
NORMES RELATIVES AUX COMMISSIONS DE NORMALISATION INSTITUEES AU NIVEAU DE L'ONSSA

Mise à jour : AVRIL 2021

A- CN DES METHODES D'ANALYSES ET D'ECHANTILLONNAGE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
CAC/GL 50-2004	Directives générales sur l'Echantillonnage	NM 08.0.014 (2013)
CAC/GL 69/2008	Validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire ;	NM 08.0.018 (2013)
CAC/RCP 47/2001	Hygiène des aliments - Transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés ;	NM 08.0.019 (2013)
FD V 01-000/1999	Analyse des produits agricoles alimentaires - Terminologie ;	NM 08.0.050 (2008)
FD V 03-115/1996	Analyse des produits agricoles et alimentaires - Guide pour l'utilisation des matériaux de référence ;	NM 08.0.051 (2008)
ISO 5498/1981	Produits agricoles alimentaires – Détermination de l'indice d'insolubilité dit « Cellulosique » - Méthode générale ;	NM 08.0.052 (2012)
ISO 6541/1981	Produits agricoles alimentaires – Détermination de l'indice d'insolubilité dit « Cellulosique » - Méthode de Scharrer modifiée ;	NM 08.0.053 (2012)
ISO 7002/1986	Produits agricoles alimentaires – Présentation d'une méthode normalisée d'échantillonnage à partir d'un lot ;	NM 08.0.054 (2007) Confirmée en 2019
NF V 03-040/1993	Produits agricoles alimentaires – Détermination de la cellulose brute – Méthode générale ;	NM 08.0.055 (2008)
NF V 03-110/2010	Analyse des produits agricoles et alimentaires – Protocole de caractérisation en vue de la validation d'une méthode d'analyse quantitative par construction du profil d'exactitude ;	NM 08.0.056 (2012)
NF EN 1988-1/1998	Produits alimentaires – Dosage des sulfites – Méthode optimisée de Monier – Williams ;	NM 08.0.057 (2008)

NF EN 1988-2/1998	Produits alimentaires – Dosage des sulfites – Méthode enzymatique ;	NM 08.0.058 (2008)
XP V 03-111/1995	Analyse des produits agricoles alimentaires – Protocole d'évaluation intra-laboratoire d'une méthode alternative d'analyse qualitative par rapport à une méthode de référence ;	NM 08.0.059 (2008)
Codex CAC/GL 21-1997-2013	Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments	NM 08.0.060 (2019)
ISO 11289/1993	Produits alimentaires en conserves – Détermination du pH	NM 08.0.061 (2010) Confirmée en 2019
CAC/GL-30 (1999)-2014	Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques	NM 08.0.062 (2019)
CAC/GL 61-2007	Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogènes dans les aliments prêts à consommer ;	NM 08.0.064 (2013)
EN 15765	Produits alimentaires – Dosage des produits traces – Dosage de l'étain par spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-MS) après digestion sous pression ;	NM 08.0.070 (2013)
-	Principes de sélection et critères de validation des méthodes d'identification variétale par analyses d'acides nucléiques spécifiques ;	NM 08.0.071 (2013)
NF V03-135/ 2011	Produits alimentaires - Dosage de la vitamine C par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.072 (2013)
XP V03-043 2008	Exigences générales pour la réalisation d'analyses utilisant la biologie moléculaire pour la détection et l'identification d'organismes pathogènes, d'altération et ravageurs des végétaux et produits dérivés ;	NM 08.0.073 (2013)
EN 16187	Denrées alimentaires - Dosage de la fumonisine B1 et de la fumonisine B2 dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants contenant du maïs transformé - Méthode par CLHP avec purification sur colonne d'immunoaffinité et détection de fluorescence après dérivation précolonne;	NM 08.0.074 (2017)

EN 15850	Produits alimentaires – Dosage de la zéaralénone dans les aliments à base de maïs pour bébés, dans la farine d'orge, dans la farine de maïs, dans la polenta, dans la farine de blé et dans les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge – Méthode par chromatographie liquide haute performance avec purification sur colonne d'immunoaffinité et détection par fluorescence ;	NM 08.0.075 (2013)
EN 15851	Produits alimentaires - Dosage de l'aflatoxine B1 dans les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge - Méthode de chromatographie liquide haute performance avec purification sur colonne d'immunoaffinité et détection par fluorescence ;	NM 08.0.076 (2013)
EN 14123	Produits alimentaires - Dosage de l'aflatoxine B1 et de la somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les noisettes, les cacahuètes, les pistaches, les figues et le paprika en poudre - Méthode par purification sur colonne d'immuno-affinité suivie d'une chromatographie liquide à haute performance avec dérivation post-colonne;	NM 08.0.077 (2013)
NF V 03-009-1/2002	Produits alimentaires – Mesure de la radioactivité dans les denrées alimentaires – Partie 1 : Guide pour l'échantillonnage, le transport et la conservation des denrées alimentaires – Obtention d'un échantillon pour laboratoire ;	NM 08.0.078 (2013)
NF V 03-009-2/2002	Produits alimentaires – Mesure de la radioactivité dans les denrées alimentaires – Partie 2 : Guide pour la préparation des échantillons de denrées alimentaires – Obtention d'un échantillon pour essai ;	NM 08.0.079 (2013)
ISO 1871/2009	Produits alimentaires et aliments des animaux – Lignes directrices générales pour le dosage de l'azote selon la méthode de Kjeldahl ;	NM 08.0.080 (2011) Confirmée en 2019
NF V 03-146/2008	Produits alimentaires – Détermination des Trichthécènes B dans le blé et le maïs – Dosage par chromatographie en phase gazeuse couplée à une spectrométrie de masse ;	NM 08.0.081 (2013)
NF V 03-155/2008	Analyse des aliments – Dosage de la patuline par la méthode de chromatographie liquide à haute performance et spectrométrie de masse en tandem (CLHP – SM/SM) ;	NM 08.0.082 (2013)

NF EN 13783/2002	Produits alimentaires – Détection d'aliments ionisés en utilisant la technique d'épifluorescence après filtration et dénombrement de la flore aérobie sur milieu gélosé (DEFT/APC) – Méthode par criblage ;	NM 08.0.083 (2011)
NF EN 14166	Produits alimentaires – Détermination de la vitamine B6 par essai microbiologique ;	NM 08.0.084 (2012)
NF EN 14569/2005	Produits alimentaires – Dépistage microbiologique des aliments ionisés en utilisant la technique (LAL/GNB) ;	NM 08.0.085 (2011)
XP V 03-44/2008	Critères de validation intralaboratoire pour les méthodes de détection on des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse immunologique – Considérations générales ;	NM 08.0.086 (2013)
NF EN 15633-1/2019	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse immunologiques - Partie 1 : Considérations générales;	NM 08.0.087 (2020)
FD V 01-014/2009	Sécurité des aliments – Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments ;	NM 08.0.088 (2012)
NF V01 -009/2007	Hygiène et sécurité des produits alimentaires - Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques	NM 08.0.090 (2011)
ISO 16634-1	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes - Partie 1 : Graines oléagineuses et aliments des animaux ;	NM 08.0.091 (2013) Confirmée en 2019
ISO 16634-2	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes - Partie 2 : Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture	NM 08.0.092 (2018)
EN 15835	Produits alimentaires : Dosage de l'ochratoxine A dans les aliments à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants.	NM 08.0.093 (2012)
EN 15842	Produits alimentaires : Détection des allergènes alimentaires Considérations générales et validation des méthodes.	NM 08.0.094 (2012)
CEN / TR 16059	Analyse des produits alimentaires : Critères de performance des méthodes validées monolaboratoires d'analyse des mycotoxines ;	NM 08.0.095 (2013)
NF V03_054	Denrées alimentaires - Guide de bonnes pratiques des techniques ELISA pour la détection des allergènes alimentaires.	NM 08.0.096 (2013)

ISO 4833-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Partie1 : Comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur ;	NM 08.0.097 (2014)
ISO 4833-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Partie2 : Comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface ;	NM 08.0.098 (2015)
ISO 26642	Produits alimentaires - Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments ;	NM 08.0.099 (2013) Confirmée en 2019
ISO 6887-1/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique -- Partie 1 : Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales	NM 08.0.100 (2017)
ISO 7218/2013	Microbiologie des aliments : Exigences générales et recommandations ;	NM 08.0.101 (2014)
ISO 6579-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella — Partie 1: Recherche des Salmonella spp. — Amendement 1: Extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC	NM 08.0.103 (2021)
ISO 6887-5	Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers ;	NM 08.0.104 (2021)
ISO 7937/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Clostridium Perfringens – Technique par comptage des colonies ;	NM 08.0.105 (2009) Confirmée en 2019
ISO 21528-1 :2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae — Partie 1: Recherche des Enterobacteriaceae	NM 08.0.106 (2018)
ISO 7932	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présomptifs — Technique par comptage des colonies à 30 degrés C — Amendement 1: Ajout de tests optionnels	NM 08.0.107 (2021)

