

ANNEXE 4 : LISTE DES NORMES D'ECHANTILLONAGE SPECIFIQUES AUX ALIMENTS

1. Généralités

- ISO 2859 : Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attributs
- ISO 7002:1986 : Produits agricoles et alimentaires. Présentation d'une méthode normalisée d'échantillonnage à partir d'un lot
- ISO 7870-1:2007 : Cartes de contrôle - Partie 1 : lignes directrices générales

2. Lait et produits laitiers

- ISO 707:1997 : Lait et produits laitiers – Lignes directrices pour l'échantillonnage.
- ISO 5538:2004 : Lait et produits laitiers- Échantillonnage -Contrôle par attributs
- ISO 8086:2004 : Usine laitière- Conditions sanitaires-Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage
- PR NF ISO 5538:Mai 2008 : Lait et produits laitiers-Échantillonnage - Contrôle par attributs- Plan d'échantillonnage

3. Viande, produits à base de viande ou d'origine animale

- NF V04-416 : Déc. 1999 : Viandes et produits à base de viandes- Préparation de l'échantillon en vue de l'analyse

4. Aliments pré-emballés et cuisinés

- NF V45-074 : Avr. 1999 : Poissons transformés- Portions de filet de poisson surgelé- Spécifications
- NF V45-065 : Août. 1997 : Poissons transformés-Saumon

5. Fruits et légumes

- ISO 874:1980 : Fruits et légumes en l'état- Échantillonnage

6. Épices

- ISO 948:1980 : Épices et échantillonnage

7. Céréales

- ISO 13690:1990 : Céréales, légumes et produits de mouture : Échantillons des lots statiques
- ISO 6644:2002 : Céréales et produits de mouture des céréales en mouvement – Échantillonnage automatique par moyens mécaniques
- PR NF EN ISO 24333: janv.2007 : Céréales et produits céréaliers – Échantillonnage

8. Surfaces

- NF ISO 18593:2004 : Microbiologie des aliments --Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons