de réfraction	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de saponification	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Composition en stérols et stérols totaux	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Stigmastadiènes	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Teneur en acides gras <i>trans</i>	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Matière insaponifiable	CXS33	<a href="#">Section IV</a>
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Teneur en cire	CXS33	<a href="#">Section IV</a>

#### Poissons et produits de la pêche

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Poissons et produits de la pêche	Histamine	-	<a href="#">Section II</a> <a href="#">Section IV</a>
Poissons et produits de la pêche	Mercure	CXS193	<a href="#">Section IV</a>
Poissons et produits de la pêche: produits en conserve	Poids égoutté	-	<a href="#">Section III</a>
Poissons et produits de la pêche: produits en conserve	Poids net	-	<a href="#">Section III</a>
Anchois bouillis salés séchés	Chlorure de sodium (chlorure sous la forme de chlorure de sodium)	CXS236	<a href="#">Section IV</a>
Crevettes en conserve	Granularité, sa détermination	-	<a href="#">Section III</a>
Sauce de poisson	Azote total	CXS302	<a href="#">Section IV</a>
Sauce de poisson	Azote d'acides aminés	CXS302	<a href="#">Section IV</a>
Sauce de poisson	pH	CXS302	<a href="#">Section IV</a>
Sauce de poisson	Chlorure de sodium	CXS302	<a href="#">Section IV</a>
Sauce de poisson	Histamine	CXS302	<a href="#">Section II</a> <a href="#">Section IV</a>
Ormeaux congelé recouverts d'un agent de glaçage)	Poids net	CXS312	<a href="#">Section IV</a>

Poissons et produits de la pêche congelés	Procédures de décongélation et de cuisson	-	<a href="#">Section III- Décongélation</a> <a href="#">Section III- Cuisson</a>
Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	Proportion de filet de poisson et de poisson haché	CXS 165	<a href="#">Section IV</a>
Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	Quantité nette de blocs de poisson congelés recouverts d'un agent de glaçage	CXS 165	<a href="#">Section III</a>
Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	Chlorure de sodium	CXS 165	<a href="#">Section IV</a>
Filets de poisson surgelés	Poids net de produits recouverts d'un agent de glaçage	-	<a href="#">Section III</a>
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	Teneur en poisson (déclaration)	CXS166	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	Poids net	CXS166	<a href="#">Section III</a>
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (sauf pour certaines espèces de poissons à chair molle)	Proportion de filet de poisson et de poisson haché	CXS166	<a href="#">Section III</a>
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	Chlorure de sodium	CXS166	<a href="#">Section IV</a>
Hareng de l'Atlantique salé et sprats salés	Teneur en eau	CXS244	<a href="#">Section IV</a>
Poissons salés de la famille des <i>Gadidés</i>	Sel	CXS167	<a href="#">Section III</a>
Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des <i>Gadidés</i>	Teneur en sel Teneur en eau	-	<a href="#">Section III</a>
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché	Sel dans la phase aqueuse	CXS311	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché	Activité de l'eau	CXS311	<a href="#">Section IV</a>
Caviar d'esturgeon	Teneur en sel	CXS167	<a href="#">Section III</a>
Mollusques bivalves vivants et crus	Teneur des mollusques en toxines paralysantes	CXS292	<a href="#">Section II</a> <a href="#">Section IV</a>
Tous les thons	Méthylmercure	CXS193	<a href="#">Section II</a>



Alfonsino	Méthylmercure	CXS193	<a href="#">Section II</a>
Tous les marlins	Méthylmercure	CXS193	<a href="#">Section II</a>
Requin	Méthylmercure	CXS193	<a href="#">Section II</a>

**Aliments diététiques ou de régime**

<b>Produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>CXS</b>	<b>Lien vers le critère de performance ou la méthode.</b>
Aliments diététiques ou de régime	Cendres	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Calcium	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Calories par calcul	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Glucides	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Chlorure	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Fibres alimentaires, totales	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Matière grasse	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Matière grasse dans les aliments non contenant de l'amidon, de la viande ou des produits végétaux	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Remplissage des récipients	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Acide folique	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Linoléate (sous la forme de glycérides)	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Perte au séchage (produits à base de lait)	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Nicotinamide pour les produits non lactés	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Nicotinamide pour les produits lactés	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Acide pantothénique/aliments enrichis	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Acide pantothénique/aliments non enrichis	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Phosphore	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Coefficient d'efficacité protéique (CEP)	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Protéines brutes	-	<a href="#">Section III</a>
Aliments diététiques ou de régime	Riboflavine	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Sodium et potassium	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine A	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine A dans les aliments auxquels des carotènes ont été ajoutés comme source de vitamine A	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine B12	-	<a href="#">Section IV</a>

Aliments diététiques ou de régime	Vitamine B6	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine C	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine D	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine D (D3, préparations à base de lait pour nourrissons)	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine E	-	<a href="#">Section IV</a>
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine E (préparations à base de lait pour nourrissons)	-	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Fibres alimentaires, totales	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Iode (préparations à base de lait)	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Acide pantothénique	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Vitamine A	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Vitamine A (isomères de rétinol)	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Vitamine A (rétinol) (au-dessus de 500 IU/L de lait après reconstitution)	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
Préparations de suite	Vitamine K	CXS156	<a href="#">Section IV</a>
3.4.2. Aliments à faible teneur en sodium (y compris les succédanés du sel)	Iode	CXS53	<a href="#">Section IV</a>
3.4.2. Aliments à faible teneur en sodium (y compris les succédanés du sel)	Silice (colloïdale, silicate de calcium)	CXS53	<a href="#">Section IV</a>
Aliments sans gluten	Gluten	CXS118	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Biotine	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Calories (par calcul) <sup>1</sup>	CXS72	<a href="#">Section III</a>
Préparations pour nourrissons	Calcium	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Chlorure	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Choline	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Cuivre	CXS 72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Chrome (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	CXS 72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Protéines brutes	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Acides gras (y compris acides gras trans)	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Acide folique	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Iode (préparations à base de lait)	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Fer	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Magnésium	CXS72	<a href="#">Section IV</a>

Préparations pour nourrissons	Manganèse	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Mélamine	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Molybdène (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Myo-inositol	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Niacine	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Acide pantothénique	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Phosphore	CXS 72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Riboflavine	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Sélénium	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Sodium et potassium	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Thiamine	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Glucides totaux	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Matière grasse totale	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Matières grasses totales dans les préparations lactées pour nourrissons (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Acides gras totaux	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Nucléotides totaux	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Phospholipides totaux	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine A	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Palmitate de vitamine A (Palmitate de rétinyle), acétate de vitamine A (acétate de rétinyle)	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine C	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine D	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine E	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine B6	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Vitamine B12	CXS72	<a href="#">Section IV</a>
Préparations pour nourrissons	Zinc	CXS72	<a href="#">Section IV</a>

#### Jus et nectars de fruits

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Jus et nectars de fruits	Acide L-ascorbique (additifs)	CXS247	<a href="#">Section IV</a>

Jus et nectars de fruits	Dioxyde de carbone (additifs et auxiliaires technologiques)	CXS247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Cellobiose	CXS247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide citrique (additifs)	CXS247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Glucose et fructose (ingrédients autorisés)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	D-glucose et D-fructose (ingrédients autorisés)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Sirop de maïs à haute teneur en fructose et sirop d'inuline hydrolysée dans le jus de pomme (ingrédients autorisés)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide malique (additifs)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide D-malique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide D-malique dans le jus de pomme	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide L-malique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Pectine (additifs)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide benzoïque et ses sels	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Conservateurs dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acides quinique, malique et citrique dans le jus de pomme et les cocktails de fruits à base de jus de canneberge (ingrédients et additifs autorisés)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Saccharine	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Extraits secs solubles	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Sucrose (ingrédients autorisés)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Dioxyde de soufre (additifs)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Acide tartrique dans le jus de raisin (additifs)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Azote total	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide acétique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'alcool (éthanol)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détection des anthocyanes	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des cendres dans les produits à base de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détection du sucre de betterave dans les jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport $C^{13}/C^{12}$ de l'éthanol issu des jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans le jus de pomme	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>

Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans le jus d'orange	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des caroténoïdes, totaux/par groupe	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de la pulpe centrifugeable	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Dosage du chlorure (sous la forme de chlorure de sodium)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du chlorure dans les jus de légumes	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des huiles essentielles (titrage de Scott)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des huiles essentielles (dans les agrumes) (détermination du volume)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de la fermentescibilité	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'indice de formol	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des acides aminés libres	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide fumarique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du glucose, du fructose et du saccharose	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide gluconique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du glycérol	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'hespéridine et de naringine	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'hydroxyméthylfurfural	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide D-isocitrique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide D- et L-lactique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de naringine et de néohespéridine dans le jus d'orange	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du pH	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du phosphore / phosphate	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de la proline par photométrie – dosage non spécifique	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de la densité relative	CXS247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de sodium, potassium, calcium et magnésium dans les jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de D-sorbitol	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans la pulpe contenue dans les jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans les sucres issus de jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable de l'hydrogène dans l'eau contenue dans les jus de fruits	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de	Rapport isotopique stable de l'oxygène dans l'eau	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>

fruits	contenue dans les jus de fruits		
Jus et nectars de fruits	Détection de l'amidon	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des sirops issus de la betterave à sucre dans le jus d'orange concentré surgelé ( $\delta^{18}\text{O}$ ) – mesures dans l'eau	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination des acides titrables totaux	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Matière sèche totale (séchage en étuve à vide à 70 °C)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Extraits secs totaux (séchage au four à microondes)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>
Jus et nectars de fruits	Détermination de la Vitamine C (acide déhydroascorbique et acide ascorbique)	CXS 247	<a href="#">Section IV</a>

### Lait et produits laitiers

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Produits laitiers	Fer	-	<a href="#">Section IV</a>
Lait et produits laitiers	Mélamine	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Produits laitiers (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matières grasses laitières	-	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Matière grasse totale	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL)	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Matière grasse totale	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL)	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 250	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Eau	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait	Matière grasse totale	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>

écrémé en poudre et graisse végétale en poudre			
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Eau	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 251	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Sucrose	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL)	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Matière grasse totale	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL)	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 252	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Cuivre	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Plomb	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL)	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Matière grasse laitière	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Pureté de la matière grasse laitière	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Sel	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Graisse végétale (stérols)	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Beurre	Eau	CXS 279	<a href="#">Section IV</a>
Fromage	Acide citrique	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage	Matière grasse laitière	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage	Humidité	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage (et croûte de fromage)	Natamycine	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage	Acide propionique	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>

Fromage	Chlorure de sodium	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage, individuel	Matière sèche (extraits secs totaux)	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage, individuel	Matières grasses laitières dans la matière sèche	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage dans la saumure	Matières grasses laitières dans la matière sèche	CXS 283	<a href="#">Section IV</a>
Fromage blanc	Matière sèche dégraissée	CXS 273	<a href="#">Section IV</a>
Fromage blanc	Matière grasse laitière	CXS 273	<a href="#">Section IV</a>
Fromage blanc	Matières grasses laitières dans la matière sèche	CXS 273	<a href="#">Section IV</a>
Fromage non affiné, y compris fromages frais	Protéines de lait	CXS 221	<a href="#">Section IV</a>
Crème et crèmes préparées	Protéines de lait	CXS 288	<a href="#">Section IV</a>
Crèmes	Matière grasse laitière	CXS 288	<a href="#">Section IV</a>
Crèmes	Extraits secs	CXS 288	<a href="#">Section IV</a>
Crèmes réduites en teneur en matières grasses laitières	Matière grasse laitière	CXS 288	<a href="#">Section IV</a>
Crèmes, crème fouettée et crème fermentée	Extrait sec dégraissé du lait ESDL	CXS288	<a href="#">Section IV</a>
Fromage frais à tartiner	Matière sèche	CXS 275	<a href="#">Section IV</a>
Fromage frais à tartiner	Humidité (hors matière grasse)	CXS 275	<a href="#">Section IV</a>
Matières grasses laitières à tartiner	Pureté de la matière grasse laitière	CXS 253	<a href="#">Section IV</a>
Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse totale	CXS 253	<a href="#">Section IV</a>
Matières grasses laitières à tartiner	Graisse végétale (stérols)	CXS 253	<a href="#">Section IV</a>
Perméat du lait en poudre	Matière grasse laitière	CXS 331	<a href="#">Section IV</a>
Perméat du lait en poudre	Azote	CXS 331	<a href="#">Section IV</a>
Perméat du lait en poudre	Humidité	CXS 331	<a href="#">Section IV</a>
Perméat du lait en poudre	Cendres	CXS 331	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Acides, libres	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Cendres (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Cuivre	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Lactose	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Plomb	CXS 290 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Matière grasse laitière	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>



Caséinates comestibles	pH	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Protéine du lait (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Sédiments (particules brûlées)	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Caséinates comestibles	Eau	CXS 290	<a href="#">Section IV</a>
Emmental	Calcium $\geq$ 800mg/100g	CXS 269	<a href="#">Section IV</a>
Emmental	Acide propionique	CXS 269	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré	Matières grasses laitières	CXS 281	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 281	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré	Extraits secs totaux	CXS 281	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Unités de levures et / ou de moisissures formant des colonies	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Matière sèche (extraits secs totaux)	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté - Yaourt et produits à base de yaourt	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Microorganismes constituant la culture de départ	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Matières grasses laitières	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait fermenté	Protéines de lait	CXS 243	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Acidité, titrable	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Matières grasses laitières	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Protéines de lait	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Particules brûlées	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Indice de solubilité	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Lait en poudre et crèmes en poudre	Eau	CXS 207	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières	Cuivre	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières	Acides gras libres (sous la forme d'acide oléique)	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières	Pureté de la matière grasse laitière	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières	Indice de peroxyde (exprimé en mEq d'oxygène/kg de matière grasse)	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses	Graisse végétale (stérols)	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>

laitières			
Produits à base de matières grasses laitières	Eau	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	CXS 280	<a href="#">Section IV</a>
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec à forte humidité	CXS 262	<a href="#">Section IV</a>
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec à faible humidité	CXS 262	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	CXS 282	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré sucré	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	CXS 282	<a href="#">Section IV</a>
Lait concentré sucré	Extraits secs	CXS 282	<a href="#">Section IV</a>
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matières grasses laitières	CXS 284	<a href="#">Section IV</a>
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matières grasses laitières dans la matière sèche	CXS 284	<a href="#">Section IV</a>
Fromages de lactosérum obtenus par concentrations	Matières grasses laitières	CXS 284	<a href="#">Section IV</a>
Fromages de lactosérum obtenus par concentrations	Matières grasses laitières dans la matière sèche	CXS 284	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Cendres	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Cuivre	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Lactose	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Plomb	CXS 289 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Matière grasse laitière	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Protéine de lait (N total x 6,38)	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Absence d'humidité	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>
Lactosérum en poudre	Eau	CXS 289	<a href="#">Section IV</a>

### Eaux minérales naturelles

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Eaux minérales naturelles	Calcium	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Chlorure	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Fer, dissous	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Magnésium	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>

Eaux minérales naturelles	Phénols	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Potassium	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Sodium	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Sulfates	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Sulfure	CXS 108	<a href="#">Section IV</a>
Eaux minérales naturelles	Antimoine	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Arsenic	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Baryum	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Borate	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Cadmium	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Chrome	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Cuivre	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Cyanure	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Fluorure	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Plomb	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Manganèse	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Mercure	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Nickel	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Nitrates	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Nitrites	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>
Eaux minérales naturelles	Sélénium	CXS 108 CXS 193	<a href="#">Section II</a>

### Fruits et légumes traités

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Fruits et légumes traités	Acide benzoïque	CXS 192, CXS 115, CXS 143, CXS 160, CXS 223, CXS 240, CXS 260, CXS 296, CXS 67	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Calcium	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223,	<a href="#">Section IV</a>

		Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	
Fruits et légumes traités	Poids égoutté	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Remplissage des récipients	CXS 115, CXS 13, CXS 145, CXS 17, CXS 223, CXS 241, CXS 242, CXS 254, CXS 260, CXS 296, CXS 297, CXS 319, CXS 38, CXS 42, CXS 57, CXS 60, CXS 62, CXS 66, CXS 78, CXS 99	<a href="#">Section III</a>
Fruits et légumes traités	Plomb	Stan 296, Stan 297, Stan 319, Stan 320, Stan 38, Stan 39, Stan 41, Stan 42, Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260, Stan 296, Stan 297, Stan 319, Stan 320, Stan 38, Stan 39, Stan 41, Stan 42, Stan 52, Stan 57, Stan 60, Stan 62, Stan 66, Stan 67, Stan 69, Stan 75, Stan 76, Stan 77, Stan 78, Stan 99, CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Liquide de couverture des baies en conserve (framboises, fraises)	CXS 55, CXS 60, CXS 62, CXS 69	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités (sauf pousses de bambou en conserve)	pH	CXS 13	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	pH	CXS 13	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Extraits secs solubles	CXS 103, CXS 115, CXS 13, CXS 145, CXS 160, CXS 17,	<a href="#">Section IV</a>

		CXS 296, CXS 319, CXS 52, CXS 57, CXS 69, CXS 75	
Fruits et légumes traités	Sorbates	CXS 192, CXS 115, CXS 143, CXS 160, CXS 223, CXS 240, CXS 260, CXS 296, CXS 67	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Étain	CXS 13, CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes traités	Extraits secs totaux	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	<a href="#">Section IV</a>
Produits aqueux à base de noix de coco	Matière grasse totale	CXS 240	<a href="#">Section IV</a>
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs totaux	CXS 240	<a href="#">Section IV</a>
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs dégraissés	CXS 240	<a href="#">Section IV</a>
Produits aqueux à base de noix de coco	Humidité	CXS 240	<a href="#">Section IV</a>
Jus de pomme en conserve	Remplissage des récipients	CXS 17	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Jus de pomme en conserve	Extraits secs solubles	CXS 17	<a href="#">Section IV</a>
Haricots verts et haricots jaunes en conserve	Fils durs	CXS 297	<a href="#">Section III</a>
Pois verts en conserve	Poids de remplissage (au lieu du poids égoutté)	CXS 297	<a href="#">Section III</a>
Pois verts en conserve	Types de pois distinguables	CXS 297	<a href="#">Section III</a>
Mangues en conserve	Sirops	CXS 184	<a href="#">Section IV</a>
Champignons en conserve	Poids égoutté lavé	CXS 38	<a href="#">Section III</a>
Coeur de palmier en conserve	Impuretés minérales	CXS 297	<a href="#">Section IV</a>
Fruits à noyau en conserve	Poids égoutté	CXS 242	<a href="#">Section IV</a>
Fruits à noyau en conserve	Extraits secs solubles	CXS 242	<a href="#">Section IV</a>
Fraises en conserve	Calcium	CXS 62	<a href="#">Section IV</a>
Fraises en conserve	Impuretés minérales	CXS 62	<a href="#">Section IV</a>
Certains agrumes en conserve	Calcium	CXS 254	<a href="#">Section IV</a>
Certains légumes en conserve (coeur de palmier)	Impuretés minérales (sable)	CXS 297	<a href="#">Section IV</a>
Marmelade aux agrumes	Calcium	CXS 296, CXS 80, CXS 79	<a href="#">Section IV</a>
Dattes	Identification des défauts	CXS 143	<a href="#">Section III</a>
Dattes	Humidité	CXS 143	<a href="#">Section IV</a>

Noix de coco desséchée	Acidité totale de l'huile extraite	CXS 177	<a href="#">Section IV</a>
Noix de coco desséchée	Cendres	CXS 177	<a href="#">Section IV</a>
Noix de coco desséchée	Matière végétale étrangère	CXS 177	<a href="#">Section III</a>
Noix de coco desséchée	Humidité	CXS 177	<a href="#">Section IV</a>
Noix de coco desséchée	Teneur en huile	CXS 177	<a href="#">Section IV</a>
Abricots séchés	Identification des défauts	CXS 130	<a href="#">Section III</a>
Abricots séchés	Humidité	CXS 130	<a href="#">Section IV</a>
Abricots séchés	Dioxyde de soufre	CXS 130	<a href="#">Section IV</a>
Confitures (conserves de fruits) et gelées	Remplissage des récipients	CXS 296	<a href="#">Section III</a>
Confitures (conserves de fruits) et gelées	Extraits secs solubles	CXS 296	<a href="#">Section IV</a>
Chutney de mangue	Cendres insolubles dans HCl	CXS 160	<a href="#">Section IV</a>
Concombres marinés	Acidité totale	CXS 115	<a href="#">Section IV</a>
Concombres marinés	Poids égoutté	CXS 115	<a href="#">Section IV</a>
Concombres marinés	Impuretés minérales	CXS 115	<a href="#">Section IV</a>
Concombres marinés	Sel dans la saumure	CXS 115	<a href="#">Section IV</a>
Concombres marinés	Volume de remplissage par déplacement	CXS 115	<a href="#">Section III</a>
Tomates en conserve	Calcium	CXS 13	<a href="#">Section IV</a>
Tomates en conserve	Poids égoutté minimum	CXS 13	<a href="#">Section IV</a>
Tomates en conserve	Numération des moisissures	CXS 13	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Acide lactique	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Impuretés minérales (sable)	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Numération des moisissures	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Extraits secs solubles naturels de tomate	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Chlorure de sodium	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Concentrés de tomates traités	Extraits secs solubles de tomate	CXS 57	<a href="#">Section IV</a>
Raisins secs	Impuretés minérales	CXS 67	<a href="#">Section III</a>
Raisins secs	Huile minérale	CXS 67	<a href="#">Section III</a>
Raisins secs	Humidité	CXS 67	<a href="#">Section IV</a>
Raisins secs	Sorbitol	CXS 67	<a href="#">Section IV</a>
Raisins secs	Dioxyde de soufre	CXS 67	<a href="#">Section IV</a>
Olives de table	Poids égoutté	CXS 66	<a href="#">Section IV</a>
Olives de table	Remplissage des récipients	CXS 66	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Olives de table	pH de la saumure	CXS 66	<a href="#">Section IV</a>
Olives de table	Sel dans la saumure	CXS 66	<a href="#">Section IV</a>
Olives de table	Plomb	CXS 66, CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Olives de table	Étain	CXS 66, CXS 193	<a href="#">Section IV</a>

**Produits transformés à base de viande, de chair de volaille ainsi que bouillons et consommés**

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Produits carnés	Nitrates et / ou Nitrites	CXS 192	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Matière grasse	-	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Plomb	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Nitrates	-	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Nitrites	-	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Étain	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Azote/protéine	-	<a href="#">Section IV</a>
Bouillons et consommés	Azote aminé	CXS 117	<a href="#">Section IV</a>
Bouillons et consommés	Créatinine	CXS 117	<a href="#">Section IV</a>
Bouillons et consommés	Azote total	CXS 117	<a href="#">Section IV</a>
Bouillons et consommés	Chlorure de sodium	CXS 117	<a href="#">Section IV</a>
Boeuf en conserve	Plomb	CXS 88 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Boeuf en conserve	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	CXS 88	<a href="#">Section IV</a>
Boeuf en conserve	Étain (Produits en fer blanc et autres récipients)	CXS 88 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Viande découpée / hachée cuite	Matière grasse	CXS 98	<a href="#">Section IV</a>
Viande découpée / hachée cuite	Plomb	CXS 88 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Viande découpée / hachée cuite	Nitrites	CXS 98	<a href="#">Section IV</a>
Viande découpée / hachée cuite	Étain	CXS 88 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Jambon cuit	Matière grasse	CXS 96	<a href="#">Section IV</a>
Jambon cuit	Gélatine, ajouté	CXS 96	<a href="#">Section III</a>
Jambon cuit	Plomb	CXS 96 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Jambon cuit	Nitrites	CXS 96	<a href="#">Section IV</a>
Jambon cuit	Protéines (N x 6,25)	CXS 96	<a href="#">Section IV</a>
Jambon cuit	Étain	CXS 96 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Épaule de porc cuite	Matière grasse	CXS 97	<a href="#">Section IV</a>
Épaule de porc cuite	Gélatine, ajouté	CXS 97	<a href="#">Section III</a>

Épaule de porc cuite	Plomb	CXS 97 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Épaule de porc cuite	Nitrites	CXS 97	<a href="#">Section IV</a>
Épaule de porc cuite	Protéines	CXS 97	<a href="#">Section IV</a>
Épaule de porc cuite	Étain	CXS 97 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Luncheon meat (viandes froides)	Matière grasse	CXS 89	<a href="#">Section IV</a>
Luncheon meat (viandes froides)	Plomb	CXS 89 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Luncheon meat (viandes froides)	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	CXS 89	<a href="#">Section IV</a>
Luncheon meat (viandes froides)	Étain	CXS 89 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>

### Fruits et légumes surgelés

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Fruits et légumes surgelés (non glacés)	Poids net	CXS 320	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes surgelés	Procédures de décongélation	CXS 320	<a href="#">Section III</a>
Fruits et légumes surgelés: Baies, poireaux et carottes	Impuretés minérales	CXS 320	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes surgelés: Baies, maïs à grains entiers et maïs en épi	Extraits secs solubles totaux	CXS 320	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes surgelés: Pêches et baies	Fruits égouttés / baies égouttées	CXS 320	<a href="#">Section IV</a>
Fruits et légumes surgelés: Légumes	Procédures de cuisson	CXS 320	<a href="#">Section III</a>
Pommes de terre frites surgelées	Humidité	CXS 114	<a href="#">Section IV</a>
Haricots verts et haricots jaunes surgelés	Fils durs	CXS 113	<a href="#">Section III</a>
Pois surgelés	Extraits secs, insolubles dans l'alcool	CXS 41	<a href="#">Section III</a>
Épinards surgelés	Matière sèche, sans chlorure de sodium	CXS 77	<a href="#">Section III</a>

### Épices et herbes culinaires

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Cumin	Humidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Cendres totales	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Cendres insolubles dans l'acide	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Huiles volatiles	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Matière végétale étrangère	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Matières étrangères	-	<a href="#">Section IV</a>



Cumin	Dommmages causés par les insectes	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Excreta de mammifère	-	<a href="#">Section IV</a>
Cumin	Dégâts de moisissure	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Humidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Cendres totales	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Cendres insolubles dans l'acide	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Huiles volatiles	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Matière végétale étrangère	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Matières étrangères	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Dommmages causés par les insectes	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Excreta de mammifère	-	<a href="#">Section IV</a>
Thym	Dégâts de moisissure	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir et blanc	Densité apparente	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir	Baies légères	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Matière végétale étrangère	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Matières étrangères	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Mûres	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Baies cassées	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Baies moisies	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Dommmages causés par les insectes	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Têtes d'épingle ou baies cassées	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Excreta de mammifère	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Teneur en humidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Cendres totales	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Extrait d'éther non volatile	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Huiles volatiles	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Teneur en pipérine	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Cendres insolubles dans l'acide	-	<a href="#">Section IV</a>
Poivre noir, blanc et vert	Fibres brutes	-	<a href="#">Section IV</a>

### Sucres et Miel

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Miel	Acidité	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Activité diastasique	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Humidité	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Préparation des échantillons	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Extraits secs, insoluble dans l'eau	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Sucres ajoutés (pour le profil de sucre)	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>
Miel	Sucres ajoutés: détection des produits à base de sucre de maïs et de canne	CXS 12	<a href="#">Section IV</a>

Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	D-glucose	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	Extraits secs totaux	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (dextrose anhydre et monohydrate de dextrose, sirop de glucose séché, sirop de glucose, dextrose en poudre, lactose)	Cendres sulfatées	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	pH	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	Cendres de conductivité	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	D-Fructose	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	D-glucose	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (fructose)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Teneur réduite en sucre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Extraits secs totaux	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (lactose)	Lactose anhydre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (lactose)	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (lactose)	pH	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation et sucre d'usine)	Couleur	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Cendres de conductivité	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Sucre inverti	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Polarisation	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre en poudre et dextrose en poudre)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre en poudre (sucre glace)	Couleur	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre en poudre (sucre glace)	Cendres de conductivité	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre en	Sucre inverti	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>

poudre (sucre glace)			
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Polarisation	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre de canne brut)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Cendres de conductivité	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Sucre inverti	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Sucrose plus sucre inverti	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou brun)	Cendres sulfatées	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre mou blanc)	Couleur	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre blanc)	Cendres de conductivité	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre blanc)	Sucre inverti	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre blanc)	Perte au séchage	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre blanc)	Polarisation	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>
Sucres (sucre blanc)	Dioxyde de soufre	CXS 212	<a href="#">Section IV</a>

### Produits divers

Produit	Disposition	CXS	Lien vers le critère de performance ou la méthode.
Sauce au piment	pH	CXS 306R	<a href="#">Section IV</a>
Sauce au piment	Remplissage des récipients	CXS 306R	<a href="#">Section III</a>
Pâte de dattes	Humidité	CXS 314R	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de dattes	Impuretés minérales	CXS 314R	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de dattes	Cendres	CXS 314R	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de dattes	Cendre soluble dans l'acide	CXS 314R	<a href="#">Section IV</a>
Farine comestible de manioc	Fibres brutes	CXS 176	<a href="#">Section IV</a>
Farine comestible de manioc	Granulométrie	CXS 176	<a href="#">Section IV</a>
Farine comestible de manioc	Humidité	CXS 176	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de soja fermentée	Azote total	CXS 298R	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de soja fermentée	Azote aminé	CXS 298R	<a href="#">Section IV</a>
Pâte de soja fermentée	Humidité	CXS 298R	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Arsenic	CXS 150 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>

Sel de qualité alimentaire	Cadmium	CXS 150 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Calcium et magnésium	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Cuivre	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Matière insoluble	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Iode	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Plomb	CXS 150 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Perte au séchage	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Mercure	CXS 150 CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Potassium	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Sel de qualité alimentaire	Chlorure de sodium	CXS 150	<a href="#">Section III</a>
Sel de qualité alimentaire	Sulfates	CXS 150	<a href="#">Section IV</a>
Foul medames	Préparation des échantillons	CXS 258R	<a href="#">Section IV</a>
Foul medames	Teneur en sel	CXS 258R	<a href="#">Section IV</a>
Foul medames	Poids égoutté	CXS 258R	<a href="#">Section IV</a>
Gari	Cendres	CXS 151	<a href="#">Section IV</a>
Gari	Fibres brutes	CXS 151	<a href="#">Section IV</a>
Gari	Granulométrie	CXS 151	<a href="#">Section IV</a>
Gari	Humidité	CXS 151	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de ginseng	Humidité	CXS 321	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de ginseng	Extraits secs	CXS 321	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de ginseng	Cendres	CXS 321	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de ginseng	Extraits secs insolubles dans l'eau	CXS 321	<a href="#">Section III</a>
Produits à base de ginseng	Extraits de n-butanol saturés en eau	CXS 321	<a href="#">Section III</a>
Produits à base de ginseng	Identification des ginsénosides Rb1 et Rf	CXS 321	<a href="#">Section III</a>
Gochujang	Capsicine	CXS 294R	<a href="#">Section III</a> <a href="#">Section IV</a>
Gochujang	Protéines brutes	CXS 294R	<a href="#">Section IV</a>
Gochujang	Humidité	CXS 294R	<a href="#">Section IV</a>
Niveau indicatif pour l'acrylonitrile	Acrylonitrile	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Niveaux indicatifs pour le mercure dans le poisson	Méthylmercure	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Niveaux indicatifs pour le chlorure de vinyle monomère	Chlorure de vinyle monomère	CXS 193	<a href="#">Section IV</a>
Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Acides gras polyinsaturés	-	<a href="#">Section IV</a>
Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Matière grasse saturée	-	<a href="#">Section IV</a>

Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Acides gras saturés	-	<a href="#">Section IV</a>
Harissa	Acidité	CXS 308	<a href="#">Section IV</a>
Harissa	Cendre insoluble dans l'acide	CXS 308	<a href="#">Section IV</a>
Harissa	Extraits secs – matière sèche soluble	CXS 308	<a href="#">Section IV</a>
Halwa avec tahiné	Acidité	CXS 309r	<a href="#">Section IV</a>
Halwa avec tahiné	Cendres	CXS 309r	<a href="#">Section IV</a>
Halwa avec tahiné	Matière grasse	CXS 309r	<a href="#">Section IV</a>
Halwa avec tahiné	Humidité	CXS 309r	<a href="#">Section IV</a>
Halwa avec tahiné	Sucres	CXS 309r	<a href="#">Section IV</a>
Houmous avec tahiné	Teneur en sel	CXS 257r	<a href="#">Section IV</a>
Houmous avec tahiné	Acidité totale	CXS 257r	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en humidité	CXS 175	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en protéines	CXS 175	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sagou	Teneur en humidité	CXS 301R	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sagou	Cendre (matière inorganique étrangère)	CXS 301R	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sagou	Acidité	CXS 301R	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sagou	Fibres brutes	CXS 301R	<a href="#">Section IV</a>
Farine de sagou	Amidon	CXS 301R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Teneur en humidité	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Teneur en protéines	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Cendres totales	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Cendre insoluble dans l'acide	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Acidité totale	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tahiné	Huile de sésame	CXS 259R	<a href="#">Section IV</a>
Tempeh	Teneur en lipides	CXS 313R	<a href="#">Section IV</a>
Produits à base de Porphyra	Teneur en humidité	-	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Teneur en humidité	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Teneur en acides gras libres, indice d'acidité et acidité	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Densité relative	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Indice de saponification	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Indice d'iode	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Indice de peroxyde	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Matière insaponifiable	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	teneur en impuretés insolubles	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>
Beurre de karité non raffiné	Point de fusion	CXS 325R	<a href="#">Section IV</a>

**PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE****SECTION II - DISPOSITIONS POUR LESQUELLES IL Y A DES CRITÈRES DE PERFORMANCE DE MÉTHODE**

Vous trouverez ci-dessous les critères minimaux de performance de la méthode qu'une validation de méthode analytique doit avoir atteinte pour être considérée comme appropriée.

Produit	Disposition	ML	Fourchette minimale applicable	Limite de détection	LOQ	RSDR (%)	Récupération (%)	Exemples de méthodes répondant aux critères	Principe
Poissons et produits de la pêche	Histamine	10 mg/100 g (moyen)	8 – 12 mg/100 g	1 mg/100 g	2 mg/100 g	16,0	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 99, NMKL 196,	CLHP fluorométrique
Poissons et produits de la pêche	Histamine	20 mg/100 g (chaque unité)	16 – 24 mg/100 g	2 mg/100 g	4 mg/100 g	14,4	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 99, NMKL 196,	CLHP fluorométrique
Eaux minérales naturelles	Antimoine	0,005 mg/L	0,0028 mg/L	0,001 mg/L	0,002 mg/L	44	80-110	ISO 17294-2 ISO15586 EPA200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Arsenic	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90-107	ISO 17294-2 ISO15586 ISO11969 EPA200.8	ICP-MS GF-AAS Spectrométrie d'absorption atomique (hydrure) ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Baryum	0,7 mg/L	0,35 mg/L	0,07 mg/L	0,14 mg/L	34	95-105	ISO 11885 ISO 17294-2 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Borate	5 mg/L	3,1 mg/L	0,5 mg/L	1 mg/L	25	97-103	ISO 9390 ISO 11885 ISO 17294-2	Spectrophotométrie ICP-OES <sup>2</sup> ICP-MS <sup>3</sup>
Eaux minérales naturelles	Cadmium	0,003 mg/L	0,0017 mg/L	0,0006 mg/L	0,0012 mg/L	44	80-110	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 5961 (Section 3) EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS AAS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Chrome	0,05 mg/L	0,028 mg/L	0,01 mg/L	0,02 mg/L	44	90-107	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 18412 (Cr VI) ISO 23913 (Cr VI) ISO 9174 (Section 4) EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS Photométrie CIA, spectrophotométrie, Spectrométrie d'absorption atomique (SAA) ICP-MS

Eaux minérales naturelles	Cuivre	1 mg/L	0,52 mg/L	0,1 mg/L	0,2 mg/L	32	97-103	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 8288 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS AAS ICP-MS avec flamme
Eaux minérales naturelles	Cyanure	0,07 mg/L	0,039 mg/L	0,014 mg/L	0,028 mg/L	44	90-107	ISO 14403 ISO 6703-1	CFA Photométrie, trimétrique
Eaux minérales naturelles	Fluorure	1,0 mg/L	0,52 mg/L	0,1 mg/L	0,2 mg/L	32	97-103	ISO 10304-1 ISO 10359-1 (fluorure dissous) ISO 10359-2 (liaison inorganique)	LC d'ions Capteur électrochimique  Digestion, distillation
Eaux minérales naturelles	Plomb	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90-107	ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Manganèse	0,4 mg/L	0,18 mg/L	0,04 mg/L	0,08 mg/L	37	95-105	ISO 11885   ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Mercuré	0,001 mg/L	0,00056 mg/L	0,0002 mg/L	0,0004 mg/L	44	80-110	EN 1483 ISO 17852 ISO 5666 ISO 16590 EPA 200.8	SAA Enrichissement par amalgamation (III) AFS Spectrométrie de fluorescence atomique (SFA) après réduction au chlorure d'étain (II) Enrichissement par amalgamation (III) ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Nickel	0,02 mg/L	0,011 mg/L	0,004 mg/L	0,008 mg/L	44	90-107	ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Nitrates	50 mg/L	37 mg/L	5 mg/L	10 mg/L	18	98-102	ISO 10304-1 ISO 13395 ISO 7890-3	LC d'ions CFA, FIA, Spectrophotométrie Spectrophotométrie
Eaux minérales naturelles	Nitrites	0,1 mg/L	0,03 mg/L	0,01 mg/L	0,02 mg/L	44	95-105	ISO 10304-1 ISO 13395 ISO 6777	LC d'ions UV CFA, FIA, Spectrophotométrie Spectrophotométrie

									rie
Eaux minérales naturelles	Sélénium	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90-107	ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 9965 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS Spectrométrie atomique (hydrure) ICP-MS
Eaux minérales naturelles	Agents tensioactifs	-	0,05 – 5,0 mg/L	0,05 mg/L	-	< 44	70-100	ISO 16265	CFA
Eaux minérales naturelles	Huile minérale (indice d'hydrocarburé)	-	>0,1 mg/L	-	-	< 41	71-102	ISO 9377-2	GC
Eaux minérales naturelles	PCB	-	>15 ng/L	-	-	<20	70-130	AOAC 990.06	GC ECD
Eaux minérales naturelles	pesticides (organochloré)	-	> 15 ng/ L	-	-	<20	70-130	AOAC 990.06	GC ECD
Eaux minérales naturelles	PAH	-	0,005 µg/L 0,04 µg/L 0,005 µg/L	-	-	<10 <18 <19	80-110 80-110 80-100	ISO 17993 ISO 7981-1 ISO 7981-2	CLHP DF TLC CLHP
Mollusques bivalves vivants et crus	Saxitoxine (STX) - Groupe des saxitoxines	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des NEO - STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des dcSTX - STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	GTX1 - STX Group	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des GTX2 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des GTX3 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des GTX4 - STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526	-



								AOAC 2011.02 NMKL 197	
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des GTX5 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des GTX6 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des dcGTX2 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des dcGTX3 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des C1 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des C2 - STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des C3 - STX	-	0,5 – 1,5 mg/kg	0,1 mg/kg	0,2 mg/kg	32	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des C4 - STX	-	0,5 – 1,5 mg/kg	0,1 mg/kg	0,2 mg/kg	32	50– 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des OA - OA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	60-115	Voir référence ci-dessous	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des DTX1 - OA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	60-115	Voir référence ci-dessous	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des DTX2 - OA	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	60-115	Voir référence ci-dessous	-
Mollusques bivalves vivants et crus	DA - acide domoïque	-	14 – 26 mg/kg	2 mg/kg	4 mg/kg	20	80-110	-	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des AZA1 - AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	40 - 120	Voir référence ci-dessous	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des AZA2 - AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	40 - 120	Voir référence ci-dessous	-
Mollusques bivalves vivants et crus	Groupe des AZA3 - AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44%	40 - 120	Voir référence ci-dessous	-

Tous les thons	Méthylmercure <sup>Z</sup>	1,2	0,64 –1,8 mg/kg	0,12 mg/kg	0,24 mg/kg	31%	80 –110%	EN 16801	GC-ICP/MS
Alfonsino	Méthylmercure <sup>Z</sup>	1,5	0,82 –2,2 mg/kg	0,15 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 –110%	AOAC 988.11 EN 16801	Chromatographie gazeuse avec détecteur à capture d'électrons GC-ICP/MS
Tous les marlins	Méthylmercure <sup>Z</sup>	1,7	0,95 –2,5 mg/kg	0,17 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 –110%	AOAC 988.11 EN 16801	Chromatographie gazeuse avec détecteur à capture d'électrons GC-ICP/MS
Requin	Méthylmercure <sup>Z</sup>	1,6	0,88 –2,3 mg/kg	0,16 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 –110%	AOAC 988.11 EN 16801	Chromatographie gazeuse avec détecteur à capture d'électrons GC-ICP/MS

**Références:** [http://aesan.msssi.gob.es/en/CRLMB/web/procedimientos\\_crlmb/crlmb\\_standard\\_operating\\_procedures.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/en/CRLMB/web/procedimientos_crlmb/crlmb_standard_operating_procedures.shtml) Harmonised-SOP-LCMS-OA- Version4.pdf– Cet article n'est pas disponible!

Le site a été remplacé par [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/laboratorios/LNRBM/ARCHIVO2EU-Harmonised-SOP-LIPO-LCMSMS\\_Version5.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/laboratorios/LNRBM/ARCHIVO2EU-Harmonised-SOP-LIPO-LCMSMS_Version5.pdf)  
- Cet article devrait être évalué.

La toxicité totale est estimée à la somme des concentrations molaires d'analogues détectés multipliées par les facteurs d'équivalence de la toxicité spécifique pertinents (TEFs). Des TEF validés scientifiquement sur le plan international doivent être utilisés. La science concernant les TEF se développe. Des TEF actuellement validés au plan international seront disponibles sur le site Web de la FAO. Les informations sur les TEF pourraient être incorporées dans cette norme à une date ultérieure.

Les méthodes doivent être validées et utilisées pour les analogues de toxines pertinents pouvant contribuer à la toxicité totale. Les analogues de toxines actuellement connus à prendre en compte sont énumérés dans le tableau ci-dessus.

Lorsque des analogues de toxines qui ne figurent pas dans le tableau sont déterminés, l'autorité compétente doit évaluer la contribution de ces analogues à la toxicité totale lors de la réalisation d'enquêtes supplémentaires.

**PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE****SECTION III - DESCRIPTION COMPLÈTE DES MÉTHODES D'ANALYSE****DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients de verre.

**2. DÉFINITION**

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

**3. MODE OPÉRATOIRE**

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Soustraire le poids obtenu en 3.2 du poids obtenu en 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

## PROCÉDURE STANDARD DE DÉCONGÉLATION DE FRUITS ET DE LÉGUMES SURGELÉS

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Cette procédure de décongélation est destinée à l'analyse et à l'évaluation des caractéristiques organoleptiques et est généralement applicable à tous les fruits et légumes surgelés.

### 2. DOMAINE D'APPLICATION

- 2.1 La plupart des fruits surgelés et de nombreux légumes peuvent être examinés sur la base de leurs caractéristiques organoleptiques à l'état décongelé. Lorsqu'un légume doit être cuit avant les essais organoleptiques, il convient de suivre la procédure prescrite pour la cuisson des légumes surgelés (CAC / RM33-1970).
- 2.2 Lorsqu'un fruit ou un légume surgelé particulier nécessite un traitement spécial qui n'est pas entièrement traité dans cette procédure générale d'examen, le traitement décrit dans la norme de produit du Codex appropriée doit être suivi.

### 3. DÉFINITIONS

- 3.1 Décongeler des fruits et légumes surgelés aux fins de la présente procédure d'examen signifie soumettre le produit à des conditions de température contrôlées jusqu'à ce que le produit soit suffisamment exempt de cristaux de glace pour que les unités individuelles puissent être facilement séparées et manipulées.
- 3.2 Décongélation à l'air, désigne la décongélation du produit dans un récipient non ouvert par exposition à l'air ambiant à la température ambiante lors d'une ventilation libre ou forcée.
- 3.3 Décongélation dans l'eau par contact indirect, signifie la décongélation du produit dans un récipient bien fermé par immersion dans de l'eau, fixe ou coulante, à une température ne dépassant pas 30 ° C.
- 3.4 Décongélation dans l'eau par contact direct, signifie la décongélation du produit par immersion dans de l'eau à une température ne dépassant pas 30 ° C. (Cette méthode n'est applicable qu'à certains légumes).

### 4. LE PRINCIPE DE LA MÉTHODE

En décongelant rapidement les produits surgelés dans des conditions contrôlées, les facteurs de qualité du produit original retenu par le processus de congélation rapide sont préservés dans une large mesure.

Pour les besoins de cette procédure d'examen, il existe deux méthodes générales de décongélation des fruits et légumes surgelés: décongélation à l'air et décongélation dans l'eau. La décongélation dans l'eau est plus rapide et, dans certains cas, plus souhaitable que la décongélation à l'air. Certains produits surgelés, notamment ceux où le produit est constitué de petites unités individuelles entourées d'air, décongèlent beaucoup plus rapidement que d'autres. Grâce à son expérience, l'analyste apprendra à juger de la meilleure procédure et du temps nécessaires à une décongélation adéquate pour chaque produit.

### 5. ÉQUIPEMENT

- 5.1 Ventilateur électrique (si besoin), pour une décongélation à l'air ayant recours à la ventilation forcée.
- 5.2 Bain-marie avec thermostat et pompe de circulation pour la décongélation directe ou indirecte dans l'eau.
- 5.3 Sachets en plastique ou autres contenants étanches à l'eau et pouvant être fermés, pour les échantillons à soumettre à la décongélation dans l'eau.
- 5.4 Pincettes ou poids, pour empêcher l'agitation de l'emballage dans un bain-marie pendant la décongélation.
- 5.5 Tamis, pour éliminer l'excès d'eau après la décongélation dans de l'eau par contact direct.
- 5.6 Plateau sur lequel le produit est placé après élimination de l'excès d'eau suite à sa décongélation dans de l'eau par contact direct.

## 6. ÉCHANTILLONS

L'ensemble du colis ou l'unité d'échantillonnage est utilisé à l'état intact, sauf que dans le cas de conteneurs de produits en vrac ou de dimensions industrielles, un échantillon représentatif de 1 à 2 kg convient aux essais et à l'examen organoleptiques.

## 7. MODE OPÉRATOIRE

Pour la décongélation rapide des produits surgelés contenus dans des emballages de taille consommateur, des emballages en vrac ou industriels et des sous-échantillons de ceux-ci dans des récipients appropriés, l'une des méthodes suivantes doit être utilisée:

### 7.1 Décongélation à l'air

Décongeler dans des récipients non ouverts à la température ambiante. Pour accélérer le processus de décongélation, une ventilation forcée peut être appliquée et les emballages peuvent être séparés les uns des autres.

### 7.2 Décongélation dans l'eau par contact indirect

Les produits emballés dans des récipients hermétiquement fermés peuvent être décongelés par immersion du récipient dans de l'eau à une température ne dépassant pas 30 ° C, par exemple un bain-marie avec thermostat et pompe de circulation.

### 7.3 Décongélation dans l'eau par contact direct (à appliquer pour certains légumes uniquement).

Le légume est retiré de l'emballage et décongelé par immersion dans de l'eau à une température ne dépassant pas 30 ° C. Dès que le produit est suffisamment décongelé pour permettre la séparation facile des unités individuelles, il est égoutté sur un tamis approprié pour éliminer l'eau en excès et placé sur un plateau pour une phase finale de décongélation à l'air et pour l'examen.

## 8. NOTES SUR LA PROCÉDURE

### 8.1 Sélection de la méthode de décongélation

- 8.1.1 Certains légumes surgelés ne devraient pas être soumis à la décongélation dans l'eau par contact direct afin d'empêcher la lixiviation de solides solubles ou de la matière du produit.
- 8.1.2 Si le produit surgelé présente des signes de saveurs ou d'odeurs désagréables lorsque les emballages sont ouverts, la décongélation par contact direct ne doit pas être utilisée comme étape préparatoire à la cuisson, car les saveur ou les odeurs désagréables peuvent être éliminés partiellement lors d'une telle décongélation. Ces échantillons suspects doivent être placés, encore congelés, dans un récipient de cuisson.

### 8.2 Prévention des dommages

Pendant le processus de décongélation il faut absolument veiller à ce que le produit ne soit pas endommagé ou exposé à des risques abusifs qui pourraient altérer ou dégrader les vraies caractéristiques du produit. Les fruits surgelés sont plus susceptibles de subir des dégâts pendant la décongélation que les légumes surgelés. Certains fruits, en particulier les fruits de couleur pâle, s'oxydent assez facilement et doivent être examinés avant la décongélation. De plus, certains fruits présentent une dégradation de la texture ou «saignent» lorsqu'ils sont décongelés plus que nécessaire. Par conséquent, une décongélation rapide dans des conditions contrôlées est la plus souhaitable lors de la préparation du produit pour examen en laboratoire.

## 9. RAPPORT D'ESSAI

L'identité de l'échantillon et la procédure de décongélation utilisée doivent être consignées.

## 10. NOTES SUPPLÉMENTAIRE

- 10.1 Le maïs surgelé ou les produits surgelés contenant du maïs doivent toujours être décongelés à l'air ou dans l'eau par contact indirect pour éviter la lixiviation de solides solubles ou de la matière du produit.

- 
- 10.2** Les pêches et les abricots surgelés (fruits de couleur pâle) et les cerises rouges s'oxydent assez facilement et doivent être examinés tant qu'il reste encore des cristaux de glace dans le produit.

## PROCÉDURE STANDARD DE CUISSON DE LÉGUMES SURGELÉS

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Cette procédure de décongélation est destinée à l'analyse et à l'évaluation des caractéristiques organoleptiques et est généralement applicable à tous les légumes surgelés.

### 2. DOMAINE D'APPLICATION

- 2.1 La procédure de cuisson décrite ci-dessous s'applique aux légumes surgelés qui sont normalement cuits avant la consommation afin d'évaluer correctement les facteurs de qualité organoleptique tels que la texture, la tendreté, la maturité ou la saveur.
- 2.2 Lorsqu'un légume surgelé particulier nécessite une méthode de cuisson spécial qui n'est pas entièrement traité dans ce document de procédure générale d'examen, la méthode décrite dans la norme de produit du Codex appropriée doit être suivie.

### 3. DÉFINITION

La cuisson des légumes, aux fins de la présente procédure d'examen, consiste à préparer un aliment pour la table en soumettant les légumes surgelés à une procédure standard appropriée (cuisson) par immersion partielle ou totale du produit dans de l'eau bouillante pendant une durée spécifique.

### 4. LE PRINCIPE DE LA MÉTHODE

En chauffant le légume surgelé, par immersion totale ou partielle dans de l'eau à la température d'ébullition pendant une durée suffisante pour que des changements spécifiques surviennent dans son état.

### 5. ÉQUIPEMENT

- 5.1 Casserole de deux litres avec couvercle
- 5.2 Plaque chauffante ou feu à gaz;
- 5.3 Plateau sur lequel le produit est placé après la cuisson pour son refroidissement et sa présentation;
- 5.4 Cylindre gradué ou appareil de mesure similaire pour l'eau.

### 6. ÉCHANTILLONS

Généralement, il n'est pas nécessaire de prélever un ensemble d'échantillons séparé à des fins de cuisson uniquement. Habituellement, une partie du contenu d'un grand emballage de vente au détail ou une partie d'un échantillon d'un conteneur pour vrac, utilisée pour analyser d'autres caractéristiques du produit peuvent être utilisées pour examiner la procédure de cuisson. Il faut cependant veiller à ce que la portion utilisée pour la cuisson ne soit pas traitée différemment de la procédure normale, par exemple: décongelé avant la cuisson alors que le produit est généralement plongé dans de l'eau bouillante sans être décongelé.

## PROCÉDURE STANDARD POUR L'ESSAI DE FILS DURS POUR HARICOTS VERTS ET HARICOTS JAUNES SURGELÉS

### 1. DÉFINITION

Un fil dur est une fibre résistante pouvant soutenir un poids de 250 g pendant cinq secondes ou plus lors d'essais conduits conformément à la procédure décrite ci-dessous.

### 2. PRINCIPE

Les fils sont retirés des gousses individuelles, attachés à l'aide d'une pince de pesée, l'ensemble pesant 250 g et suspendu de manière à ce que le fil supporte tout le poids. Si le fil supporte le poids pendant cinq secondes ou plus, il est considéré comme un fil dur.

### 3. ÉQUIPEMENT

#### 3.1 Pince de pesée

Utilisez une pince de pesée à piles (dents alignées ou retournées), type pince à linge muni d'un ressort, ou pince-note présentant une surface de serrage plate. Fixez le poids de manière à ce que l'ensemble du poids et de la pince pèse 250 g. Voir Figure

1. Un sachet contenant des pastilles de plomb est pratique comme poids.

### 4. MODE OPÉRATOIRE

4.1 À partir du produit égoutté, sélectionnez un échantillon représentatif d'au moins 285g. Notez le poids de cet échantillon d'essai.

4.2 Ouvrir les gousses de haricots individuelles et mettre de côté celles qui démontrent la présence de fils durs. Enlevez les fils des gousses et conservez la matière de la gousse pour la peser.

4.3 Fixez la pince à une extrémité du fil. Saisissez l'autre extrémité du fil avec les doigts (vous pouvez utiliser un chiffon pour vous aider à tenir le fil) et soulevez le doucement.

4.4 Si le fil soutient l'ensemble de poids de 250 g pendant au moins cinq secondes, considérez l'unité de haricot comme contenant de fils durs. Si le fil se casse en moins de cinq secondes, testez à nouveau les pièces cassées d'une longueur de 13 mm ou plus pour déterminer si ces parties sont dures.

4.5 Peser les unités de haricots qui contiennent des fils durs.

### 5. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

$$\begin{array}{l} \% \text{ m/m gousses contiennent des fils} \\ \text{durs} \end{array} = \frac{\text{gousses contenant des fils durs (g)}}{\text{échantillon d'essai (g)}} \times 100$$



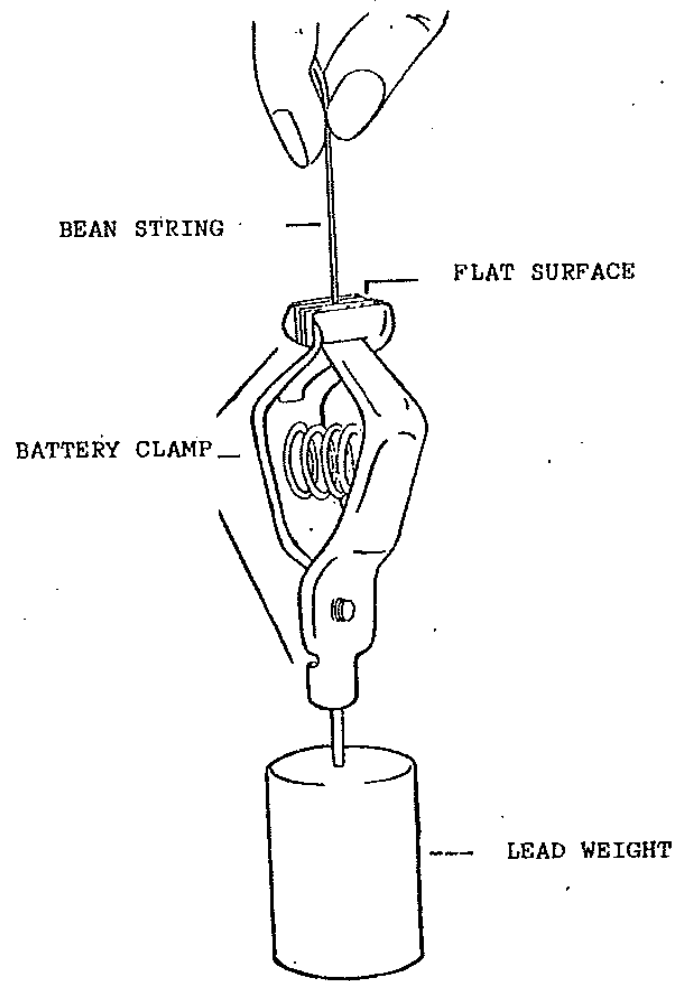


Figure 1 - Dispositif d'essai de fils durs pour haricots verts et haricots jaunes

## DÉTERMINER LA TENEUR EN EXTRAITS SECS, INSOLUBLES DANS L'ALCOOL, DE POIS SURGELÉS

### 1. LE PRINCIPE DE LA MÉTHODE

Les extraits secs insolubles dans l'alcool contenus dans les pois consistent principalement en glucides insolubles (amidon) et en protéines. Une quantité pesée de l'échantillon est bouillie avec de l'alcool légèrement dilué. Les extraits secs sont lavés à l'alcool jusqu'à ce que le filtrat soit limpide. Les extraits secs insolubles dans l'alcool sont séchés et pesés. Le pourcentage en masse présente est utilisé comme guide de maturité.

### 2. RÉACTIFS

2.1 Éthanol (95%) ou éthanol dénaturé Éthanol dénaturé avec 5% v / v de méthanol.

2.2 Éthanol dilué ou éthanol dénaturé dilué 80% v / v

Diluer 8 parties en volume de réactif sous 8.2.1 à 9,5 parties en volume avec H<sub>2</sub>O.

### 3. ÉQUIPEMENT

3.1 Balance analytique;

3.2 Bécher, 600 mL, si l'échantillon est bouilli ou flacon de 250 mL (joint de verre dépoli standard) avec condenseur à reflux en cas de reflux;

3.3 entonnoir de Buchner;

3.4 Plat de séchage avec couvercle, fond plat;

3.5 Plaques chauffantes ou de l'eau bouillante pour reflux ou ébullition;

3.6 Pincés ou poids, pour empêcher l'agitation de l'emballage dans un bain-marie pendant la décongélation.

3.7 Dessiccateur avec dessiccant actif;

3.8 Étuve de séchage bien ventilée, à commande thermostatique et ajustée pour fonctionner à  $100 \pm 2$  °C;

3.9 Papier filtre Whatman N ° 1 ou équivalent;

3.10 Macérateur ou mélangeur;

3.11 Sachet en plastique d'une capacité suffisante pour contenir tout l'échantillon à décongeler;

3.12 Dispositif sur tiges de verre, pliées de manière à faciliter le nettoyage du flacon ou du bécher;

3.13 Bain-marie à flux continu à température ambiante ou régulé à température ambiante pour décongélation.

### 4. PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON D'ESSAI

Placer les pois surgelés ou les pois avec de la sauce surgelés dans un sac en plastique et fermez le sac. Immerger l'échantillon dans un bain-marie à flux continu à température ambiante ou régulé à la température ambiante. Évitez d'agiter l'emballage pendant la décongélation en utilisant des pincés ou des poids si nécessaire. Une fois décongelé, retirez l'emballage du bain. Éponger l'eau adhérent du sac en plastique. Transférez les pois du récipient dans un tamis dont les mailles sont faites de sorte que les fils de tissage forment des ouvertures carrées de 2,8 mm sur 2,8 mm. Si de la sauce est présente, lavez-la avec de l'eau douce à la température ambiante jusqu'à ce que la sauce soit éliminée. Sans déplacer les pois, inclinez le tamis pour faciliter le drainage et égouttez-les pendant deux minutes. Essuyez le fond du tamis. Versez 250 g de pois dans le mélangeur, ajoutez 250 ml d'eau distillée et faites macérer pour obtenir une pâte lisse. S'il y a moins de 250 grammes dans l'échantillon, utiliser l'échantillon entier de pois avec une quantité équivalente en masse d'eau distillée et faire macérer pour obtenir une pâte lisse.

## 5. MODE OPÉRATOIRE

- 5.1 Sécher un papier filtre dans un plat à fond plat, couvercle fermé, pendant 2 heures à  $100 \pm 2$ ° C. Couvrir le plat, laisser refroidir dans un dessiccateur et peser avec précision. (Le papier filtre doit être plus large que la base de l'entonnoir et plié à la circonférence pour faciliter son élimination ultérieure sans perte d'extraits secs).
- 5.2 Peser  $20 \text{ g} \pm 0,01 \text{ g}$  de pâte dans un flacon 250 mL, ajouter 120 mL d'éthanol dénaturé ou d'éthanol et agiter pour mélanger. Refluxer sur un bain de vapeur ou d'eau pendant 30 minutes.

Si vous préférez bouillir que refluxer, peser  $40 \text{ g} \pm 0,01 \text{ g}$  de pâte dans un bécher de 600 mL. Ajoutez 240 mL d'éthanol dénaturé ou d'éthanol, mélangez et couvrez le bécher. Porter la solution dans le bécher à ébullition et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes sur une plaque chauffante.

Filtrer immédiatement par aspiration sur un entonnoir de Buchner à travers le papier filtre séché et pesé. Décanter la majeure partie du liquide surnageant à travers le papier filtre. Lavez les extraits secs dans le flacon ou le bécher sans délai, avec de petites quantités d'éthanol dénaturé à 80% ou d'éthanol à 80%, jusqu'à ce que les substances lavées soient incolores, laissez les extraits secs se sécher pendant le lavage. Transférer les solides sur le papier filtre en les étalant uniformément.

- 5.3 Retirez le papier filtre contenant les résidus de l'entonnoir, transférez-le dans la cuvette utilisée pour préparer le papier filtre et laissez sécher non couvert à l'air pendant 2 heures à  $100 \pm 2$ ° C. Couvrir le plat, laisser refroidir dans un dessiccateur et peser avec précision. Le poids du résidu sec est la différence entre le poids indiqué à la section 5.1 et ce poids final.

## 6. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Calculez la teneur en extraits secs, insolubles dans l'alcool, de l'échantillon à l'aide de la formule suivante:

- 6.1 Si un échantillon de 20 g est chauffé au reflux:

La teneur en extraits secs insolubles dans l'alcool (% m/m) =  $10 \underline{M}$  où:

$\underline{M}$  = la masse en g du résidu sec (voir Section 5.3)

- 6.2 Si un échantillon de 40 g est chauffé au reflux:

La teneur en extraits secs insolubles dans l'alcool (% m/m) =  $5 \underline{M}$  où:

$\underline{M}$  = la masse en g du résidu sec (voir Section 5.3)

## 7. RÉPÉTABILITÉ DES RÉSULTATS

La différence entre les résultats de la détermination en double (résultats obtenus simultanément ou en succession rapide par le même analyste) ne doit pas dépasser 0,6 g d'extraits secs insoluble dans l'alcool pour 100 g de produit.

## 8. EXPRESSION DES RÉSULTATS

Les résultats sont exprimés en g d'extraits secs insolubles dans l'alcool pour 100 g de produit (% m / m).

**DÉTERMINATION DE MATIÈRE SÈCHE SANS SEL (ÉPINARDS SURGELÉS)****MODE OPÉRATOIRE**

1. Déterminer la matière sèche totale du produit en séchant sur du sable pendant 4 heures à 105 ° C.
2. Déduisez de la valeur obtenue en (1) la quantité de sel (NaCl) déterminée par (a) un titrage électrométrique à l'aide d'un mètre-pH avec électrode en argent; ou (b) titrage direct avec AgNO<sub>3</sub> Exprimer le résultat, après déduction du sel de la matière sèche totale, en tant que matière sèche «sans sel»

**PROCÉDURES À INCLURE**

- CAC/RM 1
- CAC/RM 39
- CAC/RM 44
- CAC/RM 45
- CAC/RM 48
- CAC/RM 51
- CAC/RM 52
- CAC/RM 55 - Méthode 1
- PROCÉDURES DÉCRITES DANS LES NORMES

**PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE****SECTION IV - MÉTHODES D'ANALYSE PAR CATÉGORIES DE PRODUITS****Tous les aliments**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Tous les aliments	Acésulfame K, Aspartame	EN 12856	Chromatographie liquide à haute performance	II
Tous les aliments	Cyclamate	EN 12857	Chromatographie liquide à haute performance	II
Tous les aliments	Cyclamate	NMKL 123	Spectrophotométrie	III
Tous les aliments	Saccharine	EN 12856	Chromatographie liquide à haute performance	III
Tous les aliments (voir également produits carnés)	Nitrates et / ou Nitrites	EN 12014-1	Partie 1- Considérations de caractère général	N/A
Aliments individuels <sup>8</sup>	Sulfites	EN 1988-1 AOAC 990.28	Partie 1: Méthode Monier-Williams optimisée	III
Aliments individuels <sup>9</sup>	Sulfites	EN1988-2 NMKL135	Partie 2: Méthode enzymatique	III
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire.	AOAC 985.29 AACC Intl 32-05.01	Gravimétrie enzymatique	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire et comprend également la détermination des fibres alimentaires solubles et insolubles.	AOAC 991.43 AACC Intl 32-07.01 NMKL 129	Gravimétrie enzymatique	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la fraction de faible poids moléculaire, dans les aliments et produits alimentaires contenant plus de 10% de fibres alimentaires et moins de 2% d'amidon (par exemple des fruits))	AOAC 993.21	Gravimétrie	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer les fibres alimentaires qui n'incluent pas la	AOAC 994.13 AACC Intl 32- 25.01 NMKL 162	GC enzymatique / colorimétrie gravimétrie	I

	fraction de faible poids moléculaire. Fournit la composition en résidus de sucre des polysaccharides de fibres alimentaires, ainsi que la teneur en lignine Klason.			
Tous les aliments	Fibres alimentaires insolubles dans les aliments et produits alimentaires	AOAC 991.42 (Spécifique pour les fibres insolubles) AACC Intl 32-20.01	Gravimétrie enzymatique	I
Tous les aliments	Fibres alimentaires solubles dans les aliments et produits alimentaires	AOAC 993.19 (Spécifique pour les fibres solubles)	Gravimétrie enzymatique	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire plus élevé et plus faible, dans les aliments sans amidons résistants.	AOAC 2001.03 AACC Intl 32-41.01	Gravimétrie enzymatique et chromatographie liquide	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire plus élevé et plus faible. La méthode est applicable aux aliments contenant ou non des amidons résistants.	AOAC 2009.01 AACC Intl 32-45.01	Gravimétrie enzymatique Chromatographie liquide à haute performance	I
Tous les aliments	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires insolubles et solubles de poids moléculaire plus élevé et plus faible. La méthode est applicable aux aliments contenant ou non des amidons résistants.	AACC Intl 32-50.01 AOAC 2011.25	Gravimétrie enzymatique Chromatographie liquide à haute performance	I
Tous les aliments	(1→3)(1→4) <i>Beta</i> -D-Glucans	AOAC 995.16 AACC Intl 32-23.01	Enzymatique	II
Tous les aliments	Fructanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fruct-oligosaccharides) (applicable aux fructanes ajoutés)	AOAC 997.08 AACC Intl 32-31.01	Enzymatique et HPAEC- PAD	II
Tous les aliments	Fructanes (oligofructoses,	AOAC 999.03	Enzymatique et colorimétrique	III

	inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fruct-oligosaccharides) (non applicable aux fructanes hautement dépolymérisés)	AACC Intl 32-32.01		
Tous les aliments	Polydextrose	AOAC 2000.11 AACC Intl 32-28.01	HPAEC-PAD	II
Tous les aliments	Trans-galacto-oligo saccharides	AOAC 2001.02 AACC Intl 32-33.01	HPAEC-PAD	II
Tous les aliments	Amidons résistants (recommandée pour RS3)	AOAC 2002.02 AACC Intl 32-40.01	Enzymatique	II
Écorces de levure	Glucanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)	Eurasyp (European association for specialty yeast product) – LM Bonanno. Biospringer- 2004 – version en ligne: <a href="http://www.eurasyp.org/public.technique.home.screen">http://www.eurasyp.org/public.technique.home.screen</a> .	Chimique & HPAEC-PAD	IV
Tous les aliments	Fructo-oligosaccharides (unités monomériques<5)	Ouarné et al. 1999 in <i>Complex Carbohydrates in Foods</i> . Edited by S. Sungsoo, L. Prosky & M. Dreher. Marcel Dekker Inc, New York	HPAEC-PAD	IV
Tous les aliments	Polysaccharides non-amylacés (NSP)	Englyst H.N, Quigley M.E., Hudson G. (1994) Détermination des fibres alimentaires sous forme de polysaccharides non amylacés avec mesure par chromatographie en phase liquide à haute performance ou spectrophotométrie en phase liquide à haute performance des sucres constitutifs - Analyst 119, 1497-1509	Chromatographie en phase gazeuse/liquide	IV

### Céréales, légumes secs et légumineuses, et produits dérivés

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Certains légumes secs	Humidité	ISO 665	Gravimétrie	I
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 Méthode ICC No 104/1	Gravimétrie	I
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Matière grasse brute	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Humidité	ISO 712 Méthode ICC No 110/1	Gravimétrie	I



Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Granulométrie	AOAC 965.22	Tamisage	I
Farine de maïs et gruau de maïs dégermés	Protéines	Méthode ICC No 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Cendres (semoule)	AOAC 923.03 ISO 2171	Gravimétrie	I
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Humidité	ISO 712 ICC 110/1	Gravimétrie	I
Semoule de blé dur et farine de blé dur	Protéine (N x 5.7)	ICC 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Maïs	Humidité	ISO 6540	Gravimétrie	I
Arachide (crue)	Aflatoxines, totale	AOAC 991.31	Colonne d'immunoaffinité (Aflatest)	II
Arachide (crue)	Aflatoxines, totale	AOAC 993.17	Chromatographie sur couche mince	III
Arachide (destinée à une transformation ultérieure)	Aflatoxines, totale	AOAC 975.36	Méthode de Romer sur mini-colonne	III
Arachides (Céréales, fruits à coque et produits dérivés (y compris les arachides))	Somme des aflatoxines B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> et G <sub>2</sub>	EN 12955 ISO 16050	Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation post-colonne et purification sur colonne d'immunoaffinité	III
Arachide (destinée à une transformation ultérieure)	Aflatoxines, totale	AOAC 979.18	Mini-colonne de Holaday-Velasco	III
Farine de mil chandelle	Cendres	AOAC 923.03	Gravimétrie	I
Farine de mil chandelle	Couleur	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed., D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605- 612, Food Trade Press Ltd, London, 1969.	Colorimétrie s'appuyant sur un classement spécifique	IV
Farine de mil chandelle	Matière grasse brute	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Farine de mil chandelle	Fibres brutes	ISO 5498: (Séparation B.5)	Gravimétrie	I
Farine de mil chandelle	Humidité	ISO 712: ICC 110/1	Gravimétrie	I
Farine de mil chandelle	Protéines	AOAC 920.87	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Quinoa	Teneur en humidité	ISO 712/ AACCI 44-15.02	Gravimétrie	I
Quinoa	Teneur en protéines (N x 6,26 en poids sec)	ISO 1871	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Farine de sorgho	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimétrie	I
Farine de sorgho	Couleur	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed., D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605- 612, Food Trade Press Ltd, London, 1969.	Colorimétrie s'appuyant sur un classement spécifique	IV

Farine de sorgho	Matière grasse brute	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Farine de sorgho	Fibres brutes	ICC 113 ISO 6541	Gravimétrie	I
Farine de sorgho	Humidité	ISO 712 ICC 110/1	Gravimétrie	I
Farine de sorgho	Granulométrie	AOAC 965.22	Tamisage	I
Farine de sorgho	Protéines	ICC 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Farine de sorgho	Tanins	ISO 9648	Spectrophotométrie	I
Grains de sorgho	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimétrie	I
Grains de sorgho	Matière grasse brute	AOAC 945.38F, 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Grains de sorgho	Humidité	ISO 6540	Gravimétrie	I
Grains de sorgho	Protéines	ICC 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Grains de sorgho	Tanins	ISO 9648	Spectrophotométrie	I
Produits à base de protéines de soja	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171: (Méthode B)	Gravimétrie	I
Produits à base de protéines de soja	Fibres brutes	ISO 5498	Gravimétrie	I
Produits à base de protéines de soja	Humidité	AOAC 925.09	Gravimétrie (four à vide)	I
Produits à base de protéines de soja	Protéines	AOAC 955.04D (recourant au coefficient 6.25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	II
Produits à base de protéines végétales	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 (Méthode B)	Gravimétrie, directe	I
Produits à base de protéines végétales	Fibres brutes	AACC 32-17	Filtration des fibres de céramique	I
Produits à base de protéines végétales	Humidité	AOAC 925.09	Gravimétrie (four à vide)	I
Produits à base de protéines végétales	Protéines	AOAC 955.04D (recourant au coefficient 6.25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	II
Farine de blé	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimétrie	I
Farine de blé	Acidité de la matière grasse	AOAC 939.05	Titrimétrie	I
Farine de blé	Humidité	ISO 712: ICC 110/1	Gravimétrie	I
Farine de blé	Granulométrie	AOAC 965.22	Tamisage	I
Farine de blé	Protéines	ICC 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Protéines	Gluten de blé élastique et gluten de blé dénaturé	Kjeldahl	I

		AOAC 979.09 (gluten de blé dans les grains N x5.7)		
		Protéines de blé solubilisées AOAC 920.87 (gluten de blé dans la farine N x5.7)	Kjeldahl	I
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Fibres brutes	AOAC 962.09	Filtration des fibres de céramique	I
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171: méthode B	Gravimétrie	I
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Cendres	AOAC 923.03	Gravimétrie	I
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Matière grasse brute	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Fibres brutes	ISO 5498 (Séparation B.5)	Gravimétrie	I
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Humidité	ISO 712 ICC 110/1	Gravimétrie	I
Grains de mil chandelle entiers et décortiqués	Protéines	AOAC 920.87	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Farine complète de maïs	Cendres	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimétrie	I
Farine complète de maïs	Matière grasse brute	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimétrie (extraction d'éther)	I
Farine complète de maïs	Humidité	ISO 712 ICC 110/1	Gravimétrie	I
Farine complète de maïs	Granulométrie	AOAC 965.22	Tamisage	I
Farine complète de maïs	Protéines	ICC 105/1	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I

**Produits cacaotés et chocolat**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Chocolat et produits à base de chocolat	Beurre de cacao	AOAC 963.15 IOCCC 14	Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	I
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière sèche dégraissée du cacao	AOAC 931.05	Evaporation du four et indice	I
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière sèche dégraissée du lait	IOCCC 17 ou AOAC 939.02	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl (après extraction de la protéine de lait)	II
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière grasse totale	AOAC 963.15	Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	I
Chocolat et produits à base de chocolat	Matière grasse laitière	IOCCC 5 AOAC 945.34; 925.41B; 920.80	Titrimétrie/Distillation	I

Chocolat et produits à base de chocolat	Humidité	IOCCC 26 ou AOAC 977.10 (méthode Karl Fischer); ou AOAC 931.04 ou IOCCC 1	Gravimétrie	I
Chocolat et produits à base de chocolat	Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao	AOCS Ce 10/02	-	I
Cacao en pâte ou liqueur de cacao / chocolat et tourteau de cacao	Écale de cacao	AOAC 968.10 et 970.23	Numération des vaisseaux spiralés / numération des cellules pierreuses	I
Cacao en pâte ou liqueur de cacao / chocolat et tourteau de cacao	Matière grasse	AOAC 963.15 ou IOCCC 14	Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	I
Beurre de cacao	Acides gras libres	ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Beurre de cacao	Matière insaponifiable	ISO 3596 ou ISO 18609 ou AOCS Ca 6b-53	Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	I
Poudres de cacao et mélanges secs de cacao et de sucre	Humidité	IOCCC 26 ou AOAC 977.10 (méthode Karl Fischer)	Gravimétrie	I

**Graisses et huiles et produits connexes**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Graisses et huiles (toutes)	Arsenic	AOAC 952.13 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	II
Graisses et huiles (toutes)	Arsenic	AOAC 942.17 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie (bleu de molybdène)	III
Graisses et huiles (toutes)	Arsenic	AOAC 986.15 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Graisses et huiles	Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluène, tert-butylhydroquinone et gallate de propyle	AOAC 983.15; ou AOCS Ce-6-86	Chromatographie liquide	II
Graisses et huiles (toutes)	Impuretés insolubles	ISO 663	Gravimétrie	I
Graisses et huiles (toutes)	Plomb	AOAC 994.02 ISO 12193 (méthode générale du Codex) ou AOCS Ca 18c-91	Spectrophotométrie d'absorption atomique (directe avec four au graphite)	II
Graisses et huiles (toutes)	Substances volatiles à 105 °C	ISO 662	Gravimétrie (séchage à l'air)	I
Graisses et huiles (toutes)	Teneur en savon	BS 684 Section 2.5; ou AOCS Cc 17-95	Gravimétrie	I
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Indice d'acidité	ISO 660; ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Cuivre et fer	AOAC 990.05 ISO 8294 ou AOCS Ca 18b-91 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique (directe avec four au graphite)	II
Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960	Titrimétrie utilisant l'isooctane	I

Matières grasses tartinables et mélanges tartinables	Teneur en matières grasses	ISO 17189   IDF 194	Gravimétrie	I
Huile de poisson	Composition en acides gras	ISO 5508	Chromatographie en phase gazeuse	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	ISO 12966-2	Chromatographie en phase gazeuse	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	AOCS Ce 1b-89	Chromatographie gaz-liquide (CGL)	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	AOCS Ce 1-07	Chromatographie gaz-liquide sur colonne capillaire	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	AOCS Ce 2b-11	Hydrolyse alcaline	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	AOCS Ce 1a-13	Chromatographie gaz-liquide sur colonne capillaire	III
Huile de poisson	Composition en acides gras	AOCS Ce 2-66	Préparation des esters méthyliques d'acides gras	III
Huile de poisson	Indice d'acidité	AOCS Ca 5a-40 AOCS CD 3D-63 ISO3960 NMKL38	Titration	I
Huile de poisson	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960 NMKL 158	Titration	I
Huile de poisson	Indice de peroxyde	Pharmacopée européenne 2.5.5 (Partie B, Isooctane comme solvant)	Titration	I
Huile de poisson	Phospholipides	USP-FCC10 2S(huile de krill): Phospholipides, Résonance Magnétique Nucléaire (RMN), Appendice IIC	Spectroscopie RMN	IV
Huile de poisson	Indice de p-anisidine	Pharmacopée européenne 2.5.36 / AOCS Cd 18-90 / ISO 6885	Spectrophotométrie	I
Huile de poisson	Triglycérides	USP 40-NF35(Triglycérides d'acide Oméga-3): Teneur en oligomères et glycéride partiel	CLHP-IR	III
		Pharmacopée européenne 1352 (Triglycérides d'acide Oméga-3) Oligomères et glycéride partiel	CLHP-IR	III
		AOCS Cd 11d-96	CLHP-ELSD	III
Huile de poisson	Vitamine A	Pharmacopée européenne, Monographie sur l'huile de foie de morue (type A), monographie 01/2005: 1192, avec point de terminaison LC 2.2.29.	Chromatographie en phase liquide	III
Huile de poisson	Vitamine A	EN 12823-1 (Détermination de la vitamine A par chromatographie en phase liquide à haute performance	Chromatographie en phase liquide	III

		- Partie 1: Mesure du tout-E-rétinol et du 13-Z-rétinol		
Huile de poisson	Vitamine D	EN 12821 (Détermination de la vitamine D par chromatographie en phase liquide à haute performance - Mesure du cholécalciférol (D3) ou de l'ergocalciférol (D2))	Chromatographie en phase liquide	III
Huile de poisson	Vitamine D	NMKL 167 (cholécalciférol (vitamine D3) et ergocalciférol (vitamine D2). Détermination par CLHP dans les produits alimentaires	Chromatographie en phase liquide	III
Graisses animales portant un nom spécifique	Acidité	ISO 660; ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Graisses animales portant un nom spécifique	Cuivre et fer	AOAC 990.05 ISO 8294; ou AOCS Ca 18b-91 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique (directe avec four au graphite)	II
Graisses animales portant un nom spécifique	Intervalles CGL de la composition en acides gras	ISO 5508 et ISO 12966-2 ou AOCS Ce 2-66 et Ce 1e-91 ou Ce 1f-96	Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques	II
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	ISO 3961; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-92	Titrimétrie (méthode de Wijs)	I
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960	Titrimétrie utilisant l'isooctane	I
Graisses animales portant un nom spécifique	Densité relative	Méthode ISO / AOCS pour la densité apparente à insérer	Pycnométrie	II
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de réfraction	ISO 6320; ou AOCS Cc 7-25	Réfractométrie	II
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de saponification	ISO 3657; ou AOCS Cd 3-25	Titrimétrie	I
Graisses animales portant un nom spécifique	Matière insaponifiable	ISO 3596 ou ISO 18609; ou AOCS Ca 6b-53	Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	I
Graisses animales portant un nom spécifique	Titre	ISO 935; ou AOCS Cc 12-59	Thermométrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Acidité	ISO 660; ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité apparente	ISO 6883, avec le facteur de conversion approprié; ou AOCS Cc 10c-95	Pycnométrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Essai Baudouin (essai modifié Villavecchia ou essai d'huile de sésame)	AOCS Cb 2-40	Réaction couleur	I

Huiles végétales portant un nom spécifique	Caroténoïdes, totaux	BS 684 Section 2.20	Spectrophotométrie	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Cuivre et fer	ISO 8294; ou AOAC 990.05; ou AOCS Ca 18b-91	SAA	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de Crismer	AOCS Cb 4-35 et AOCS Ca 5a-40	Turbidité	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Intervalles CGL de la composition en acides gras	ISO 5508 et ISO 12966-2; ou AOCS Ce 2-66 et Ce 1--62 ou Ce 1h-05	Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Test de Halphen	AOCS Cb 1-25	Colorimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Impuretés insolubles	ISO 663	Gravimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	Wijs - ISO 3961; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-92; ou NMKL 39	Titrimétrie (méthode de Wijs) <sup>10</sup>	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Plomb	AOAC 994.02; ou ISO 12193; ou AOCS Ca 18c-91	Absorption atomique	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Humidité et substances volatiles à 105 °C	ISO 662	Gravimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde (PV)	AOCS Cd 8b-90 ou ISO 3960	Titrimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de réfraction	ISO 6320 ou AOCS Cc 7-25	Réfractométrie	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de Reichert et indice de Polenske	AOCS Cd 5-40	Titrimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité relative	IUPAC 2.101 avec le facteur de conversion approprié Voir le commentaire ci-dessus (Matières grasses animales portant un nom spécifique) <sup>11</sup>	Pycnométrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de saponification (SV)	ISO 3657 ou AOCS Cd 3-25	Titrimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Point d'écoulement	ISO 6321 pour toutes les huiles; AOCS Cc 3b-92 pour toutes les huiles sauf les huiles de palme; AOCS Cc 3-25 pour les huiles de palme uniquement	Tube capillaire à bouts ouverts	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en savon	BS 684 Section 2.5; ou AOCS Cc 17-95	Gravimétrie	I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en stérols	ISO 12228; ou AOCS Ch 6-91	Chromatographie en phase gazeuse	II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en tocophérols	ISO 9936 ou AOCS Ce 8-89	CLHP	II

Huiles végétales portant un nom spécifique	Matière insaponifiable	ISO 3596; ou ISO 18609; ou AOCS Ca 6b-53	Gravimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Absorption dans l'ultraviolet	COI/T.20/Doc. No. 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91	Absorption dans l'ultraviolet	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Acidité libre (indice d'acidité)	ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Alpha-tocophérol	ISO 9936	CLHP	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Différence entre la teneur théorique et la teneur réelle en triglycérides à ECN 42	COI/T.20/Doc. no. 20 ou AOCS Ce 5b-89	Analyse des triglycérides par chromatographie liquide à haute performance et calcul	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Érythrodiol et uvaol	COI/T.20/Doc.no. 30	Chromatographie en phase gazeuse	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Solvants halogénés, traces	COI/T.20/Doc. no. 8	Chromatographie en phase gazeuse	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Impuretés insolubles dans le pétrole léger	ISO 663	Gravimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice d'iode	ISO 3961 ou AOAC 993.20 ou AOCS Cd 1d- 92 ou NMKL 39	Titrimétrie (méthode de Wijs)	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Fer et cuivre	ISO 8294 ou AOAC 990.05	SAA	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Plomb	AOAC 994.02 ou ISO 12193 ou AOCS Ca 18c-91	SAA	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Humidité et substances volatiles	ISO 662	Gravimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Propriétés organoleptiques	COI/T.20/Doc. no. 15	Tests	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de peroxyde	ISO 3960 ou AOCS Cd 8b-90	Titrimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Densité relative	IUPAC 2.101 avec le facteur de conversion approprié Voir le commentaire ci-dessus.	Pycnométrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de réfraction	ISO 6320 ou AOCS Cc 7-25	Réfractométrie	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Indice de saponification	ISO 3657 ou AOCS Cd 3-25	Titrimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Composition en stérols et stérols totaux	COI/T.20/Doc. no. 30   ISO 12228-2 ou AOCS Ch 6-91	Chromatographie en phase gazeuse	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Stigmastadiènes	COI/T.20/Doc. no. 11 ou ISO 15788-1 ou AOCS Cd 26-96	Chromatographie en phase gazeuse	II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Stigmastadiènes	ISO 15788-2	CLHP	III
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Teneur en acides gras <i>trans</i>	COI/T.20/Doc no. 17 ou ISO 15304 ou AOCS Ch 2a-94	Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques	II



Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Matière insaponifiable	ISO 3596 ou ISO 18609 ou AOCS Ca 6b-53	Gravimétrie	I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Teneur en cire	COI/T.20/Doc. no. 18 ou AOCS Ch 8-02	Chromatographie en phase gazeuse	II

**Poissons et produits de la pêche**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Poissons et produits de la pêche	Histamine	AOAC 977.13	Fluorimétrie	II
Poissons et produits de la pêche	Mercuré	AOAC 977.15	Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	III
Anchois bouillis salés séchés	Chlorure de sodium (chlorure sous la forme de chlorure de sodium)	AOAC 937.09	Titrimétrie	II
Sauce de poisson	Azote total	AOAC 940.25	Digestion	I
Sauce de poisson	Azote d'acides aminés	AOAC 920.04 et AOAC 920.03	Détermination de la méthode de titrage du formaldéhyde par soustraction de l'azote ammoniacal (méthode de l'oxyde de magnésium)	I
Sauce de poisson	pH	AOAC 981.12 Le pH doit être mesuré dans un échantillon de sauce de poisson diluée dans de l'eau à 1/10 à l'aide d'un pH-mètre La dilution de la sauce de poisson est nécessaire en raison de la force ionique élevée de la sauce non diluée.	Électrométrie	III
Sauce de poisson	Chlorure de sodium	AOAC 976.18	Potentiométrie	II
Sauce de poisson	Chlorure de sodium	AOAC 937.09	Titrimétrie	IV
Sauce de poisson	Histamine	AOAC 977.13	Fluorimétrie	II
Ormeaux congelé recouverts d'un agent de glaçage)	Poids net	AOAC 963.18	Gravimétrie	I
Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	Proportion de filet de poisson et de poisson haché	AOAC 988.09	Séparation physique	I
Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	Chlorure de sodium	AOAC 971.21 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte	Teneur en poisson (déclaration)	AOAC 996.15 et calcul	Gravimétrie	I

à frire				
Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	Chlorure de sodium	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Hareng de l'Atlantique salé et sprats salés	Teneur en eau	AOAC 950.46B	Séchage à l'air	I
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché	Sel dans la phase aqueuse	AOAC952.08 AOAC937.09	Calcul	I
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché	Activité de l'eau	NMKL 168   ISO 21807	Électrométrie	III
Mollusques bivalves vivants et crus	Teneur des mollusques en toxines paralysantes	AOAC 959.08	Essai biologique sur souris	IV
Mollusques bivalves vivants et crus	Teneur des mollusques en toxines paralysantes	AOAC 2011.27	Essai de liaison aux récepteurs	IV

**Aliments diététiques ou de régime**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Aliments diététiques ou de régime	Cendres	AOAC 942.05	Gravimétrie	I
Aliments diététiques ou de régime	Calcium	AOAC 984.27	Spectrométrie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Aliments diététiques ou de régime	Chlorure	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Aliments diététiques ou de régime	Fibres alimentaires, totales	AOAC 985.29	Gravimétrie (digestion enzymatique)	I
Aliments diététiques ou de régime	Acide folique	AOAC 944.12	Essais microbiologiques	II
Aliments diététiques ou de régime	Linoléate (sous la forme de glycérides)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22	Hydrolyse acide, préparation d'ester méthyliques et chromatographie en phase gazeuse	II
Aliments diététiques ou de régime	Linoléate (sous la forme de glycérides)	AOAC 922.06; 979.19	Hydrolyse acide et spectrophotométrie	III
Aliments diététiques ou de régime	Perte au séchage (produits à base de lait)	AOAC 925.23 ISO 6731 IDF 21	Gravimétrie	I
Aliments diététiques ou de régime	Nicotinamide pour les produits non lactés	AOAC 961.14	Colorimétrie	II
Aliments diététiques ou de régime	Nicotinamide pour les produits lactés	AOAC 944.13	Essais microbiologiques	II
Aliments diététiques ou de régime	Acide pantothenique/aliments enrichis	AOAC 945.74	Essais microbiologiques	II
Aliments diététiques ou de régime	Acide pantothenique/aliments non enrichis	<i>The Analyst</i> 89 (1964):1, 3-6, ibid. 232 US Dept Agr., <i>Agr. Handbook</i> 97 (1965)	Essais microbiologiques	IV
Aliments diététiques ou de régime	Phosphore	AOAC 986.24	Colorimétrie (molybdovanadate)	II
Aliments diététiques ou de régime	Coefficient d'efficacité	AOAC 960.48	Essai biologique sur rat	I

	protéique (CEP)			
Aliments diététiques ou de régime	Riboflavine	AOAC 970.65	Fluorimétrie	II
Aliments diététiques ou de régime	Sodium et potassium	ISO 8070 IDF 119	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Aliments diététiques ou de régime	Sodium et potassium	AOAC 984.27	Spectrométrie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine A	AOAC 974.29	Colorimétrie	IV
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine A dans les aliments auxquels des carotènes ont été ajoutés comme source de vitamine A	AOAC 941.15	Spectrophotométrie	III
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine B <sub>12</sub>	AOAC 952.20	Essais microbiologiques	II
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine B <sub>6</sub>	AOAC 961.15	Essais microbiologiques	II
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine C	AOAC 967.22	Détection de microfluorescence	II
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine C	AOAC 967.21	Colorimétrie (dichloroindophénol)	III
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine D	AOAC 936.14	Essai biologique sur rat	IV
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine D (D <sub>3</sub> , préparations à base de lait pour nourrissons)	AOAC 992.26	Chromatographie liquide	II
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine E	AOAC 971.30	Colorimétrie	IV
Aliments diététiques ou de régime	Vitamine E (préparations à base de lait pour nourrissons)	AOAC 992.03	Chromatographie liquide	II
Préparations de suite	Fibres alimentaires, totales	AOAC 991.43	Gravimétrie (digestion enzymatique)	I
Préparations de suite	Iode (préparations à base de lait)	AOAC 992.24	Potentiométrie à électrode sélective d'ions	II
Préparations de suite	Acide pantothénique	AOAC 992.07 Mesure pantothenate total (acide pantothénique libre + lié au CoA- + ACP) et mesuré en tant qu'acide D-pantothénique (ou D-pantothénate de calcium)	Essais microbiologiques	II
Préparations de suite	Vitamine A	AOAC 974.29	Colorimétrie	IV
Préparations de suite	Vitamine A (isomères de rétinol)	AOAC 992.04	CLHP	II
Préparations de suite	Vitamine A (rétinol) (au-dessus de 500 IU/L de lait après reconstitution)	AOAC 992.06	CLHP	III
Préparations de suite	Vitamine K	AOAC 999.15	Chromatographie liquide à haute performance	II

		EN 14148 (Vitamine K <sub>1</sub> ) (Mesure soit les agrégats cis + trans K <sub>1</sub> , soit les formes individuelles cis et trans en fonction de la colonne CL.)	sur colonne C30 (séparation des isomères cis et trans de la vitamine K)	
Aliments à faible teneur en sodium (y compris les succédanés du sel)	Iode	AOAC 925.56	Titrimétrie	II
Aliments à faible teneur en sodium (y compris les succédanés du sel)	Silice (colloïdale, silicate de calcium)	AOAC 950.85N	Gravimétrie	IV
Aliments sans gluten	Gluten	Essai immunologique sur enzyme liée à la méthode R5 Mendez (ELISA) Eur J Gastroenterol Hepatol 2003; 15: 465-474	Immunoessai	I
Préparations pour nourrissons	Biotine	EN 15607 (d-biotine) (Mesure la D-biotine totale (libre + D-biocytyne)	CLHP-fluorescence	III
Préparations pour nourrissons	Biotine	AOAC 2016.02	CLHP-UV	II
Préparations pour nourrissons	Calcium	ISO 8070   IDF 119	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Préparations pour nourrissons	Calcium	AOAC 985.35	Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	III
Préparations pour nourrissons	Calcium	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Chlorure	AOAC 986.26	Potentiométrie	III
Préparations pour nourrissons	Chlorure	AOAC 2016.03 / ISO 21422   IDF 242	Potentiométrie	II
Préparations pour nourrissons	Choline	AOAC 999.14	Méthode enzymatique et colorimétrique avec une applicabilité limitée en raison de la concentration en choline et en ascorbate	II
Préparations pour nourrissons	Cuivre	AOAC 985.35	Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	II
Préparations pour nourrissons	Cuivre	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Chrome (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	EN 14082	Absorption atomique avec four au graphite après incinération sèche	III
Préparations pour nourrissons	Chrome (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	EN 14083	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite après digestion sous pression	III
Préparations pour nourrissons	Chrome (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	AOAC 2006.03	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Chrome (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	AOAC 2011.19   ISO 20649   IDF 235	ICP-MS	II

Préparations pour nourrissons	Protéines brutes <sup>12</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Préparations pour nourrissons	Acides gras (y compris acides gras trans)	AOAC 996.06	Chromatographie en phase gazeuse	III
Préparations pour nourrissons	Acides gras (y compris acides gras trans)	AOCS Ce 1i-07	Chromatographie en phase gazeuse	III
Préparations pour nourrissons	Acide folique	AOAC 992.05 (mesure l'acide folique libre + des folates naturels libres, non liés, agrégés et mesurés en tant qu'acide folique) EN 14131 (Folate total (libre + lié), agrégé et mesuré sous forme d'acide folique)	Essais microbiologiques	II
Préparations pour nourrissons	Acide folique	J AOAC Int. 2000:83; 1141-1148 (mesure l'acide folique libre + proportion de folate naturel libre)	Immunoessai au moyen d'un biocapteur optique	IV
Préparations pour nourrissons	Acide folique	J Chromatogr. A., 928, 77-90, 2001 (mesure le total des folates après conversion en et mesuré comme 5-Me-H4PteGlu)	Chromatographie liquide à haute performance avec purification sur colonne d'immunoaffinité et conversion en 5-méthyltétrahydrofolate	IV
Préparations pour nourrissons	Iode (préparations à base de lait)	AOAC 2012.15   ISO 20647   IDF 234	ICP-MS	II
Préparations pour nourrissons	Fer <sup>13</sup>	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	III
Préparations pour nourrissons	Fer	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Fer	AOAC 999.11   NMKL139	Spéctométrie d'absorption atomique après incinération sèche	II
Préparations pour nourrissons	Magnésium	ISO 8070   IDF 119	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Préparations pour nourrissons	Magnésium	AOAC 985.35	Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	III
Préparations pour nourrissons	Magnésium	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Manganèse	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Préparations pour nourrissons	Manganèse	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Mélamine	ISO/TS 15495   IDF/RM 230	Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse	IV
Préparations pour nourrissons	Molybdène (Section B de	EN 14083	Spectrométrie d'absorption atomique avec four	III

	CXS 72-1981 uniquement)		au graphite après digestion sous pression	
Préparations pour nourrissons	Molybdène (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	AOAC 2006.03	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Molybdène (Section B de CXS 72-1981 uniquement)	AOAC 2011.19   ISO 20649   IDF 235	ICP-MS	II
Préparations pour nourrissons	Myo-inositol	AOAC 2011.18   ISO 20637	CL-par ampérométrie pulsée	II
Préparations pour nourrissons	Niacine	AOAC 985.34 (niacine (préformée) et nicotinamide)	Essai microbiologique et turbidimétrie	III
Préparations pour nourrissons	Niacine	EN 15652 (Formes libres, liées et phosphorylées, mesurées soit sous forme d'agrégat acide nicotinique + nicotinamide, soit sous formes individuelles)	CLHP	II <sup>14</sup>
Préparations pour nourrissons	Acide pantothénique	AOAC 2012.16 ISO 20639	UHPLC-MS/MS	II
Préparations pour nourrissons	Phosphore	AOAC 986.24	Spectrophotométrie (molybdovanadate)	II
Préparations pour nourrissons	Phosphore	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Riboflavine	AOAC 985.31 <sup>15</sup>	Fluorimétrie	III
Préparations pour nourrissons	Riboflavine	EN 14152 (Mesures des formes naturelles et complémentaires, libres, liées et phosphorylées (FMN et FAD) agrégées et mesurées en tant que riboflavine.)	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Sélénium	AOAC 996.16 ou AOAC 996.17	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures en continu avec flamme	III
Préparations pour nourrissons	Sélénium	EN 14627	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures	III
Préparations pour nourrissons	Sélénium	AOAC 2006.03	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Sélénium	AOAC 2011.19   ISO 20649   IDF 235	ICP-MS	II
Préparations pour nourrissons	Sodium et potassium	AOAC 984.27	Spectrométrie d'émission à source plasma couplée par induction	III
Préparations pour nourrissons	Sodium et potassium	ISO 8070   IDF 119	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Préparations pour nourrissons	Thiamine	AOAC 986.27 <sup>16</sup>	Fluorimétrie	III
Préparations pour nourrissons	Thiamine	EN 14122 (Mesure toutes les formes de vitamine B <sub>1</sub> (naturelles et	Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation pré- ou post-colonne et conversion en thiochrome	II

		ajoutées libres, liées et phosphorylées) après extraction et conversion en thiamine)		
Préparations pour nourrissons	Glucides totaux	AOAC 986.25	Détermination par la différence	I
	Humidité / Extraits secs totaux	AOAC 990.19 ou AOAC 990.20 ISO 6731 IDF 21	Gravimétrie	
	Cendres	AOAC 942.05	Gravimétrie	
Préparations pour nourrissons	Matière grasse totale	AOAC 989.05 ISO 8381 IDF 123	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Préparations pour nourrissons	Matières grasses totales dans les préparations lactées pour nourrissons (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	ISO 8262-1  IDF 124-1	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Préparations pour nourrissons	Acides gras totaux	AOAC 996.06	Chromatographie en phase gazeuse	III
Préparations pour nourrissons	Acides gras totaux	AOAC 2012.13   ISO 16958   IDF231	Chromatographie en phase gazeuse	II
Préparations pour nourrissons	Nucléotides totaux	AOAC 2011.20 ISO 20638	Chromatographie en phase liquide	II
Préparations pour nourrissons	Phospholipides totaux	AOCS Ja7b-91	Chromatographie en phase gazeuse avec procédures d'extraction et de préparation adaptées	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine A	EN 12823-1 (tout-trans-rétinol et 13-cis-rétinol) Vitamine A (à la fois sous forme naturelle et sous forme d'ester supplémentaire) agrégée et quantifiée en tant qu'isomères individuels du rétinol (13-cis et tout-trans)	CLHP	III
Préparations pour nourrissons	Palmitate de vitamine A (Palmitate de rétinyle), acétate de vitamine A (acétate de rétinyle)	AOAC 2012.10 ISO 20633	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine C	AOAC 2012.22   ISO/DIS 20635	CLHP-UV	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine D	AOAC 2016.05 / ISO 20636	Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine D	EN 12821 (D2 et / ou D3 mesurés en tant que composants individuels.	CLHP-UV	III

		Formes hydroxylées non mesurées.) NMKL 167		
Préparations pour nourrissons	Vitamine D	AOAC 995.05 D2 et D3 mesurés	CLHP-UV	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine E	AOAC 992.03 Mesure toutes les rac-vitamines E (formes naturelles + formes d'esters supplémentaires) agrégées et quantifiées en tant que congénères $\alpha$	CLHP	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine E	EN 12822 (mesure la vitamine E (formes naturelles + formes d'esters supplémentaires)) agrégées et quantifiées en tant que congénères individuels du copherol ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ , $\delta$ ).	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine E	AOAC 2012.10   ISO 20633	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>6</sub>	AOAC 985.32	Essais microbiologiques	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>6</sub>	EN 14166 (Agrège le pyridoxal, la pyridoxine et la pyridoxamine libres et liés et se mesure en pyridoxine)	Essais microbiologiques	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>6</sub>	AOAC 2004.07 EN 14164 (Formes phosphorylées libres et liées (pyridoxal, pyridoxine et pyridoxamine) converties et mesurées en pyridoxine)	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>6</sub>	EN 14663 (formes glycosylées incluses) (formes phosphorylées et glycosylées libres et liées mesurées sous les formes individuelles pyridoxal, pyridoxine et pyridoxamine)	CLHP	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>12</sub>	AOAC 986.23 (Mesure la vitamine B <sub>12</sub> totale en cyanocobalamine)	Méthode turbidimétrique	III
Préparations pour nourrissons	Vitamine B <sub>12</sub>	AOAC 2011.10   ISO 20634	CLHP	II
Préparations pour nourrissons	Zinc	AOAC 985.35	Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	II



Préparations pour nourrissons	Zinc	AOAC 984.27	Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	III
<b>Jus et nectars de fruits</b>				
<b>Produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Jus et nectars de fruits	Acide L-ascorbique (additifs)	IFUMA 17A	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Acide L-ascorbique (additifs)	ISO 6557-1	Spectrométrie de fluorescence	IV
Jus et nectars de fruits	Acide L-ascorbique (additifs)	AOAC 967.21 IFUMA 17 ISO 6557-2	Méthode au bleu d'indophénol	III
Jus et nectars de fruits	Dioxyde de carbone (additifs et auxiliaires technologiques)	IFUMA 42	Titrimétrie (titrage par retour après précipitation)	IV
Jus et nectars de fruits	Cellulose	IFUMA 4	Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	IV
Jus et nectars de fruits	Acide citrique <sup>17</sup> (additifs)	AOAC 986.13	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Acide citrique <sup>17</sup> (additifs)	EN 1137 IFUMA 22	Dosage enzymatique	III
Jus et nectars de fruits	Glucose et fructose (ingrédients autorisés)	EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	CLHP	III
Jus et nectars de fruits	D-glucose et D-fructose (ingrédients autorisés)	EN 1140 IFUMA 55	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Sirop de maïs à haute teneur en fructose et sirop d'inuline hydrolysée dans le jus de pomme (ingrédients autorisés)	Détermination de HFCS (sirop de maïs à haute teneur en fructose) et HIS (sirop d'inuline hydrolysée) par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire JAOAC 84, 486 (2001)	Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	IV
Jus et nectars de fruits	Acide malique (additifs)	AOAC 993.05	Dosage enzymatique et CLHP	III
Jus et nectars de fruits	Acide D-malique	EN12138 IFUMA64	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Acide D-malique dans le jus de pomme	AOAC 995.06	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Acide L-malique	EN 1138 IFUMA 21	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Pectine (additifs)	IFUMA 26	Précipitation/photométrie	I
Jus et nectars de fruits	Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels	IFUMA 63 NMKL 124	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Acide benzoïque et ses sels	ISO 5518, ISO 6560	Spectrométrie	III
Jus et nectars de fruits	Conservateurs dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels)	ISO 5519	Spectrométrie	III
Jus et nectars de fruits	Acides quinique, malique et	Détermination de l'acide quinique,	CLHP	III

	citrique dans le jus de pomme et les cocktails de fruits à base de jus de canneberge (ingrédients et additifs autorisés)	malique et citrique dans le jus de pomme et les cocktails de fruits à base de jus de canneberge AOAC 986.13		
Jus et nectars de fruits	Saccharine	NMKL 122	Chromatographie liquide	II
Jus et nectars de fruits	<i>Extraits secs solubles</i>	AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173	Indirect par réfractométrie	I
Jus et nectars de fruits	<i>Sucrose (ingrédients autorisés)</i>	EN12146 IFUMA56	Dosage enzymatique	III
Jus et nectars de fruits	Sucrose (ingrédients autorisés)	EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Dioxyde de soufre (additifs)	Méthode Monier-Williams optimisée AOAC 990.28 IFUMA 7A NMKL 132	Titrimétrie après distillation	II
Jus et nectars de fruits	Dioxyde de soufre (additifs)	NMKL 135	Dosage enzymatique	III
Jus et nectars de fruits	Dioxyde de soufre (additifs)	ISO 5522, ISO 5523	Titrimétrie après distillation	III
Jus et nectars de fruits	Acide tartrique dans le jus de raisin (additifs)	EN12137 IFUMA65	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Azote total	EN 12135 IFUMA 28	Digestion/titrage	I
Jus et nectars de fruits	Sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité <sup>18</sup>	Détermination de l'acide acétique EN 12632; IFUMA66	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits		Détermination de l'alcool (éthanol) IFUMA 52	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits		Détection des anthocyanes IFUMA 71	CLHP	I
Jus et nectars de fruits		Détermination des cendres dans les produits à base de fruits AOAC 940.26; EN 1135; IFUMA 9	Gravimétrie	I
Jus et nectars de fruits		Détection du sucre de betterave dans les jus de fruits AOAC995.17	Résonance magnétique nucléaire (RMN) du deutérium	II
Jus et nectars de fruits		Détermination de l'acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange AOAC 994.11	CLHP	III
Jus et nectars de fruits		Détermination du rapport C <sup>13</sup> /C <sup>12</sup> de l'éthanol issu des jus de fruits JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Jus et nectars de fruits		Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II

	le jus de pomme AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)		
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans le jus d'orange AOAC 982.21	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Jus et nectars de fruits	Détermination des caroténoïdes, totaux/par groupe EN 12136; IFUMA 59	Spectrophotométrie	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de la pulpe centrifugeable EN 12134; IFUMA 60	Centrifugation/%	I
Jus et nectars de fruits	Dosage du chlorure (sous la forme de chlorure de sodium) EN12133 IFUMA37	Titrimétrie électrochimique	III
Jus et nectars de fruits	Détermination du chlorure dans les jus de légumes AOAC 971.27 (méthode générale du Codex) ISO3634	Titrage	II
Jus et nectars de fruits	Détermination des huiles essentielles (titrage de Scott) AOAC 968.20 - IFUMA 45 <sup>19</sup>	Distillation (Scott), titrage	I
Jus et nectars de fruits	Détermination des huiles essentielles (dans les agrumes) (détermination du volume) <sup>19</sup> ISO 1955	Distillation et lecture directe de la détermination volumétrique	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de la fermentescibilité IFUMA 18	Méthode microbiologique	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'indice de formol EN 1133 IFUMA 30	Titrage potentiométrique	I
Jus et nectars de fruits	Détermination des acides aminés libres EN 12742 IFUMA 57	Chromatographie en phase liquide	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide fumarique IFUMA72	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Détermination du glucose, du fructose et du saccharose EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide gluconique IFUMA 76	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination du glycérol IFUMA 77	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'héspéridine et	CLHP	II

	de naringine EN 12148 IFUMA 58		
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'hydroxyméthylfurfural IFUMA 69	CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'hydroxyméthylfurfural ISO 7466	Spectrométrie	III
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide D-isocitrique IFUMA 54	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de l'acide D- et L-lactique EN12631 IFUMA53	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme AOAC 993.05	Dosage enzymatique et CLHP	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de naringine et de néohespéridine dans le jus d'orange AOAC 999.05	CLHP	III
Jus et nectars de fruits	Détermination du pH NMKL 179 EN 1132 IFUMA 11 ISO 1842	Potentiométrie	II IV
Jus et nectars de fruits	Détermination du phosphore / phosphate EN 1136 IFUMA No 50	Détermination photométrique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de la proline par photométrie – dosage non spécifique EN 1141 IFUMA 49	Photométrie	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de la densité relative EN 1131 (1993); Méthodes IFUMA 01 et IFU sans Fiche générale (1971)	Pycnométrie	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de la densité relative IFUMA01A	Densitométrie	III
Jus et nectars de fruits	Détermination de sodium, potassium, calcium et magnésium dans les jus de fruits EN 1134 IFUMA 33	Spectrométrie d'absorption atomique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination de D-sorbitol IFUMA62	Dosage enzymatique	II
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans la pulpe contenue dans les jus de	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II

	fruits ENV 13070 Analytica Chimica Acta 340 (1997)		
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable du carbone dans les sucres issus de jus de fruits ENV 12140 Analytica Chimica Acta.271 (1993)	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Jus et nectars de fruits	Détermination du rapport isotopique stable de l'hydrogène dans l'eau contenue dans les jus de fruits ENV 12142	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Jus et nectars de fruits	Rapport isotopique stable de l'oxygène dans l'eau contenue dans les jus de fruits ENV 12141	Spectrométrie de masse des isotopes stables	II
Jus et nectars de fruits	Détection de l'amidon AOAC 925.38 IFUMA 73	Colorimétrie	I
Jus et nectars de fruits	Détermination des sirops issus de la betterave à sucre dans le jus d'orange concentré surgelé ( $\delta^{18}\text{O}$ ) – mesures dans l'eau AOAC 992.09	Analyse du rapport isotopique de l'oxygène	I
Jus et nectars de fruits	Détermination des acides titrables totaux EN12147 IFUMA03 ISO 750	Titrimétrie	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de la matière sèche totale (séchage en étuve à vide à 70 °C) <sup>19</sup> EN12145 IFUMA61	Détermination gravimétrique	I
Jus et nectars de fruits	Détermination des extraits secs totaux (séchage au four à microondes) <sup>19</sup> AOAC 985.26	Détermination gravimétrique	I
Jus et nectars de fruits	Détermination de la Vitamine C (acide déhydroascorbique et acide ascorbique) AOAC 967.22	Détection de microfluorescence	III

**Lait et produits laitiers**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Produits laitiers	Fer	NMKL 139 AOAC999.11(Méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits laitiers	Fer	NMKL 161 / AOAC 999.10	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Produits laitiers	Fer	AOAC 984.27	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif	III
Produits laitiers	Fer	ISO 6732   IDF 103	Photométrie (bathophénanthroline)	IV
Lait et produits laitiers	Mélamine	ISO/TS 15495   IDF/RM 230	Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse	IV
Produits laitiers (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matières grasses laitières	ISO 8262-3   IDF 124-3	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737   IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	extrait sec dégraissé du lait <sup>17</sup> ESDL	ISO 6731   IDF 21 et ISO 1737  IDF13	Calcul à partir de la teneur en extraits secs totaux et en matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>20</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>21</sup>	AOAC 991/20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737  IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait ESDL	ISO 6731   IDF 21 et ISO 1737   IDF 13	Calcul à partir de la teneur en extraits secs totaux et en matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	ISO 1736   IDF 9	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Eau <sup>22</sup>	ISO 5537   IDF 26	Gravimétrie, séchage à 87 °C	I

Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	ISO 1736   IDF 9	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Eau <sup>18</sup>	ISO 5537   IDF 26	Gravimétrie, séchage à 87 °C	I
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737   IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Sucrose	ISO 2911   IDF 35	Polarimétrie	IV
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait ESDL	ISO 6734   IDF 15	Calcul à partir de la teneur en extraits secs totaux, en matière grasse et en sucre	IV
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1 IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737   IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait ESDL	ISO 6734   IDF 15	Calcul à partir de la teneur en extraits secs totaux et en sucre	IV
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Beurre	Cuivre	ISO 5738   IDF 76AOAC 960.40	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	II
Beurre	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II

Beurre	Extrait sec dégraissé du lait ESDL	ISO 3727-2   IDF 80-2	Gravimétrie	I
Beurre	Matière grasse laitière	ISO 17189   IDF 194	Gravimétrie Dosage directe des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	I
Beurre	Pureté de la matière grasse laitière	ISO 17678   IDF 202	Calcul à partir du dosage des triglycérides par chromatographie en phase gazeuse	I
Beurre	Sel	ISO 1738   IDF 12/ AOAC 960.29	Titrimétrie (Mohr: dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	III
Beurre	Sel	ISO 15648   IDF 179	Potentiométrie (dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	II
Beurre	Graisse végétale (stérols)	ISO 12078   IDF 159	Chromatographie en phase gazeuse	II
Beurre	Graisse végétale (stérols)	ISO 18252   IDF 200	Chromatographie en phase gazeuse	III
Beurre	Eau <sup>18</sup>	ISO 37271   IDF 80	Gravimétrie	I
Fromage	Acide citrique	ISO/TS 2963   IDF/RM 34	Méthode enzymatique	IV
Fromage	Acide citrique	AOAC 976.15	Photométrie	II
Fromage	Matière grasse laitière	ISO 1735   IDF 5	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Fromage	Humidité	ISO 5534   IDF 4	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Fromage (et croûte de fromage)	Natamycine	ISO 9233-1   IDF140-1	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire	III
		ISO 9233-2   IDF140-2	CLHP	II
Fromage	Acide propionique	ISO/TS 19046-1   IDF/RM 233-1	Chromatographie en phase gazeuse - FID	IV
Fromage	Acide propionique	ISO/TS 19046-2   IDF/RM 233-2	Chromatographie par échange d'ions-UV	IV
Fromage	Chlorure de sodium	ISO 5943   IDF88	Potentiométrie (dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	II
Fromage, individuel	Matière sèche (Extraits secs totaux)	ISO 5534   IDF4	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Fromage, individuel	Matières grasses laitières dans la matière sèche	ISO 1735   IDF5	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Fromage, individuel	Matière sèche (Extraits secs totaux)	ISO 5534   IDF4	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Fromage dans la saumure	Matières grasses laitières dans la matière sèche(FDM)	ISO 1735   IDF5	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Fromage blanc	Matière sèche dégraissée	ISO 5534   IDF 4 et ISO 1735   IDF 5	Calcul à partir de la teneur en extraits secs et en matière grasse	I



			Gravimétrie, séchage à 102 °C	
			Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	
Fromage blanc	Matière grasse laitière	ISO 1735   IDF 5	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff) (pour les échantillons contenant jusqu'à 5% de lactose)	I
		ISO 8262-3   IDF 124-3	Gravimétrie (Weibull-Berntrop) (pour les échantillons contenant plus de 5 % de lactose)	I
Fromage blanc	Matières grasses laitières dans la matière sèche	ISO 8262-3  IDF124-3	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Fromage non affiné, y compris fromages frais	Protéines de lait	ISO 8968-1  IDF20-1	Titrimétrie,Kjeldahl	I
Crème et crèmes préparées	Protéines de lait	ISO 8968-1  IDF20-1	Titrimétrie(Kjeldahl)	I
Crèmes	Matière grasse laitière	ISO 2450  IDF16	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Crèmes	Extraits secs	ISO 6731  IDF21	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Crèmes réduites en teneur en matières grasses laitières	Matière grasse laitière	ISO 2450   IDF 16 /AOAC 995.19	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Crèmes, crème fouettée et crème fermentée	Extrait sec dégraissé du lait ESDL <sup>17</sup>	ISO 3727-2   IDF80-2 AOAC 920.116	Gravimétrie	I
Fromage frais à tartiner	Matière sèche	ISO 5534  IDF4	Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé)	I
Fromage frais à tartiner	Humidité (hors matière grasse)	ISO 5534   IDF4 ISO 1735   IDF5	Calcul à partir de la teneur en matières grasses et en humidité Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé) Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Matières grasses laitières à tartiner	Pureté de la matière grasse laitière	ISO 17678   IDF 202	Calcul à partir du dosage des triglycérides par chromatographie en phase gazeuse	I
Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse totale	ISO 17189   IDF 194	Gravimétrie Dosage direct des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	I
Matières grasses laitières à tartiner	Graisse végétale (stérols)	ISO 12078   IDF 159	Chromatographie en phase gazeuse	II
Matières grasses laitières à tartiner	Graisse végétale (stérols)	ISO 18252   IDF 200	Chromatographie en phase gazeuse	III

Perméat du lait en poudre	Matière grasse laitière	ISO 1736   IDF 9	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Perméat du lait en poudre	Azote	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Perméat du lait en poudre	Humidité <sup>23</sup>	ISO 5537   IDF 2	Gravimétrie, séchage à 87 °C	I
Perméat du lait en poudre	Cendres	NMKL 173	Gravimétrie, minéralisation à 550 °C	IV
Caséinates comestibles	Acides, libres	ISO 5547   IDF 91	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV
Caséinates comestibles	Cendres (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	ISO 5545   IDF 90 ou <sup>24</sup> ISO 5544   IDF 89 ISO 5544   IDF89	Gravimétrie, minéralisation à 825 °C	I
Caséinates comestibles	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Caséinates comestibles	Cuivre	ISO 5738   IDF 76	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	III
Caséinates comestibles	Lactose	ISO 5548   IDF 106	Photométrie (phénols et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	IV
Caséinates comestibles	Plomb	NMKL 139 (méthode générale du Codex) AOAC 999.11	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Caséinates comestibles	Plomb	NMKL 161 / AOAC 999.10 AOAC999.10	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Caséinates comestibles	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Caséinates comestibles	Plomb	AOAC 982.23 (méthode générale du Codex)	Voltamétrie par strippage anodique	III
Caséinates comestibles	Plomb	ISO/TS 6733   IDF/RM 133	Spectrophotométrie (1,5-diphenylthiocarbazone)	IV
Caséinates comestibles	Matière grasse laitière	ISO 5543   IDF 127	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Caséinates comestibles	pH	ISO 5546   IDF 115	Électrométrie	IV
Caséinates comestibles	Protéine du lait (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie, Kjeldahl	I
Caséinates comestibles	Sédiments (particules brûlées)	ISO 5739   IDF 107	Comparaison visuelle avec les disques témoins, après filtration	IV
Caséinates comestibles	Eau <sup>18</sup>	ISO 5550   IDF 78	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Emmental	Calcium >= 800mg/100g	ISO 8070   IDF 119	Absorption atomique avec flamme	IV
Emmental	Acide propionique	ISO/TS 19046-1   IDF/RM 233-1	Chromatographie en phase gazeuse - FID	IV
Emmental	Acide propionique	ISO/TS 19046-2   IDF/RM 233-2	Chromatographie par échange d'ions-UV	IV
Lait concentré	Matières grasses laitières	ISO 1737   IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I

Lait concentré	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Lait concentré	Extraits secs totaux	ISO 6731   IDF 21	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Lait fermenté	Unités de levures et / ou de moisissures formant des colonies	ISO 6611   IDF 94	Numération des colonies de microorganismes à 25 °C	IV
Lait fermenté	Matière sèche (extraits secs totaux)	ISO 13580   IDF 151	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Lait fermenté	Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique	ISO/TS 11869   IDF/RM 150	Potentiométrie, titrage à pH 8,30	I
Lait fermenté	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	ISO 20128   IDF 192	Numération des colonies de microorganismes à 37 °C	I
Lait fermenté - Yaourt et produits à base de yaourt	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889   IDF 117	Numération des colonies de microorganismes à 37 °C	I
Lait fermenté - Yaourt et produits à base de yaourt	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 9232   IDF 146	Test destiné à identifier les souches	I
Lait fermenté	Microorganismes constituant la culture de départ	ISO 27205   IDF 149(Annexe A)	Numération des colonies de microorganismes à 25 °C, 30 °C, 37 °C et 45 °C en fonction de l'organisme d'amorçage	IV
Lait fermenté	Matières grasses laitières	ISO 1211   IDF 1 / AOAC 989.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lait fermenté	Protéines de lait	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Lait en poudre et crèmes en poudre	Acidité, titrable	ISO 6091   IDF 86	Titrimétrie, titrage à pH 8,4	I
Lait en poudre et crèmes en poudre	Matières grasses laitières	ISO 1736   IDF 9	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lait en poudre et crèmes en poudre	Protéines de lait	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Lait en poudre et crèmes en poudre	Particules brûlées	ISO 5739   IDF 107	Comparaison visuelle avec les disques témoins, après filtration	IV
Lait en poudre et crèmes en poudre	Indice de solubilité	ISO 8156   IDF 129	Centrifugation	I
Lait en poudre et crèmes en poudre	Eau <sup>18</sup>	ISO 5537   IDF 26 <sup>25</sup>	Gravimétrie, séchage à 87 °C	I
Produits à base de matières grasses laitières	Cuivre	ISO 5738   IDF 76 AOAC 960.40	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	II
Produits à base de matières grasses laitières	Acides gras libres (sous la forme d'acide oléique)	ISO 1740   IDF 6	Titrimétrie	I
Produits à base de matières grasses laitières	Pureté de la matière grasse laitière	ISO 17678   IDF 202	Calcul à partir du dosage des triglycérides par chromatographie en phase gazeuse	I
Produits à base de matières grasses laitières	Indice de peroxyde (exprimé en mEq d'oxygène/kg de matière grasse)	ISO 3976   IDF 74	Photométrie	I

Produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	AOAC 965.33	Titrimétrie	I
Produits à base de matières grasses laitières	Graisse végétale (stérols)	ISO 12078   IDF 159	Chromatographie en phase gazeuse	II
Produits à base de matières grasses laitières	Graisse végétale (stérols)	ISO 18252   IDF 200	Chromatographie en phase gazeuse	III
Produits à base de matières grasses laitières	Eau	ISO 5536   IDF 23	Titrimétrie (Karl Fischer)	II
Produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	ISO 3976   IDF 74	Photométrie	I
Produits à base de matières grasses laitières (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	AOAC 965.33	Titrimétrie	I
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec à forte humidité	ISO 1735   IDF 5	Gravimétrie après extraction au moyen d'un solvant	I
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec à faible humidité	ISO 1735   IDF 5	Gravimétrie après extraction au moyen d'un solvant	I
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	ISO 1737   IDF 13	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lait concentré sucré	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait <sup>17</sup>	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Lait concentré sucré	Extraits secs	ISO 6734   IDF 15	Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matières grasses laitières	ISO 1735   IDF 5	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski- Ratslaff)	I
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matières grasses laitières dans la matière sèche	ISO 1735   IDF 5 and ISO 5534   IDF 4	Calcul à partir de la teneur en matières grasses et en matière sèche Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff Gravimétrie, séchage à 102 °C	I
Fromages de lactosérum obtenus par concentrations	Matières grasses laitières	ISO 1854   IDF 59	Gravimétrie (Röse Gottlieb)	I
Fromages de lactosérum obtenus par concentrations	Matières grasses laitières dans la matière sèche	ISO 1854   IDF 59 et ISO 2920   IDF 58	Calcul à partir de la teneur en matières grasses et en matière sèche Gravimétrie (Röse Gottlieb) Gravimétrie, séchage à 88 °C	I
Lactosérum en poudre	Cendres	ISO 5545   IDF 90	Gravimétrie, minéralisation à 825 °C	IV
Lactosérum en poudre	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Lactosérum en poudre	Cuivre	ISO 5738   IDF 76	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	III
Lactosérum en poudre	Lactose	ISO 5765-1/2   IDF 79-1/2	Méthode enzymatique: Partie 1 – Groupement glucose ou partie 2 –	II

Groupement galactose				
Lactosérum en poudre	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Lactosérum en poudre	Matière grasse laitière	ISO 1736   IDF 9	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lactosérum en poudre	Protéine du lait (N total x 6,38)	ISO 8968-1   IDF 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Lactosérum en poudre	Absence d'humidité	ISO 2920   IDF 58	Gravimétrie, séchage à 88°C ±2°C	IV
Lactosérum en poudre	Eau <sup>26</sup>	ISO 5537   IDF 26	Gravimétrie, séchage à 87 °C	I

**Eaux minérales naturelles**

<b>Produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Eaux minérales naturelles	Calcium	ISO 7980	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Eaux minérales naturelles	Chlorure	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol. 2, pp. 205-208</i>		II
Eaux minérales naturelles	Chlorure	AOAC 973.51	Titrimétrie [nitrate de mercure(II)]	III
Eaux minérales naturelles	Chlorure	ISO 9297	Titrimétrie	III
Eaux minérales naturelles	Fer, dissous	ISO 6332	Spectrophotométrie	II
Eaux minérales naturelles	Magnésium	ISO 6059	Titrimétrie	II
Eaux minérales naturelles	Magnésium	ISO 7980	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Eaux minérales naturelles	Phénols	ISO 6439	Spectrophotométrie	I
Eaux minérales naturelles	Potassium	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2, pp. 142-145</i>		II
Eaux minérales naturelles	Sodium	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2pp. 148-151</i>		II
Eaux minérales naturelles	Sodium	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2, pp. 151-152</i>		III
Eaux minérales naturelles	Sulfates	ISO 9280	Gravimétrie	III
Eaux minérales naturelles	Sulfure	<i>Handb. Spurenanal. 1974</i>		IV

**Fruits et légumes traités**

<b>Produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Fruits et légumes traités	Acide benzoïque	NMKL 124	Chromatographie en phase liquide	II
Fruits et légumes traités	Acide benzoïque	NMKL 103; ou AOAC 983.16	Chromatographie en phase gazeuse	III

Fruits et légumes traités	Calcium	AOAC 968.31	Complexométrie / Titrimétrie	II
Fruits et légumes traités	Poids égoutté	AOAC 968.30 (méthode générale du Codex)	Tamissage Gravimétrie	I
Fruits et légumes traités	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spéctométrie d'absorption atomique avec flamme	III
Fruits et légumes traités	Liquide de couverture des baies en conserve (framboises, fraises)	AOAC 932.12 ISO 2173	Réfractométrie	I
Fruits et légumes traités (sauf pousses de bambou en conserve, pH déterminé par AOAC981.12)	pH	ISO 1842	Potentiométrie	IV
Fruits et légumes traités	pH	AOAC 981.12	Potentiométrie	III
Fruits et légumes traités	pH	NMKL 179	Potentiométrie	II
Fruits et légumes traités	Extraits secs solubles	ISO 2173 AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Fruits et légumes traités	Sorbates	NMKL 103 / AOAC 983.16	Chromatographie en phase gazeuse	III
Fruits et légumes traités	Sorbates	NMKL 124	Chromatographie en phase liquide	II
Fruits et légumes traités	Étain	AOAC 980.19 (méthode générale du Codex)	SAA	II
Fruits et légumes traités	Extraits secs totaux	AOAC 920.151	Gravimétrie	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Matière grasse totale	ISO 1211   IDF 1	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs totaux	ISO 6731   IDF 21	Gravimétrie	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs dégraissés	ISO 1211   IDF 1 ISO 6731   IDF 21	Calcul: Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Humidité	ISO 6731   IDF 21	Calcul: Gravimétrie	I
Jus de pomme en conserve	Remplissage des récipients	ISO 90-1 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Jus de pomme en conserve	Extraits secs solubles	AOAC 932.12 ISO 90-1 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I
Mangues en conserve	Sirops	AOAC 932.14C	Méthode Brix	I

Coeur de palmier en conserve	Impuretés minérales	ISO 762	Gravimétrie	I
Fruits à noyau en conserve	Poids égoutté	AOAC 968.30 ISO:2173	Gravimétrie	I
Fruits à noyau en conserve	Extraits secs solubles	AOAC 932.14C	Réfractométrie	I
Fraises en conserve	Calcium	AOAC 968.31	Complexométrie / Titrimétrie	II
Fraises en conserve	Impuretés minérales	AOAC 971.33	Gravimétrie	I
Certains agrumes en conserve	Calcium	NMKL 153	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Certains agrumes en conserve	Calcium	AOAC 968.31	Complexométrie / Titrimétrie	III
Certains légumes en conserve (coeur de palmier)	Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 ISO762	Gravimétrie	I
Marmelade aux agrumes	Calcium	AOAC 968.31	Complexométrie / Titrimétrie	II
Dattes	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie (four à vide)	I
Noix de coco desséchée	Acidité totale de l'huile extraite	ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Noix de coco desséchée	Cendres	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Noix de coco desséchée	Humidité	AOAC 925.40	Gravimétrie (perte au séchage)	I
Noix de coco desséchée	Teneur en huile	AOAC 948.22	Gravimétrie	I
Abricots séchés	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie (four à vide)	I
Abricots séchés	Dioxyde de soufre	AOAC 963.20	Colorimétrie	II
Confitures (conserves de fruits) et gelées	Extraits secs solubles	ISO 2173 AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Chutney de mangue	Cendres insolubles dans HCl	ISO 763	Gravimétrie	I
Concombres marinés	Acidité totale	AOAC 942.15	Titrimétrie	I
Concombres marinés	Poids égoutté	AOAC 968.30	Gravimétrie	I
Concombres marinés	Impuretés minérales	AOAC 971.33	Gravimétrie	I
Concombres marinés	Sel dans la saumure	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Tomates en conserve	Calcium	AOAC 968.31	Complexométrie / Titrimétrie	III
Tomates en conserve	Calcium	NMKL 153	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Tomates en conserve	Poids égoutté minimum	AOAC 968.30	Gravimétrie (tamisage) notes: Utiliser un tamis no.14 au lieu de 7/16' ou no.8.	I
Tomates en conserve	Numération des moisissures	AOAC 965.41	Dénombrement des moisissures Howard	I

Concentrés de tomates traités	Acide lactique	EN 2631	Dosage enzymatique	II
Concentrés de tomates traités	Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33	Gravimétrie	IV
Concentrés de tomates traités	Numération des moisissures	AOAC 965.41	Dénombrement des moisissures Howard	I
Concentrés de tomates traités	Extraits secs solubles naturels de tomate	AOAC 970.59	Réfractométrie	I
Concentrés de tomates traités	Chlorure de sodium	AOAC 971.27 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Concentrés de tomates traités	Extraits secs solubles de tomate	AOAC 970.59	Réfractométrie	I
Raisins secs	Humidité	AOAC 972.20	Conduction électrique	I
Raisins secs	Sorbitol	AOAC 973.28	Chromatographie en phase gazeuse	II
Raisins secs	Dioxyde de soufre	AOAC 963.20	Colorimétrie	II
Olives de table	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I
Olives de table	Remplissage des récipients	ISO 90-1 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Olives de table	pH de la saumure	NMKL 179 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	II
		AOAC 981.12 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		III
		ISO 1842		IV
Olives de table	Sel dans la saumure	AOAC 971.27   NMKL 178 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Olives de table	Plomb	AOAC 999.11   NMKL 139 (méthode générale du Codex)	Spéctrométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Olives de table	Étain	NMKL 190   EN 15764	SAA	II

**Produits transformés à base de viande, de chair de volaille ainsi que bouillons et consommés**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Produits carnés	Nitrates et / ou Nitrites	EN 12014-3	Dosage spectrométrique de la teneur en nitrates et en nitrites des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates en nitrites	III
Produits carnés	Nitrates et / ou Nitrites	EN 12014-4 NMKL 165	méthode de chromatographie par échange d'ions	III



Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Matière grasse	ISO 1443	Gravimétrie	I
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Plomb	AOAC 934.07	Colorimétrie (dithizone)	II
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Nitrates	ISO 3091	Colorimétrie (réduction au cadmium)	II
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Nitrites	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Étain	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits transformés à base de viande et de chair de volaille	Azote / protéine	ISO 937	Titrimétrie	II
Bouillons et consommés	Azote aminé	Méthode AIBP No 2/7	Volumétrie (méthode de Van Slyke modifiée)	II
Bouillons et consommés	Créatinine	Méthode AIBP No 2/5	CLHP	II
Bouillons et consommés	Azote total	AOAC 928.08	Kjeldahl	II
Bouillons et consommés	Chlorure de sodium	Méthode AIBP No 2/4	Titration potentiométrique (dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	II
Boeuf en conserve	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Boeuf en conserve	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	AOAC 973.31 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie	II
Boeuf en conserve	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Boeuf en conserve	Étain (Produits en fer blanc et autres récipients)	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Viande découpée / hachée cuite	Matière grasse	ISO 1443	Gravimétrie (extraction)	I
Viande découpée / hachée cuite	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Viande découpée / hachée cuite	Nitrites	AOAC 973.31 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie	II
Viande découpée / hachée cuite	Nitrites	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Viande découpée / hachée cuite	Étain	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Jambon cuit	Matière grasse	ISO 1443	Gravimétrie (extraction)	I
Jambon cuit	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Jambon cuit	Nitrites	AOAC 973.31 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie	II
Jambon cuit	Nitrites	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Jambon cuit	Protéines (facteur de	ISO 937	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	II

	conversion 6,25)			
Jambon cuit	Étain	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Épaule de porc cuite	Matière grasse	ISO 1443	Gravimétrie (extraction)	I
Épaule de porc cuite	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Épaule de porc cuite	Nitrites	AOAC 973.31 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie	II
Épaule de porc cuite	Nitrites	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Épaule de porc cuite	Protéines	ISO 937	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	II
Épaule de porc cuite	Étain	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Luncheon meat (viandes froides)	Matière grasse	ISO 1443	Gravimétrie (extraction)	I
Luncheon meat (viandes froides)	Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Luncheon meat (viandes froides)	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	AOAC 973.31 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie	II
Luncheon meat (viandes froides)	Nitrites, potassium et / ou sel de sodium	ISO 2918	Colorimétrie	IV
Luncheon meat (viandes froides)	Étain	AOAC 985.16 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II

**Fruits et légumes surgelés**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Fruits et légumes surgelés (non glacés)	Poids net	AOAC 963.26	Pesage	I
Fruits et légumes surgelés: Baies, poireaux et carottes	Impuretés minérales	AOAC 971.33	Gravimétrie	I
Fruits et légumes surgelés: Baies, maïs à grains entiers et maïs en épi	Extraits secs solubles totaux	AOAC 932.12	Réfractométrie	I
Fruits et légumes surgelés: Pêches et baies	Fruits égouttés / baies égouttées	AOAC 953.15	Drainage	I
Pommes de terre frites surgelées	Humidité	AOAC 984.25	Gravimétrie (four à convection)	I

**Épices et herbes culinaires**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Cumin	Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cumin	Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Cumin	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I

Cumin	Huiles volatiles	ISO 6571	Distillation / volumétrie	I
Cumin	Matière végétale étrangère	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Cumin	Matières étrangères	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Cumin	Dommages causés par les insectes	Méthode V-8: Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédures macro-analytiques, FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examination visuelle	IV
Cumin	Excreta de mammifère	Manuel de procédure macro-analytique Bulletin technique USFDA. V.39 B (pour l'entier)	Examination visuelle	IV
Cumin	Excreta de mammifère	AOAC 993.27 (pour le moulu)	Méthode de détection enzymatique	IV
Cumin	Dégâts de moisissure	Méthode V-8: Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédures macro-analytiques, FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examination visuelle	IV
Thym	Humidité	ISO 939	Distillation	I
Thym	Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Thym	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Thym	Huiles volatiles	ISO 6571	Distillation/Volumétrie	I
Thym	Matière végétale étrangère	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Thym	Matières étrangères	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Thym	Dommages causés par les insectes	Méthode V-8: Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédures macro-analytiques, FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examination visuelle	IV
Thym	Excreta de mammifère	Manuel de procédure macro-analytique Bulletin technique USFDA. V.39 B (pour l'entier)	Examination visuelle	IV
Thym	Excreta de mammifère	AOAC 993.27 (pour le moulu)	Méthode de détection enzymatique	IV

Thym	Dégâts de moisissure	Méthode V-8: Épices, condiments, arômes et drogues brutes (Manuel de procédures macro-analytiques, FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examination visuelle	IV
Poivre noir et blanc	Densité apparente	ISO 959-1 Annexe B(noir) ISO 959-2 Annexe B(blanc)	Gravimétrie	IV
Poivre noir	Baies légères	ISO 959-1 Annexe A (noir)	Flottation	IV
Poivre noir, blanc et vert	Matière végétale étrangère	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Poivre noir, blanc et vert	Matières étrangères	ISO 927	Examination visuelle / Gravimétrie	I
Poivre noir, blanc et vert	Mûres	Séparation physique et pesage ISO 959-2	Examination visuelle	IV
Poivre noir, blanc et vert	Baies cassées	Séparation physique et pesage ISO 959-2	Examination visuelle	IV
Poivre noir, blanc et vert	Baies moisies	Manuel de procédure macro-analytique Bulletin technique USFDA. V.39 B	Examination visuelle	IV
Poivre noir, blanc et vert	Dommages causés par les insectes	Manuel de procédure macro-analytique Bulletin technique USFDA. V.39 B	Examination visuelle	IV
Poivre noir, blanc et vert	Têtes d'épingle ou baies cassées	Séparation physique et pesage ISO 959-1	Examination visuelle	IV
Poivre noir, blanc et vert	Excreta de mammifère	Manuel de procédure macro-analytique Bulletin technique USFDA. V.39 B (pour le poivre entier)	Examination visuelle (pour le poivre entier)	IV
Poivre noir, blanc et vert	Excreta de mammifère	AOAC 993.27 (pour le poivre moulu)	Méthode de détection enzymatique (pour le poivre moulu)	I
Poivre noir, blanc et vert	Teneur en humidité	ISO 939	Distillation	I
Poivre noir, blanc et vert	Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Poivre noir, blanc et vert	Extrait d'éther non volatile	ISO 1108	Extraction Soxhlet	I
Poivre noir, blanc et vert	Huiles volatiles	ISO 6571	Distillation	I
Poivre noir, blanc et vert	Teneur en pipérine	ISO 5564	Spectrophotométrie	I
Poivre noir, blanc et vert	Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Poivre noir, blanc et vert	Fibres brutes	ISO 5498	Gravimétrie	I

## Sucres et Miel

<b>Produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Miel	Acidité	Méthode validée MAFF V19. <i>J. Assoc. Public Analysts</i> (1992) 28 (4) 171-175	Titrimétrie	I
Miel	Activité diastasique	Méthode IHC pour la détermination de l'activité de la diastase avec Phadebas, 2009, sauf que le temps d'incubation doit être augmenté de 15 à 30 minutes		IV
Miel	Humidité	AOAC 969.38B ou méthode validée MAFF V21	Réfractométrie	I
Miel	Préparation des échantillons	AOAC 920.180	-	-
Miel	Extraits secs, insoluble dans l'eau	Méthode validée MAFF V22 <i>J. Assoc. Public Analysts</i> (1992) 28(4) 189-193	Gravimétrie	I
Miel	Sucres ajoutés (pour le profil de sucre)	AOAC 998.18	Spectrométrie de masse à rapport isotopique de carbone	I
Miel	Sucres ajoutés: détection des produits à base de sucre de maïs et de canne	AOAC 978.17	Spectrométrie de masse à rapport isotopique de carbone	I
Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	D-glucose	ISO 5377	Titrimétrie	I
Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	Extraits secs totaux	ISO 1741	Gravimétrie (four à vide)	I
Sucres (dextrose anhydre et monohydrate de dextrose, sirop de glucose séché, sirop de glucose, dextrose en poudre, lactose)	Cendres sulfatées	ISO 5809	Sulfonation simple	I
Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)	Dioxyde de soufre	ISO 5379	Acidimétrie et néphélométrie	IV
Sucres (fructose)	pH	ICUMSA GS 1/2/3/4/7/8-23	Potentiométrie	I
Sucres (fructose)	Cendres de conductivité	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimétrie	I
Sucres (fructose)	D-Fructose	ISO 10504	Chromatographie en phase liquide, détection de l'indice de réfraction	II
Sucres (fructose)	D-glucose	ISO 10504	Chromatographie en phase liquide, détection de l'indice de réfraction	II
Sucres (fructose)	Perte au séchage	ISO 1742	Gravimétrie	I
Sucres (fructose)	Dioxyde de soufre	ISO 5379	Acidimétrie et néphélométrie	IV
Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Teneur réduite en sucre	ISO 5377	Titrimétrie	I

Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Extraits secs totaux	ISO 1742	Gravimétrie (four à vide)	I
Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)	Dioxyde de soufre	ISO 5379	Acidimétrie et néphélométrie	IV
Sucres (lactose)	Lactose anhydre	ICUMSA GS 4/3-3	Titrimétrie	II
Sucres (lactose)	Perte au séchage	USP General Chapter 731	Gravimétrie, séchage à 120 °C pendant 16h	I
Sucres (lactose)	pH	ICUMSA GS 1/2/3/4/7/8-23	Potentiométrie	I
Sucre (de plantation et sucre d'usine)	Couleur	ICUMSA GS9/1/2/3-8	Photométrie	I
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Cendres de conductivité	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13	Conductimétrie	I
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Sucre inverti	ICUMSA GS 1/3/7-3	Titrimétrie (Lane & Eynon)	I
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Perte au séchage	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimétrie	I
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Polarisation	ICUMSA GS 1/2/3-1	Polarimétrie	II
Sucre (de plantation ou sucre d'usine)	Dioxyde de soufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL135 EN1988-2	Méthode enzymatique	II
Sucres (sucre en poudre et dextrose en poudre)	Dioxyde de soufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL135 EN1988-2	Méthode enzymatique	II
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Couleur	ICUMSA GS 2/3-9	Photométrie	I
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Cendres de conductivité	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimétrie	I
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Sucre inverti	ICUMSA GS 2 / 3-5 après filtration si nécessaire pour éliminer tout agent anti-agglomérant	Titrimétrie	I
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Perte au séchage	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimétrie	I
Sucres (sucre en poudre (sucre glace))	Polarisation	ICUMSA GS 2 / 3-1 après filtration si nécessaire pour éliminer tout agent anti-agglomérant	Polarimétrie	II
Sucres (sucre de canne brut)	Dioxyde de soufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL135 EN1988-2	Méthode enzymatique	II
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Cendres de conductivité	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13	Conductimétrie	I
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Sucre inverti	ICUMSA GS 4 / 3-3 (applicable à des niveaux > 10% m / m)	Titrimétrie (Lane & Eynon)	I
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Sucre inverti	ICUMSA GS 1/3/7-3 (applicable à des niveaux < 10% m / m)	Titrimétrie (Lane & Eynon)	I

Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Perte au séchage	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimétrie	I
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Sucrose plus sucre inverti	ICUMSA GS 4/3-7	Titrimétrie	I
Sucres (sucre mou brun)	Cendres sulfatées	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-11	Gravimétrie	I
Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)	Dioxyde de soufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Méthode enzymatique	II
Sucres (sucre mou blanc)	Couleur	ICUMSA GS 2/3-9	Photométrie	I
Sucres (sucre blanc)	Cendres de conductivité	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimétrie	I
Sucres (sucre blanc)	Sucre inverti	ICUMSA GS 2/3-5	Titrimétrie	I
Sucres (sucre blanc)	Perte au séchage	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimétrie	I
Sucres (sucre blanc)	Polarisation	ICUMSA GS 2/3-1	Polarimétrie	II
Sucres (sucre blanc)	Dioxyde de soufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Méthode enzymatique	II

**Produits divers**

<i>Produit</i>	<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Sauce au piment	pH	NMKL 179 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	II
Sauce au piment	pH	AOAC 981.12 (méthode générale du Codex)	Potentiométrie	III
Pâte de dattes	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie	I
Pâte de dattes	Impuretés minérales	ISO 762	Gravimétrie	I
Pâte de dattes	Cendres	AOAC 940.26	Gravimétrie	I
Pâte de dattes	Cendre soluble dans l'acide	AOAC 900.02D	Gravimétrie, calcul	I
Farine comestible de manioc	Fibres brutes	ISO 5498 (Séparation B.5)	Gravimétrie	I
Farine comestible de manioc	Granulométrie	ISO 2591-1	Tamisage	I
Farine comestible de manioc	Humidité	ISO 712	Gravimétrie	I
Pâte de soja fermentée	Azote total	AOAC 984.13	Kjeldahl	I
Pâte de soja fermentée	Azote aminé	AOAC 920.154 sous conditions spécifiées dans la norme <sup>27</sup>	Volumétrie	I
Pâte de soja fermentée	Humidité	AOAC 934.01 (≤70°C, ≤ 50 mm Hg)	Gravimétrie	I
Sel de qualité alimentaire	Arsenic	EuSalt/AS 015	ICP-OES	IV
Sel de qualité alimentaire	Cadmium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III

Sel de qualité alimentaire	Cadmium	EuSalt/AS 014	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV
Sel de qualité alimentaire	Calcium et magnésium	ISO 2482	Complexométrie / Titrimétrie	II
Sel de qualité alimentaire	Calcium et magnésium	EuSalt/AS 009	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme	III
Sel de qualité alimentaire	Calcium et magnésium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Cuivre	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Matière insoluble	ISO 2479	Gravimétrie	II
Sel de qualité alimentaire	Iode	EuSalt/AS 002	Titrimétrie utilisant le thiosulfate de sodium	II
Sel de qualité alimentaire	Iode	EuSalt/AS 019	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Iode	Méthode WHO/UNICEF/ICCIDD <sup>28</sup> Applicable uniquement à un produit enrichi en iodate	Titrimétrie utilisant le thiosulfate de sodium	IV
Sel de qualité alimentaire	Plomb	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Plomb	EuSalt/AS 013	Spectrophotométrie d'absorption atomique	IV
Sel de qualité alimentaire	Perte au séchage	ISO 2483	Gravimétrie, séchage à 110 °C	I
Sel de qualité alimentaire	Mercure	EuSalt/AS 012	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide	IV
Sel de qualité alimentaire	Potassium	EuSalt/AS 008	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	II
Sel de qualité alimentaire	Potassium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Sulfates	ISO 2480	Gravimétrie	II
Sel de qualité alimentaire	Sulfates	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sel de qualité alimentaire	Sulfates	EuSalt/AS 018	Chromatographie par échange d'ions	III
Foul medames	Préparation des échantillons	AOAC 945.68	-	-
Foul medames	Teneur en sel	AOAC 971.27 NMKL 178	Potentiométrie	II
Foul medames	Poids égoutté	AOAC 968.30	Tamisage	I
Gari	Cendres	ISO 2171	Gravimétrie	I
Gari	Fibres brutes	ISO 5498 (Séparation B.5)	Gravimétrie	I
Gari	Granulométrie	ISO 2591-1	Tamisage	I
Gari	Humidité	ICC 109/1 ISO 712	Gravimétrie	I
Produits à base de ginseng	Humidité	AOAC 925.45 B (ginseng séché) Quantité de l'échantillon: 2 g	Gravimétrie	I



Produits à base de ginseng	Humidité	AOAC 925.45 D (extrait de ginseng) Quantité de l'échantillon: 1,5 g (mélange avec 20 g de sable de mer)	Gravimétrie	I
Produits à base de ginseng	Extraits secs	AOAC 925.45 B (ginseng séché) calculé en soustrayant la teneur en eau de 100% Quantité de l'échantillon: 2 g	Calcul	I
Produits à base de ginseng	Cendres	AOAC 923.03 AACC Intl 08-01.01	Gravimétrie	I
Gochujang	Capsicine	AOAC 995.03	CLHP	II
Gochujang	Protéines brutes	AOAC 984.13 (facteur de conversion de l'azote: 6,25)	Kjeldahl	I
Gochujang	Humidité	AOAC 934.01 ( $\leq 70^{\circ}\text{C}$ , $\leq 50$ mm Hg)	Gravimétrie	I
Niveau indicatif pour l'acrylonitrile	Acrylonitrile	AOAC 985.13	Chromatographie en phase gazeuse	II
Niveaux indicatifs pour le mercure dans le poisson	Méthylmercure	AOAC 988.11	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Niveaux indicatifs pour le chlorure de vinyle monomère	Chlorure de vinyle monomère	ISO 6401	Chromatographie en phase gazeuse	II
Niveaux indicatifs pour le chlorure de vinyle monomère	Chlorure de vinyle monomère	Directive de la Commission 81/432/EEC O.J. No. L.167, p. 6, 24.6.81	Chromatographie en phase gazeuse (espace de tête)	III
Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Acides gras polyinsaturés	AOCS Ce 1h-05 <sup>29</sup>	Chromatographie en phase liquide	II
Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Matière grasse saturée	AOAC 996.06; ou AOCS Ce 1h-05	Chromatographie en phase liquide	II
Orientations pour l'étiquetage nutritionnel	Acides gras saturés	AOCS Ce 1h-05	Chromatographie en phase liquide	II
Harissa	Acidité	ISO 750	Titrimétrie	I
Harissa	Cendre insoluble dans l'acide	ISO 763	Gravimétrie	I
Harissa	Extraits secs – matière sèche soluble	ISO 2173	Réfractométrie	I
Halwa avec tahiné	Acidité	AOAC 924.53, AOAC 942.15	Titrimétrie	IV
Halwa avec tahiné	Cendres	AOAC 900.02   AACC Intl 8.14.01	Gravimétrie	I
Halwa avec tahiné	Matière grasse	AOAC 963.15	Gravimétrie	I
Halwa avec tahiné	Humidité	AOAC 925.45   AACC Intl 44.60.01	Gravimétrie	I

Halwa avec tahiné	Sucres	ISI 28-1e <sup>30</sup>	Titrimétrie	IV
Houmous avec tahiné	Teneur en sel	AOAC 971.27 NMKL 178	Potentiométrie	II
Houmous avec tahiné	Acidité totale	AOAC 925.53	Titrimétrie	I
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en humidité	AOAC 925.09   AACCI 44-40.01	Gravimétrie (four à vide)	I
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en protéines	NMKL 6 ou AACCI 46-16.01 ou AOAC 988.05 ou AOCS Bc 4- 91 ou AOCS Ba 4d-90 (facteur d'azote 5.71)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Farine de sagou	Teneur en humidité	ISO 712	Gravimétrie	I
Farine de sagou	Cendre (matière inorganique étrangère)	ISO 2171	Gravimétrie	I
Farine de sagou	Acidité	AOAC 939.05	Titrimétrie	I
Farine de sagou	Fibres brutes	ISO 6541	Gravimétrie	I
Farine de sagou	Amidon	AOAC 920.44	Gravimétrie	I
Tahiné	Teneur en humidité	ISO 934	Gravimétrie	I
Tahiné	Teneur en protéines	ISO 1871	Titrimétrie, Kjeldahl	I
Tahiné	Cendres totales	ISO 6884	Gravimétrie	I
Tahiné	Cendre insoluble dans l'acide	ISO 735	Gravimétrie	I
Tahiné	Acidité totale	ISO 729	Titrimétrie	I
Tahiné	Huile de sésame	AOCS Cb 2-40 (Test de Baudouin)	Réaction couleur	I
Tempeh	Teneur en humidité	AOAC 925.09   AACCI 44-40.01	Gravimétrie (four à vide)	I
Tempeh	Teneur en protéines	NMKL 6 ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (facteur d'azote 5.71)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Tempeh	Teneur en lipides	AOAC 963.15	Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	I
Tempeh	Fibres brutes	ISO 5498 ou AOAC 962.09 ou AACCI 32-10.01	Gravimétrie	I
Produits à base de Porphyra	Teneur en humidité	AOAC 925.45B	Gravimétrie, séchage à la pression atmosphérique	IV
Beurre de karité non raffiné	Teneur en humidité	ISO 662	Gravimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Teneur en acides gras libres, indice d'acidité et acidité	ISO 660 AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Densité relative	AOCS Cc 10c-95/ ISO 6883	Pycnométrie	I

Beurre de karité non raffiné	Indice de saponification	ISO 3657 AOCS Cd 3d-25	Titrimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Indice d'iode	AOAC 993.20/ ISO 3961/ AOCS Cd1d-92/ NMKL 39	Titrimétrie (méthode de Wijs)	I
Beurre de karité non raffiné	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90/ ISO 3960/ NMKL 158	Titrimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Matière insaponifiable	ISO 3596/ AOCS Ca 6a-40	Gravimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Teneur en impuretés insolubles	ISO 663/ AOCS Ca 3a-46	Gravimétrie	I
Beurre de karité non raffiné	Point de fusion	ISO 6321 AOCS Cc 3b-92	Tube capillaire à bouts ouverts	I

**PARTIE III – MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUITS**

<b>Catégories de produits</b>	<b>Méthode d'échantillonnage</b>	<b>Notes:</b>
<b>Céréales, légumes secs et légumineuses, et produits dérivés</b>		
Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé	ISO 13690	
<b>Graisses et huiles</b>		
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	ISO 661 et ISO 5555.	
Huile de poisson	ISO 5555	
<b>Lait et produits laitiers</b>		
Produits laitiers	ISO 707   IDF 50	Instructions générales pour obtenir un échantillon d'un lot en vrac
Produits laitiers	ISO 5538   IDF 113	Contrôle par attributs
Produits laitiers	ISO 3951-1	Contrôle par variables
<b>Fruits et légumes traités</b>		
Noix de coco desséchée	Décrit dans la norme	
Certain légumes, confitures et gelées en conserve	Décrit dans la norme	
Sauce au piment	Décrit dans la norme	
Olives de table	Décrit dans la norme	

**APPENDICE. NOTES À LA NORME POUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

<sup>1</sup> Les autorités nationales doivent encore régler deux problèmes: inclure les unités monomériques 3 à 9 et quels composés isolés ou synthétiques présentent des avantages physiologiques. (Voir: Orientations pour l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985).

<sup>2</sup> Les utilisateurs doivent consulter la description de chaque méthode pour les matrices alimentaires ayant fait l'objet d'une étude interlaboratoire dans les Méthodes d'analyse officielles d'AOAC International.

<sup>3</sup> Perte de quantification pour l'inuline, l'amidon résistant, le polydextrose et les maltodextrines résistantes. Voir les méthodes spécifiques.

<sup>4</sup> Perte de quantification pour l'amidon résistant. Voir les méthodes spécifiques.

<sup>5</sup>Section 9. Calories (par calcul) – Section 9.2 Facteurs de conversion

(a) Protéines 4 kcal per g

(b) glucides 4 kcal par g

(c) matière grasse 9 kcal par g

(d) monosaccharides 3.75 kcal per g

(e) ingrédients alimentaires spécifiques: Voir "Energy and Protein Requirements" (FAO Nutrition Meeting Report Series No. 52 or WHO Technical Report Series No. 522)

(f) d'autres facteurs spécifiques de conversion caloriques peuvent être utilisés lorsque la formulation de l'aliment et la teneur en éléments nutritifs sont connues et lorsque ces facteurs de conversion spécifiques sont physiologiquement plus significatifs que les facteurs susmentionnés

<sup>6</sup> Le bore total est déterminé

<sup>7</sup> Les pays ou les importateurs peuvent décider d'utiliser leur propre filtrage lors de l'application du niveau maximal (ML) pour le méthylmercure dans le poisson en analysant le mercure total dans le poisson. Si la concentration de mercure total est inférieure ou égale au niveau maximal (ML) pour le méthylmercure, aucun autre essai n'est requis et il est déterminé que l'échantillon est conforme au niveau maximal. Si la concentration de mercure total est supérieure au niveau maximal (ML) pour le méthylmercure, des essais de suivi doivent être effectués pour déterminer si la concentration en méthylmercure est supérieure au niveau maximal. Le niveau maximal (ML) s'applique également au poisson frais ou congelé destiné à une transformation ultérieure.

<sup>8</sup> Hominy, jus de fruits, fruits de mer

<sup>9</sup> Vin, pommes séchées, jus de citron, flocons de pommes de terre, raisins secs, bière

<sup>10</sup> Il est possible de calculer l'indice d'iode à partir des données de composition en acides gras obtenues par chromatographie en phase gazeuse, p. ex. en utilisant la méthode AOCS Cd 1b-87

<sup>11</sup> La méthode n'est plus disponible.

**<sup>12</sup>Détermination des protéines brutes**

Le calcul de la teneur en protéines des préparations pour nourrissons préparées pour la consommation directe peut être basé sur  $N \times 6,25$ , à moins qu'une justification scientifique ne soit fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier. La valeur de 6,38 est généralement établie en tant que facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits laitiers, et la valeur de 5,71 en tant que facteur spécifique pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits à base de soja

<sup>13</sup> Des méthodes générales du Codex sont également disponibles

<sup>14</sup> Lorsque publié en tant que méthode EN.

<sup>15</sup> Des précautions doivent être prises lors de l'application de la méthode en raison des interférences spectrales.

<sup>16</sup> Des précautions doivent être prises lors de l'application de la méthode en raison des interférences spectrales.

<sup>17</sup> Lorsque publié en tant que méthode EN.

Des précautions doivent être prises lors de l'application de la méthode en raison des interférences spectrales.

Des précautions doivent être prises lors de l'application de la méthode en raison des interférences spectrales.

**<sup>18</sup>3.4 Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité**

Les jus de fruits et les nectars doivent être soumis à des essais d'authenticité, de composition et de qualité, le cas échéant et si besoin. Les méthodes d'analyse utilisées doivent être celles décrites à la section 9, Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

La vérification de l'authenticité / qualité d'un échantillon peut être évaluée en comparant les données de l'échantillon, générées à l'aide des méthodes appropriées incluses dans la norme, à celles produites pour des fruits du même type et de la même région, compte tenu des variations naturelles et des changements saisonniers et pour les variations dues au traitement.

<sup>19</sup> Comme il n'y a pas de valeur numérique dans la norme, des méthodes dupliquées de Type I ont été incluses, ce qui peut conduire à des résultats différents.

<sup>20</sup> La teneur en extraits secs laitiers totaux et en extrait sec dégraissé du lait ESDL contient de l'eau de cristallisation du lactose.

<sup>21</sup> La teneur en extraits secs laitiers totaux et en extrait sec dégraissé du lait ESDL contient de l'eau de cristallisation du lactose.

<sup>22</sup> Teneur en eau, à l'exclusion de l'eau cristallisée liée au lactose (généralement appelée «teneur en humidité»).

<sup>23</sup> Teneur en humidité, à l'exclusion de l'eau cristallisée du lactose

<sup>24</sup> Se référer à la portée des méthodes

<sup>25</sup> Teneur en eau, à l'exclusion de l'eau cristallisée liée au lactose (généralement appelée «teneur en humidité»).

<sup>26</sup> Teneur en eau, à l'exclusion de l'eau cristallisée liée au lactose (généralement appelée «teneur en humidité»).

#### <sup>27</sup>**Section 9.2 Détermination de l'azote aminé**

Préparation de l'échantillon d'essai Peser 2 g d'échantillon dans un bécher de 250 mL et mélanger l'échantillon à 100 mL d'H<sub>2</sub>O froide (15 ° C) sans NH<sub>3</sub>, puis agiter le mélange pendant 60 min. Ensuite, décanter le mélange à travers un filtre quantitatif et recueillir le filtrat dans une fiole jaugée de 100 mL.

Point final - Un pH-mètre doit être utilisé pour déterminer le point final au lieu d'une vérification optique des couleurs.

<sup>28</sup>Évaluation des troubles dus à une carence en iode et surveillance de leur élimination. Un guide pour les gestionnaires de programme. Troisième édition, annexe 1.: Méthode de titrage pour déterminer le sel iodé et le sel

<sup>29</sup> Peut également être utilisé pour mesurer les acides gras transinsaturés.

<sup>30</sup><http://www.starch.dk/isi/methods/28luff.htm>.

**LISTE DES PRINCIPES QUI SOUS-TENDENT LES MÉTHODES  
(à titre d'information)**

Cette liste dresse un inventaire des libellés à choisir pour que les références aux principes soient cohérentes dans les autres sections de la présente norme.

<b>Principe figurant dans CXS 234-1999</b>	<b>Principe suggéré</b>
Spectrométrie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique (avec flamme)	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique après minéralisation à sec	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Absorption dans l'ultraviolet	Spectrophotométrie
Hydrolyse acide et spectrophotométrie	Spectrophotométrie
Hydrolyse acide, préparation d'ester méthyliques et chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Acidimétrie et néphélométrie	Titrimétrie Néphélométrie
Séchage à l'air	Gravimétrie
Hydrolyse alcaline	Préparation des échantillons
Analyse des triglycérides par chromatographie liquide à haute performance et calcul	Chromatographie liquide à haute performance
Voltamétrie par strippage anodique	Voltamétrie par strippage anodique
Minéralisation	Gravimétrie
Absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectroscopie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Essai biologique	Essai biologique
Calcul	Calcul
Calcul à partir du dosage des triglycérides par chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Calcul à partir de la teneur en matière sèche et de la teneur en matière grasse Gravimétrie, séchage à 102 °C Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en matière sèche Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie, séchage à 88 °C	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en matière sèche Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimétrie, séchage à 102 °C	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en humidité Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé) Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie

Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre	Gravimétrie
Calcul: Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie	Gravimétrie
Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie gaz-liquide sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie de masse de rapport isotopique du carbone	Spectrométrie de masse
Centrifugation	Centrifugation
Centrifugation/%	Centrifugation
Filtration à fibre céramique	Gravimétrie
Analyse chimique et chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance
Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide
Numération des colonies de microorganismes à 25 °C, 30 °C, 37 °C et 45 °C en fonction de l'organisme d'amorçage	Numération des colonies de microorganismes
Numération des colonies de microorganismes à 37 °C	Numération des colonies de microorganismes
Numération des colonies de microorganismes à 25 °C	Numération des colonies de microorganismes
Colorimétrie	Spectrophotométrie
Colorimétrie	Spectrophotométrie
Colorimétrie (réduction au cadmium)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (dichloroindophénol)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (dithizone)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (bleu de molybdène)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (molybdovanadate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie s'appuyant sur un classement spécifique	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Réaction de coloration	Réaction de coloration
Complexométrie Titrimétrie	Titrimétrie
Conductimétrie	Conductimétrie
Spectrométrie d'absorption atomique par génération en continu avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures avec flamme
Cuisson	Cuisson
Densitométrie	Densitométrie
Détermination différentielle Gravimétrie Gravimétrie	Gravimétrie
Titration du formaldéhyde par soustraction de l'azote ammoniacal (méthode de l'oxyde de magnésium)	Titrimétrie
Résonance magnétique nucléaire (RMN) du deutérium	Résonance magnétique nucléaire
Digestion	Préparation des échantillons



Digestion/titrage	Préparation des échantillons et titrimétrie
Technique d'épifluorescence directe après filtration/dénombrement de la flore aérobique sur milieu gélosé (DEPT/APC)	Technique d'épifluorescence directe après filtration et dénombrement de la flore aérobique sur milieu gélosé (DEPT/APC)
Distillation (Scott), titrage	Distillation et titrimétrie
Distillation et lecture directe de la détermination volumétrique	Distillation et méthode volumétrique
Test des comètes (ADN)	Électrophorèse
Séchage et pesage	Gravimétrie
Conduction électrique	Conductimétrie
Titrimétrie électrochimique	Titrimétrie
Électrométrie	Potentiométrie
Méthode enzymatique-gravimétriqueChromatographie liquide à haute performance	Gravimétrie et chromatographie liquide à haute performance
Méthode enzymatique et colorimétrique	Spectrophotométrie
Analyse enzymatique et chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance
Méthode enzymatique et colorimétrique avec une applicabilité limitée en raison de la concentration en choline et en ascorbate	Spectrophotométrie
Dosage enzymatique	Spectrophotométrie
Dosage enzymatique et chromatographie liquide à haute performance	Chromatographie liquide à haute performance
Digestion enzymatique/gravimétrie	Gravimétrie
Chromatographie en phase gazeuse (dosage enzymatique)/colorimétrie et gravimétrie	Chromatographie en phase gazeuse et spectrophotométrie et gravimétrie
Méthode enzymatique	Spectrophotométrie
Méthode enzymatique: Partie 1 – Groupement glucose ou partie 2 – Groupement galactose	Spectrophotométrie
Méthode enzymatique/gravimétrie	Gravimétrie
Méthode enzymatique-gravimétriqueChromatographie liquide à haute performance	Chromatographie liquide à haute performance
Spectroscopie par résonance du spin électronique	Spectroscopie par résonance du spin électronique
Extraction et séparation (alumine-alpha)	Préparation des échantillons
Extraction/gravimétrie	Gravimétrie
Absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide
Flottation et sédimentation	Préparation des échantillons
Spectrométrie de fluorescence	Fluorimétrie
Fluorimétrie	Fluorimétrie
Analyse chromatographique en phase gazeuse des hydrocarbures	Chromatographie en phase gazeuse
Méthode chromatographique en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse

Chromatographie en phase gazeuse/analyse spectrophotométrique du 2-alkylcyclobutanone	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse (espace de tête)	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse avec procédures d'extraction et de préparation adaptées	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie gaz-liquide	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Chromatographie gaz-liquide	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite après digestion sous pression	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Absorption atomique avec four au graphite après incinération sèche	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Méthode gravimétrique	Gravimétrie
Dosage gravimétrique	Gravimétrie
Gravimétrie (perte au séchage)	Gravimétrie
Gravimétrie Dosage directe des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie
Gravimétrie (minéralisation à 825 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 102 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 120 °C pendant 16 heures)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 87°C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 88 °C ± 2 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (digestion enzymatique)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction à l'éther)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction)	Gravimétrie
Gravimétrie (ignition à 600 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à l'air libre)	Gravimétrie
Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Gravimétrie
Gravimetry (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie
Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (pour les échantillons contenant jusqu'à 5 % de lactose) Gravimétrie (Weibull-Berntrop) (pour les échantillons contenant plus de 5 % de lactose)	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (pour les échantillons contenant jusqu'à 5 % de lactose) Gravimétrie (Weibull-Berntrop) (pour les échantillons contenant plus de 5 % de lactose)
Gravimétrie (tamisage). Note: utiliser un tamis n°14 plutôt que 7/16 ou n°8	Gravimétrie
Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	Gravimétrie
Gravimétrie (étuve à vide)	Gravimétrie
Gravimétrie (à vide)	Gravimétrie
Gravimetry (Weibull-Berntrop)	Gravimétrie
Gravimétrie après extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie

Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction à l'éther)	Gravimétrie
Gravimétrie, après minéralisation à 550 °C	Gravimétrie
Gravimétrie, calcul	Gravimétrie
Gravimétrie, méthode directe	Gravimétrie
Gravimétrie, dosage direct des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 102 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 87 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage sous pression atmosphérique)	Gravimétrie
Chromatographie liquide à haute performance	Chromatographie liquide à haute performance
Mini-colonne de Holaday-Velasco	Chromatographie liquide à haute performance
Méthode Howard de numération des moisissures	Microscopie
Chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance par échange d'anions
CLHP	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation post-colonne et purification sur colonne d'immunoaffinité	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation pré- ou post-colonne et conversion en thiochrome	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance sur colonne C30 (séparation des isomères cis et trans de la vitamine K)	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec purification sur colonne d'immunoaffinité et conversion en 5-méthyltétrahydrofolate	Chromatographie liquide à haute performance
Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures
Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
Spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction; spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite; spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
Spectrométrie optique à source à plasma inductif	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Méthode par colonne d'immunoaffinité (AflaTest) Chromatography/chromatographie sur colonne Spectroscopie/fluorimétrie	Chromatographie liquide à haute performance
Immunoessai	Immunoessai
Indirect par réfractométrie	Réfractométrie
Méthode au bleu d'indophénol	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Chromatographie par échange d'ions	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie par échange d'ions	Chromatographie liquide à haute performance
Potentiométrie à électrode sélective d'ions	Potentiométrie

Karl Fisher	Titrimétrie
Kjeldahl	Titrimétrie
Digestion de Kjeldahl	Préparation des échantillons
Kjeldahl, titrimétrie	Titrimétrie
Chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Détection de fluorescence par chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse	Chromatographie liquide, spectrométrie de masse
Chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Chromatographie en phase liquide, détection de l'indice de réfraction	Chromatographie en phase liquide
Oxyde de magnésium	Titrimétrie
Essai microbiologique	Essai microbiologique
Essai microbiologique et turbidimétrie	Essai microbiologique
Méthode microbiologique	Méthode biochimique
Turbidimétrie microbiologique	Essai microbiologique
Détection de microfluorescence	Fluorimétrie
Spectrophotométrie d'absorption moléculaire	Spectrophotométrie
Essai biologique sur souris	Essai biologique
Tube capillaire à bouts ouverts	Point de fusion
Immunoessai au moyen d'un biocapteur optique	Potentiométrie
Évaporation à l'air libre et coefficient	Gravimétrie
Analyse du rapport isotopique de l'oxygène	Spectrométrie de masse
Tests	Analyse sensorielle
Partie 1: Méthode Monier-Williams optimisée	Titrimétrie Gravimétrie
Partie 2: Méthode enzymatique	Spectrophotométrie
Dosage photométrique	Spectrophotométrie
Photométrie	Spectrophotométrie
Photométrie (bathophénanthroline)	Spectrophotométrie
Photométrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Photométrie (phénols et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Spectrophotométrie
Photométrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Luminescence photostimulée	Luminescence photostimulée
Séparation physique	Gravimétrie
Polarimétrie	Polarimétrie
Titration potentiométrique	Titration potentiométrique
Potentiométrie	Potentiométrie
Potentiométrie (dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	Potentiométrie
Potentiométrie, titrage à pH 8,30	Potentiométrie
Remplissage et mesurage	Volumétrie
Précipitation/photométrie	Spectrophotométrie

Préparation des esters méthyliques d'acides gras	Préparation des échantillons
Pycnométrie	Pycnométrie
Essai biologique sur rat	Essai biologique
Essai de liaison aux récepteurs	Dosage radiologique
Réfractométrie	Réfractométrie
Méthode de Romer sur mini-colonne avec source de lumière ultraviolette	Criblage sur mini-colonne/fluorescence
Tamisage	Granulométrie
Tamisage Gravimétrie	Gravimétrie
Sulfonation simple	Gravimétrie
Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	Gravimétrie
Spectrométrie	Spectrophotométrie
Dosage spectrométrique de la teneur en nitrates et en nitrites des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates en nitrites	Spectrophotométrie
Spectrométrie	Spectrophotométrie
Spectrophotomètre	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie	Spectrophotométrie
Spectrométrie (1,5-diphénylthiocarbazone)	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie (molybdovanadate)	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie (diéthylthiocarbamate d'argent)	Spectrophotométrie
Numération des vaisseaux spiralés/numération des cellules pierreuses	Microscopie
Spectrométrie de masse des isotopes stables	Spectrométrie de masse
Étirage	Rhéologie
Test destiné à identifier les souches	Test biochimique
Décongélation	Décongélation
Thermoluminescence	Thermoluminescence
Thermométrie	Thermométrie
Chromatographie sur couche mince	Chromatographie sur couche mince
Chromatographie sur couche mince/fluorodensitométrie	Chromatographie sur couche mince
Titration	Titrimétrie
Titrimétrie	Titrimétrie
Titrimétrie (extrait aqueux)	Titrimétrie
Titrimétrie (titrage par retour après précipitation)	Titrimétrie
Titrimétrie (Karl Fischer)	Titrimétrie
Titrimétrie (Kjeldahl)	Titrimétrie
Titrimétrie (Lane et Eynon)	Titrimétrie
Titrimétrie [nitrate de mercure(II)]	Titrimétrie
Titrimétrie (Mohr: dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie après distillation	Titrimétrie
Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique I	Titrimétrie

Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	Titrimétrie
Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	Titrimétrie
Titrimétrie utilisant l'isooctane	Titrimétrie
Titrimétrie utilisant le thiosulfate de sodium	Titrimétrie
Titrimétrie Chlorure sous la forme de chlorure de sodium	Titrimétrie
Titrimétrie, Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl (après extraction de la protéine de lait)	Titrimétrie
Titrimétrie, titrage à pH 8,4	Titrimétrie
Titrimétrie/distillation	Titrimétrie
Chromatographie sur couche mince suivie d'une spectrophotométrie ou d'une chromatographie gaz-liquide	Chromatographie sur couche mince Spectrophotométrie Chromatographie en phase gazeuse
Titrimétrie	Titrimétrie
Méthode turbidimétrique	Turbidimétrie
Turbidité	Turbidimétrie
Comparaison visuelle avec les disques témoins, après filtration	Inspection visuelle
Inspection visuelle	Inspection visuelle
Volumétrie	Volumétrie
Volumétrie (méthode de Van Slyke modifiée)	Volumétrie
Pondération	Gravimétrie
Titrimétrie (méthode de Wijs)	Titrimétrie

**LISTE DES DISPOSITIONS  
(à titre d'information)**

Cette liste dresse un inventaire des libellés à choisir pour que les références aux dispositions soient cohérentes dans les autres sections de la présente norme et dans les normes pour les produits.

<b>Disposition figurant dans CXS 234-1999 et d'autres normes Codex</b>	<b>Disposition suggérée</b>
(1→3)(1→4)-bêta-D-glucane	Bêta-D-glucane
Absorption dans l'ultraviolet	Densité optique
Acésulfame-K, aspartame	Acésulfame-K
	Aspartame
Acide acétique (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide acétique
Cendre insoluble dans l'acide	Cendre, insoluble dans l'acide
Cendre soluble dans l'acide	Cendre, soluble dans l'acide
Indice d'acidité	Indice d'acidité
Acidité	Acidité
Acidité libre (indice d'acidité)	Acidité, libre
Acidité, titrable	Acidité titrable
Acides, libres	Acides libres
Acrylonitrile	Acrylonitrile
Aflatoxines totales	Aflatoxines totales (B1, B2, G1 et G2)
Aflatoxine M1	Aflatoxine M1
Alcool (éthanol) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Éthanol
Acide alpha-linolénique	Acide alpha-linolénique
Alpha-tocophérol	Alpha-tocophérol
Azote aminé	Azote, acide aminé
Azote aminé	Azote, aminé
Ammonium < 3 % (m/m)	Ammonium
Anthocyane (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Anthocyane
Densité apparente	Densité apparente
Arsenic	Arsenic
Acide L-ascorbique (additifs)	Acide ascorbique, acide L-ascorbique
Cendre	Cendre
Cendre (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Cendre (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
Cendre (matière inorganique étrangère)	Cendre insoluble
Cendre (semoule)	Cendre
Cendre dans les produits fruitiers (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Cendre
Cendre insoluble dans HCl dans les graines de cacao décortiquées, le cacao en pâte et le tourteau de cacao	Cendre insoluble
Cendre insoluble dans HCl	Cendre insoluble
Sucre de betterave dans les jus de fruits (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Acide benzoïque	Acide benzoïque
Acide benzoïque et ses sels	Acide benzoïque et ses sels
Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels	Acide benzoïque et ses sels
	Acide sorbique et ses sels

Acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide benzoïque
Biotine	Biotine
Brisures	Brisures
Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluène, butylhydroquinone tertiaire et propyl gallate	Antioxydants phénoliques
Rapport C13/C12 de l'éthanol issu des jus de fruits (pour la détermination de la qualité et de l'authenticité, conformément aux sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité de la norme CODEX STAN 247-2005)	Rapport isotopique stable du carbone
Cadmium	Cadmium
Cadmium et plomb	Cadmium
	Plomb
Calcium	Calcium
Calcium et magnésium	Magnésium
	Calcium
Capsicine	Capsicine
Dioxyde de carbone (additifs et auxiliaires technologiques)	Dioxyde de carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans le jus de pomme (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable du carbone
Caroténoïdes, totaux/par groupe (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Caroténoïdes, totaux et fractions
Caroténoïdes totaux	Caroténoïdes totaux
Caséine dans les protéines	Rapport caséine/protéines (exprimé en pourcentage)
Cellobiose	Cellobiose
Pulpe centrifugeable (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Pulpe centrifugeable
Chlorure	Chlorure
Chlorure (sous la forme de chlorure de sodium) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Chlorure dans les jus de légumes (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Chlorure
Choline	Choline
Chrome (Section B de la norme CODEX STAN 72 uniquement)	Chrome
Acide critique	Acide critique
Acide citrique (additifs)	Acide critique
Beurre de cacao	Matières grasses, beurre de cacao
Écale de cacao	Écale de cacao
Couleur	Couleur
Cendre conductimétrique	Cendre conductimétrique
Procédure de cuisson	Procédure de cuisson
Cuivre	Cuivre
Cuivre et fer	Cuivre
	Fer
Cuivre, manganèse, zinc, magnésium, fer	Cuivre
	Manganèse
	Zinc
	Magnésium



	Fer
Huile de graines de coton	Huile de graines de coton
Créatinine	Créatinine
Indice de Crismer	Indice de Crismer
Matière grasse brute	Matière grasse
Fibres brutes	Fibres brutes
Protéines brutes	Protéines brutes
Protéines brutes (N x 6,25) ≥ 5 % (m/m)	Protéines brutes (N total x 6,25)
Cyclamate	Cyclamate
Détermination de la granularité	Granulométrie
Déoxynivalénol	Déoxynivalénol
D-Fructose	Fructose, D-fructose
D-Glucose	Glucose, D-glucose
Activité diastasique	Diastase
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaires, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires totales	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires totales (méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible). La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaire, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible). Donne la composition du résidu de sucre des fibres alimentaires (polysaccharides), ainsi que la teneur en lignine Klason	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible dans les aliments contenant des amidons résistants)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible. La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants.)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible) dans les denrées alimentaires contenant plus de 10 % de fibres alimentaires et moins de 2 % d'amidon (par exemple, les fruits)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaires, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible, ainsi que des fibres alimentaires solubles et insolubles)	Fibres alimentaires
Différence entre la teneur théorique et la teneur réelle en triglycérides à ECN 42	Triglycérides
Fer dissous	Fer dissous
Poids égoutté	Poids égoutté
Poids égoutté des mollusques écaillés	Poids égoutté
Poids égoutté	Poids égoutté
Extrait sec – extraits secs solubles	Extraits secs solubles
Matière sèche	Matière sèche
Matière sèche (mentionnée spécifiquement dans des normes)	Matière sèche
Matière sèche (solides totaux)	Matière sèche
Conductivité électrique	Conductivité électrique
Érythrodiol et uvaol	Érythrodiol et uvaol
Huiles essentielles (dans les agrumes) (détermination du volume) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Huiles essentielles

Huiles essentielles (titrage de Scott) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Huiles essentielles
Matière grasse	Matière grasse
Acidité de la matière grasse	Acidité de la matière grasse
Teneur en matières grasses	Matières grasses
Matière grasse brute	Matières grasses, brutes
Matière grasse dans les aliments contenant de l'amidon, de la viande ou des produits végétaux	Matière grasse
Matière grasse totale	Matière grasse
Matière sèche dégraissée du cacao	Matière sèche dégraissée du cacao
Matière sèche dégraissée	Matière sèche dégraissée
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée
Composition en acides gras (divers niveaux)	Composition en acides gras
Composition en acides gras	Composition en acides gras
Acides gras (y compris acides gras trans)	Composition en acides gras
Acides gras en position 2 sur les triglycérides	Acides gras, composition en position 2 sur les triglycérides
Acides gras libres (sous la forme d'acide oléique)	Acides gras libres
Fermentescibilité	Fermentescibilité
Fibres brutes	Fibres brutes
Remplissage des récipients	Remplissage des récipients
Teneur en poisson (déclaration)	Teneur en poisson
Proportion chair/haché de poisson	Proportion produit entier/produit fragmenté
Folate	Folate
Acide folique	Acide folique
Acide folique (sous la forme de monoglutamate)	Acide folique
Indice de formol (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Indice de formol
Acides aminés libres (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acides aminés, libres
Acides gras libres	Acides gras, acides gras libres
Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides) (applicable aux fructosanes ajoutées)	Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides)
Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides) (non applicable aux fructosanes hautement dépolymérisées)	Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides)
Fructo-oligosaccharides (motifs monomères < 5)	Fructo-oligosaccharides (motifs monomères < 5)
Fructose et glucose (somme des deux)	Fructose et glucose (somme des deux)
Acide fumarique	Acide fumarique
Fumonisines	Fumonisines (somme de B1 et B2)
Consistance gélatineuse	Gélatineuse, consistance
Intervalles CGL de la composition en acides gras	Composition en acides gras
Acide gluconique (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide gluconique
Glucose, fructose et saccharose (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Glucose
	Fructose
	Saccharose
D-glucose et D-fructose (ingrédients autorisés)	Glucose, D-glucose
	Fructose, D-fructose

Gluten	Gluten
Glycérol	Glycérol
Granularité	Granulométrie
Solvants halogénés, traces	Solvants halogénés
Test de Halphen +/-	Huiles de graines de coton
Hespéridine et naringine	Hespéridine
	Naringine
Sirop de maïs à haute teneur en fructose et sirop d'inuline hydrolysée dans le jus de pomme (ingrédients autorisés)	Fructose (haute teneur)
	Inuline
Histamine	Histamine
Hydrogénocarbonate (bicarbonate, HCO <sub>3</sub> )	Bicarbonate
Hydroxyméthylfurfural	Hydroxyméthylfurfural
Fibres alimentaires insolubles dans les denrées alimentaires	Fibres, fibres alimentaires insolubles
Glycanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)	Glycanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)
Impuretés insolubles	Impuretés, impuretés insolubles
Matière insoluble	Matière insoluble
Impuretés insolubles dans le pétrole léger	Impuretés, impuretés insolubles dans le pétrole léger
Impuretés insolubles	Impuretés, impuretés insolubles
Sucre inverti	Sucre, sucre inverti
Iode	Iode
Iode (préparations à base de lait)	Iode
Indice d'iode	Indice d'iode
Indice d'iode	Indice d'iode
Indice d'iode 6,3-148 % m/m (iode absorbé)	Indice d'iode
Indice d'iode (pour les préparations à base de lait)	Iode
Fer	Fer
Fer et cuivre	Fer
	Cuivre
Aliments irradiés	Irradiation
Acide D-isocitrique	Acide isocitrique, acide D-isocitrique
Acide lactique	Acide lactique
Acide D- et L-lactique	Acide lactique, acide D- et L-lactique
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>
	<i>Streptococcus thermophilus</i>
Lactose	Lactose
Plomb	Plomb
Plomb (Pb)	Plomb
Plomb, cadmium, cuivre, fer et zinc	Plomb
	Cadmium
	Cuivre
	Fer
	Zinc
Linoléate	Linoléate
Linoléate (sous la forme de glycérides)	Linoléate

Acide linoléique	Acide linoléique
Teneur en lipides	Lipides
Rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme	Acide malique, rapport acide L-malique/acide malique total
Perte au séchage	Humidité
Perte au séchage (produits à base de lait)	Humidité
Magnésium	Magnésium
Acide malique (additifs)	Acide malique
Acide D-malique	Acide malique, acide D-malique
Acide D-malique dans le jus de pomme	Acide malique, acide D-malique
Acide L-malique	Acide malique, acide L-malique
Manganèse	Manganèse
Substances volatiles à 105 °C	Humidité
Mélatamine	Mélatamine
Mercure	Mercure
Méthylmercure	Méthylmercure
Microorganismes constituant la culture de départ	Microorganismes
Matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière
Matière grasse laitière (min. 3,5 % de l'extrait sec)	Matières grasses, matière grasse laitière
Teneur en matière grasse laitière (acide butyrique)	Matières grasses, matière grasse laitière
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec à forte humidité	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec à faible humidité	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Pureté de la matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière, triglycérides
Protéine du lait	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéine du lait (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéine de lait (N total x 6,38)	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée du lait
Matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière
Minéraux (cendre)	Cendre
Impuretés minérales	Impuretés minérales
Impuretés minérales (sable)	Impuretés minérales (sable)
Huile minérale	Huile minérale
Poids égoutté minimum	Poids, poids égoutté minimum
Humidité	Humidité
Humidité et substances volatiles à 105 °C	Humidité
Humidité et substances volatiles	Humidité
Teneur en humidité	Humidité
Teneur en humidité (pour l'expression des valeurs concernant la matière sèche)	Humidité
Humidité (hors matière grasse)	Humidité (hors matière grasse)
Absence d'humidité	Humidité

Humidité/extraits secs totaux	Humidité
	Matière sèche
Molybdène (section B de la norme CODEX STAN 72-1981 seulement)	Molybdène
Numération des moisissures	Numération des moisissures
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée du lait
Naringine et néohespéridine dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Naringine
	Néohespéridine
Natamycine	Natamycine
Quantité nette des produits recouverts d'un agent de glaçage	Poids, poids net
Poids net	Poids, poids net
Poids net et poids net égoutté wt/net wt $\geq$ 60 %	Poids, poids égoutté
Poids net des produits recouverts d'un agent de glaçage	Poids, poids net
Poids net des produits recouverts d'un agent de glaçage avec ajout d'eau dans un bloc surgelé	Poids, poids net
Niacine	Niacine
Nicotinamide pour les produits non lactés	Nicotinamide
Nicotinamide pour les produits lactés	Nicotinamide
Nitrates	Nitrates
Nitrates et/ou nitrites	Nitrates
	Nitrites
Nitrites, sels de potassium et/ou de sodium	Nitrites
Nitrites	Nitrites
Azote	Azote total
Azote total	Azote total
Azote/protéines	Rapport azote/protéines
Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao	Matières grasses autres que le beurre de cacao
Extraits secs dégraissés	Matière sèche dégraissée
Polysaccharides non amidonnés	Polysaccharides non amidonnés
Ochratoxine A	Ochratoxine A
Teneur en huile	Huile, teneur en
Propriétés organoleptiques	Propriétés organoleptiques
Liquide de couverture des baies en conserve (framboises, fraises) ( $\geq$ 10°Brix)	Liquide de couverture
Indice de p-anisidine	Anisidine, p-anisidine
Acide pantothénique	Acide pantothénique
Acide pantothénique/aliments enrichis	Acide pantothénique
Acide pantothénique/aliments non enrichis	Acide pantothénique
Teneur des mollusques en toxines paralysantes	Toxines paralysantes, teneur des mollusques en
Granulométrie (granularité)	Granulométrie
Patuline	Patuline
Pectine (additifs)	Pectine
Indice de peroxyde	Indice de peroxyde
Indice de peroxyde (exprimé en mEq d'oxygène/kg de matière grasse)	Indice de peroxyde
Indice de peroxyde	Indice de peroxyde

pH	pH
pH $\geq 4,0$ ou 4,0-4,6 (en cas d'ajout d'acide)	pH
pH 4,5-7,0	pH
pH de la saumure	pH
Phénols	Phénols
Phosphore	Phosphore
Phosphore/phosphates	Phosphore
	Phosphates
Indice de pH	pH
Polarisation	Polarisation
Polydextrose	Polydextrose
Potassium	Potassium
Conservateurs dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels)	Acide sorbique et ses sels
Proline par photométrie – dosage non spécifique	Proline
Poids de remplissage (au lieu du poids égoutté)	Poids de remplissage
Proportion de filet de poisson et de poisson haché	Proportion produit entier/produit fragmenté
Proportion de chair de poisson dans les bâtonnets de poisson (partie de chair de poisson)	Proportion de chair de poisson dans les bâtonnets de poisson (partie de chair de poisson)
Protéines	Protéines
Protéines (N x 5,7)	Protéines (N x 5,7)
Protéines (N x 6,21)	Protéines (N x 6,21)
Protéines (N x 6,25)	Protéines (N x 6,25)
Protéines (protéine de blé solubilisée)	Protéines
Protéines (gluten de blé élastique et gluten de blé dénaturé)	Protéines
Teneur en protéines	Protéines
Coefficient d'efficacité protéique (CEP)	Coefficient d'efficacité protéique (CEP)
Acides quinique, malique et critique dans le jus de pomme et les cocktails de fruits à base de jus de canneberge	Acide quinique
	Acide malique
	Acide critique
Teneur réduite en sucre	Sucre, teneur réduite en sucre
Indice de réfraction	Indice de réfraction
Indice de Reichert et indice de Polenske	Indice de Reichert
	Indice de Polenske
Densité relative (40°C/eau à 20°C)	Densité, densité relative
Densité relative	Densité, densité relative
Amidon résistant (recommandé pour RS3)	Amidon résistant
Riboflavine	Riboflavine
Saccharine	Saccharine
Sel	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel (NaCl)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel (chlorure de sodium)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Teneur en sel	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel dans la saumure	Chlorure (sous la forme NaCl)
Préparation des échantillons	Préparation des échantillons
Indice de saponification	Saponification, indice de saponification
Graisse saturée	Matières grasses, graisse saturée
Groupe des saxitoxines	Saxitoxines

Particules brûlées	Particules, particules brûlées
Sédiments (particules brûlées)	Particules, particules brûlées
Sélénium	Sélénium
Huile de graines de sésame	Huile, teneur en
Silice (colloïdale, silicate de calcium)	Silice
Point d'écoulement	Point d'écoulement
Teneur en savon	Teneur en savon
Sodium	Sodium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Chlorure de sodium	Chlorure (sous la forme NaCl)
Chlorure de sodium ≤ 15 % m/m (base sèche)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sodium, potassium, calcium et magnésium dans les jus de fruits	Sodium
	Potassium
	Calcium
	Magnésium
Extraits secs	Matière sèche
Extraits secs (solubles)	Extraits secs, solubles
Extraits secs, insolubles dans l'alcool	Extraits secs, insolubles dans l'alcool
Extraits secs totaux	Matière sèche
Indice de solubilité	Indice de solubilité
Fibres alimentaires solubles dans les denrées alimentaires	Fibres alimentaires solubles
Extraits secs solubles	Extraits secs, extraits secs solubles
Extraits secs solubles totaux	Extraits secs, extraits secs solubles
Sorbates	Sorbates
Sorbates	Sorbates
Sorbitol	Sorbitol
D-sorbitol	Sorbitol, D-
Rapport isotopique stable du carbone dans la pulpe contenue dans les jus de fruits	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans les sucres issus de jus de fruits	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable de l'hydrogène dans l'eau contenue dans les jus de fruits (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable de l'hydrogène
Rapport isotopique stable de l'oxygène dans l'eau contenue dans les jus de fruits	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Amidon	Amidon
Composition en stérols et stérols totaux	Stérols, total et composition
Composition et teneur en stérols	Stérols, composition en
Teneur en stérols	Stérols
Stigmastadiènes	Stigmastadiènes
Sucrose (ingrédients autorisés)	Sucrose
Teneur en sucrose	Sucrose
Sucrose et sucre inverti	Sucrose

Sirops issus de la betterave à sucre dans le jus d'orange concentré surgelé ( $\delta^{18}\text{O}$ ) – mesures dans l'eau	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Sucres	Sucres
Sucres ajoutés: détection des produits à base de sucre de maïs et de sucre de canne	Sucres, profil glucidique
Sucres ajoutés: détection du sirop à haute teneur en fructose et du sirop de maïs	Sucres, haute teneur en fructose
Sucres ajoutés: pour le profil glucidique	Sucres, profil glucidique
Sulfates	Sulfates
Cendre sulfatée	Cendre, cendre sulfatée
Sulfates	Sulfates
Sulfure	Sulfites
Sulfites	Sulfites
Dioxyde de soufre	Dioxyde de soufre
Dioxyde de soufre (additifs)	Dioxyde de soufre
Somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Aflatoxines totales (B1, B2, G1 et G2)
Mesures sur les sirops (indice de réfraction)	Indice de réfraction
Tanins	Tanins
Acide tartrique dans le jus de raisin (additifs)	Acide tartrique
Procédure de décongélation	Procédure de décongélation
Thiamine	Thiamine
Étain	Étain
Étain (produits dans d'autres récipients)	Étain
Acides titrables totaux	Acides titrables totaux
Titre (0 °C)	Titre
Teneur en tocophérols	Tocophérols
Extraits secs solubles de tomate	Extraits secs, extraits secs solubles
Acidité totale	Acidité totale
Acidité totale (sous la forme d'acide lactique)	Acidité totale
Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique	Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique
Acidité totale de l'huile extraite	Acidité totale
Acidité totale	Acidité totale
Cendre totale	Cendre totale
Cendre totale (max. 10 % m/m de la matière sèche dégraissée ou 14 % m/m) en cas de traitement par des agents alcalins	Cendre totale
Glucides totaux	Glucides totaux
Glucides totaux Humidité/extraits secs totaux Cendre	Glucides totaux
	Humidité
	Matière sèche
	Cendre
Caroténoïdes totaux 300-2 000 mg de carotène/kg	Caroténoïdes totaux
Fibres alimentaires totales	Fibres alimentaires totales
Matière sèche totale (séchage en étuve à vide à 70 °C)	Matière sèche
Matières grasses totales	Matières grasses
Matières grasses totales dans les préparations lactées pour nourrissons (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matières grasses



Matière grasse totale	Matières grasses
Azote total	Azote
Phospholipides totaux	Phospholipides
Teneur totale en protéines	Protéines
Extraits secs totaux	Matière sèche
Extraits secs totaux (séchage au four à microondes)*	Matière sèche
Extraits secs totaux $\geq 70,0$ % m/m (sirop de glucose) $\geq 93,0$ m/m (sirop de glucose déshydraté)	Matière sèche
Extraits secs solubles totaux	Extraits secs, extraits secs solubles
Extraits secs totaux	Matière sèche
Fils durs	Fils durs
Traces de solvants halogénés	Solvants halogénés
Teneur en acides gras trans	Acides gras trans
Trans-galacto-oligosaccharides	Trans-galacto-oligosaccharides
Types de pois distinguables	Classification, types de pois
Matière insaponifiable	Matière insaponifiable
Matière insaponifiable (0-30 g/kg)	Matière insaponifiable
Matière grasse végétale (stérols)	Matière grasse, stérols
Chloroéthène	Chloroéthène
Vitamine A	Vitamine A
Vitamine A (au-dessus de 500 IU/L de lait après reconstitution)	Vitamine A
Vitamine A dans les aliments auxquels des carotènes ont été ajoutés comme source de vitamine A	Vitamine A
Vitamine B12	Vitamine B12
Vitamine B6	Vitamine B6
Vitamine C	Vitamine C
Vitamine C (acide déhydroascorbique et acide ascorbique)	Vitamine C
Vitamine D	Vitamine D
Vitamine D (D3, préparations à base de lait pour nourrissons)	Vitamine D3
Vitamine E	Vitamine E
Vitamine E (préparations à base de lait pour nourrissons)	Vitamine E
Vitamine K	Vitamine K
Vitamine K1	Vitamine K1
Poids égoutté lavé	Poids égoutté lavé
Eau	Activité de l'eau
Activité de l'eau	Activité de l'eau
Activité de l'eau $\leq 0,75$	Activité de l'eau
Capacité en eau	Remplissage des récipients
Capacité en eau et remplissage des récipients	Remplissage des récipients
Teneur en eau	Eau
Sel dans la phase aqueuse	Sel, sel dans la phase aqueuse
Teneur en extraits secs insolubles dans l'eau	Extraits secs, extraits secs insolubles dans l'eau
Teneur en cire	Cire
Zinc	Zinc

## **LA LISTE DES CATÉGORIES ET DES NOMS DES PRODUITS (à titre d'information)**

Cette liste sert d'inventaire de produits de base pour faire référence au produit (ou à un groupe de produits) de manière cohérente dans les autres sections de la présente norme. Cette liste est un ensemble provisoire de données qui sera entièrement révisé conformément à la norme CXS 234 et à toutes les normes de produits.

### **1. Tous les aliments**

#### **2. Aliments individuels**

#### **3. Céréales, légumes secs et légumineuses, et produits dérivés**

##### 3.1 Céréales

3.1.1. Grains de mil chandelle entiers et décortiqués

3.1.2. Maïs

3.1.3. Farine complète de maïs

3.1.4. Avoine

3.1.5. Blé dur

3.1.6. Blé

3.1.7. Riz

3.1.8. Grains de sorgho

3.1.9. Quinoa

##### 3.2. Produits céréaliers

3.2.1. Farine de blé

3.2.2. Semoule de blé dur et farine de blé dur

3.2.3. Farine de sorgho

3.2.4. Produits à base de protéines de blé, y compris le gluten de blé

3.2.5. Nouilles instantanées

3.2.6. Couscous

3.2.7. Farine de maïs et gruau de maïs dégermés

3.2.8. Farine de mil chandelle

##### 3.3. Certains légumes secs

##### 3.4. Produits à base de protéines végétales

3.4.1. Produits à base de protéines de soja

#### **4. Noix et graines**

**4.1.** Fruits à coque

**4.2.** Graines oléagineuses

**4.2.1.** Arachide

#### **5. Produits cacaotés et chocolat**

5.1. Produits cacaotés et chocolat

5.2. Chocolat et produits à base de chocolat

5.3. Cacao en pâte ou liqueur de cacao / chocolat et tourteau de cacao

5.4. Beurre de cacao

5.5. Poudres de cacao et mélanges secs de cacao et de sucre

#### **6. Graisses et huiles et produits connexes**

- 6.1. Matières grasses tartinables et mélanges tartinables
- 6.2. Graisses et huiles non mentionnées spécifiquement dans les normes
- 6.3. Huile de poisson
- 6.4. Graisses animales portant un nom spécifique
- 6.5. Huiles végétales portant un nom spécifique
- 6.6. Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive
- 7. Poisson et Produits de la pêche**
  - 7.1. Mollusques bivalves vivants et crus
  - 7.2. Ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure
  - 7.3. Produits de pétoncles frais et crus surgelés
  - 7.4. Poissons et produits de la pêche congelés
    - 7.4.1. Ormeaux congelé (recouverts d'un agent de glaçage)
    - 7.4.2. Poisson surgelé
    - 7.4.3. Crevettes surgelés
    - 7.4.4. Homards surgelés
    - 7.4.5. Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée
    - 7.4.6. Bâtonnets et portions de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire
    - 7.4.7. Filets de poisson surgelés
    - 7.4.8. Calamars crus surgelés
  - 7.5. Poisson salé et séché
    - 7.5.1. Hareng de l'Atlantique salé et sprats salés
    - 7.5.2. Poisson salé et séché de la famille des Gadidés
    - 7.5.3. Anchois bouillis salés séchés
    - 7.5.4. Ailerons de requin séchés
  - 7.6. Produits en conserve
    - 7.6.1. Crevettes en conserve
    - 7.6.2. Saumon en conserve
    - 7.6.3. Chair de crabe en conserve
    - 7.6.4. Poisson en conserve
    - 7.6.5. Thon et bonite en conserve
    - 7.6.6. Sardines en conserve
  - 7.7. Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché
  - 7.8. Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques
  - 7.9. Sauce de poisson
  - 7.10. Caviar d'esturgeon
- 8. Aliments diététiques ou de régime**
  - 8.1. Préparations pour nourrissons
  - 8.2. Préparations de suite**
  - 8.3. Préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons
  - 8.4. Aliments pour bébés en conserve

- 8.5. Aliments à faible teneur en sodium (y compris les succédanés du sel)
- 8.6. Aliments sans gluten
- 8.7. Aliments à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants
- 8.8. Aliments diététiques ou de régime pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten
- 8.9. Préparations à utiliser dans les régimes amaigrissants
- 8.10. Préparations à utiliser dans les régimes amaigrissants à très basse énergie
- 9. Lait et produits laitiers**
  - 9.1. Mélange de lait concentré écrémé et graisse végétale
    - 9.1.1. Mélange de graisse réduite de lait concentré écrémé et graisse végétale
  - 9.2. Mélange de lait écrémé et graisse végétale en poudre
    - 9.2.1. Mélange de graisse réduite de lait écrémé en poudre et graisse végétale en poudre
  - 9.3. Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale
    - 9.3.1. Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale;
    - 9.3.2. Mélange de graisse réduite de lait écrémé concentré sucré et graisse végétale
  - 9.4. Beurre
  - 9.5. Fromage
    - 9.5.1. Fromage (et croûte de fromage)
    - 9.5.2. Fromage non affiné, y compris fromages frais
    - 9.5.3. Fromage dans la saumure
    - 9.5.4. Fromage, individuel
    - 9.5.5. Fromage blanc
    - 9.5.6. Fromages de lactosérum obtenus par coagulation
    - 9.5.7. Fromages de lactosérum obtenus par concentrations
    - 9.5.8. Cheddar
    - 9.5.9. Gouda
    - 9.5.10. Tilsiter
    - 9.5.11. Saint-Paulin
    - 9.5.12. Provolone
    - 9.5.13. Camembert
    - 9.5.14. Fromage extra dur à râper
    - 9.5.15. Mozzarella
    - 9.5.16. Danbo
    - 9.5.17. Edam
    - 9.5.18. Havarti
    - 9.5.19. Samsø
    - 9.5.20. Emmental
    - 9.5.21. Coulommiers
    - 9.5.22. Brie
  - 9.6. Crème et crèmes préparées
    - 9.6.1. Fromage frais à tartiner
    - 9.6.2. Crèmes réduites en teneur en matières grasses laitières

9.6.3. Crèmes, crème fouettée et crème fermentée

9.7. Matières grasses laitières à tartiner

9.8. Caséinates comestibles

9.9. Lait concentré

9.10. Lait fermenté

9.11. Perméat du lait en poudre

9.12. Produits à base de matières grasses laitières

9.13. Lait concentré sucré

9.14. Lait en poudre et crèmes en poudre

9.15. Lactosérum en poudre

## 10. Produits divers

10.1. Sauce au piment

10.2. Pâte de dattes

10.3. Farine comestible de manioc

10.4. Pâte de soja fermentée

10.5. Chanterelles fraîches

10.6. Sel de qualité alimentaire

10.7. Foul medames

10.8. Gari

10.9. Produits à base de ginseng

10.10. Gochujang

10.11. Halwa avec tahiné

10.12. Harissa

10.13. Houmous avec tahiné en conserve

10.14. Produits à base de Porphyra

10.15. Produits à base de soja non fermenté

10.16. Farine de sagou

10.17. Tahiné

10.18. Tempeh

10.19. Beurre de karité non raffiné

## 11. Eaux minérales naturelles

11.1. Eaux minérales naturelles

11.2. Eau potable embouteillée / conditionnée

## 12. Fruits et légumes traités

12.1. en conserve

12.1.1. Jus de pomme en conserve

12.1.2. Pois verts en conserve

12.1.3. Mangues en conserve

12.1.4. Ananas en conserve

12.1.5. Framboises en conserve

12.1.6. Fraises en conserve

- 12.1.7. Salade de fruits tropicaux en conserve
- 12.1.8. Marrons en conserve et purée de marrons en conserve
- 12.1.9. Fruits à noyau en conserve
- 12.1.10. Pousses de bambou en conserve
- 12.1.11. Salade de fruits tropicaux en conserve
- 12.1.12. Certains agrumes en conserve
- 12.1.13. Certains fruits en conserve
- 12.1.14. Haricots verts et haricots jaunes en conserve
- 12.1.15. Coeur de palmier en conserve
- 12.1.16. Champignons en conserve
- 12.2. Surgelés
  - 12.2.1. Fruits et légumes surgelés (non glacés)
  - 12.2.2. Pois surgelés
  - 12.2.3. Fraises surgelées
  - 12.2.4. Framboises surgelées
  - 12.2.5. Pêches surgelées
  - 12.2.6. Myrtilles (Europe) surgelées
  - 12.2.7. Myrtilles (Amérique du Nord) surgelées
  - 12.2.8. Haricots verts et haricots jaunes surgelés
  - 12.2.9. Épinards surgelés
  - 12.2.10. Chou-fleur surgelé
  - 12.2.11. Choux de Bruxelles surgelés
  - 12.2.12. Pommes de terre frites surgelées
  - 12.2.13. Légumes surgelés
  - 12.2.14. Baies, poireaux et carottes surgelés
  - 12.2.15. Baies, maïs à grains entiers et maïs en épi surgelés
- 12.3. Produits aqueux à base de noix de coco
- 12.4. Jus et nectars de fruits
- 12.5. Dattes
- 12.6. Noix de coco desséchée
- 12.7. Abricots séchés
- 12.8. Confitures, gelées and marmelades
  - 12.8.1. Marmelade aux agrumes
- 12.9. Chutney de mangue
- 12.10. Tomates en conserve
- 12.11. Concentrés de tomates traités
- 12.12. Raisins secs
- 12.13. Produits à base de ginseng
- 12.14. Fruits et légumes marinés
  - 12.14.1. Concombres marinés
- 12.15. Olives de table

- 12.16. Pistaches non décortiquées
- 12.17. Kimchi
- 12.18. Champignons comestibles et produits dérivés
  - 12.18.1. Champignons comestibles secs
- 13. Produits transformés à base de viande et de chair de volaille**
  - 13.1. Bœuf salé
  - 13.2. Viande découpée / hachée cuite
  - 13.3. Jambon cuit
  - 13.4. Épaule de porc cuite
  - 13.5. Luncheon meat (viandes froides)
- 14. Bouillons et consommés**
  - 14.1. Bouillons and Consommés
- 15. Épices et herbes culinaires**
  - 15.1. Poivre noir, blanc et vert
  - 15.2. Cumin
  - 15.3. Thym
- 16. Sucres et miel**
  - 16.1. Miel
  - 16.2. Sucres
    - 16.2.1. Sucres (dextrose anhydre et dextrose monohydraté)
    - 16.2.2. Sucres (dextrose anhydre et monohydrate de dextrose, sirop de glucose séché, sirop de glucose, dextrose en poudre, lactose)
    - 16.2.3. Sucres (fructose)
    - 16.2.4. Sucres (sirop de glucose et sirop de glucose séché)
    - 16.2.5. Sucres (lactose)
    - 16.2.6. Sucre (de plantation et sucre d'usine)
    - 16.2.7. Sucres (sucre en poudre et dextrose en poudre)
    - 16.2.8. Sucres (sucre en poudre (sucre glace)
    - 16.2.9. Sucres (sucre de canne brut)
    - 16.2.10. Sucres (sucre mou blanc et sucre mou brun)
    - 16.2.11. Sucres (sucre mou blanc)
    - 16.2.12. Sucres (sucre blanc)