NF V 08-053/2002	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β -glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D-glucoronide – Méthode de routine ;	NM 08.0.108 (2009)
NF V 08-054/2009	Microbiologie des aliments : Dénombrement des Entérobactéries présumées par comptage des colonies à 30°C ou à 37°C ;	NM 08.0.109 (2012)
NF V 08-055/1997	Microbiologie des aliments : Recherche de Listéria monocytogenes – Méthode de routine ;	NM 08.0.110 (2006)
NF V 08-056/1994	Microbiologie alimentaire : Dénombrement des Clostridium Perfringens par comptage des colonies à 37°C – Méthode de routine ;	NM 08.0.111 (2003)
NF V 08-057-1/2004	Microbiologie des aliments : Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Technique avec confirmation des colonies ;	NM 08.0.112 (2009)
NF V 08-057/2004	Microbiologie des aliments : Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Technique sans confirmation des colonies ;	NM 08.0.113 (2009)
ISO 4831/2006	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes – Techniques du nombre le plus probable ;	NM 08.0.114 (2008) Confirmée en 2019
ISO 4832/2006	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes – Méthode par comptage des colonies ;	NM 08.0.115 (2008) Confirmée en 2019
NF V 08-052/1997	Microbiologie des aliments : Recherche des Salmonella – Méthode de routine ;	NM 08.0.116 (2006)
ISO 6887-2/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique -- Partie 2: Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés	NM 08.0.117 (2017)
ISO 6887-3	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche — Amendement 1: Préparation des échantillons pour gastéropodes marins crus	NM 08.0.118 (2021)

ISO 6887-4/2003	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique -- Partie 4 : Règles spécifiques pour la préparation de produits variés	NM 08.0.119 (2017)
NF V 08-102/1998	Microbiologie des aliments : Règles pour le comptage des colonies et pour l'expression des résultats – Cas des dénombrements sur milieu solide ;	NM 08.0.120 (2003)
NF V 08-051/1999	Microbiologie des aliments : Dénombrement des micro-organismes par comptage des colonies obtenues à 30°C – Méthode de routine.	NM 08.0.121 (2006)
NF V 08-058/1995	Microbiologie des aliments : Dénombrement de Bacillus cereus par comptage des colonies à 30°C - Méthode de routine ;	NM 08.0.122 (2006)
NF V 08-059/2002	Microbiologie des aliments : Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C ;	NM 08.0.123 (2006)
NF V 08-060/2009	Microbiologie des aliments : Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C ;	NM 08.0.124 (2012)
NF V 08-061/2009	Microbiologie des aliments : Dénombrement en anaérobiose des bactéries Sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C ;	NM 08.0.125 (2012)
NF V 08-100/2001	Microbiologie des aliments : Ensemencement et dénombrement des micro-organismes à l'aide de la méthode spirale ;	NM 08.0.126 (2009)
ISO 7251/2005	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'Escherichia coli présumés – Technique du nombre le plus probable	NM 08.0.127 (2012) Confirmée en 2020
ISO 7954/1987	Microbiologie : Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures – Technique par comptage des colonies à 25°C ;	NM 08.0.128 (2003)
ISO 8914/1990	Microbiologie : Directives générales pour la recherche de Vibrio Parahaemolyticus ;	NM 08.0.129 (2003)

ISO 21528-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae — Partie 2: Technique par comptage des colonies	NM 08.0.130 (2018)
ISO 10272-1/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp. — Partie 1: Méthode de recherche	NM 08.0.131 (2018)
ISO 10273/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale pour la recherche de Yersinia enterocolitica pathogènes	NM 08.0.132 (2017)
ISO 16654:2001/Amd 1:2017	Microbiologie des aliments -- Méthode horizontale pour la recherche des Escherichia coli O157	NM 08.0.133 (2017)
ISO 10272-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp.- Partie 2 : Technique par comptage des colonies	NM 08.0.134 (2018)
ISO 10272-3	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp – Partie 3 : Méthode semi-quantitative ;	NM 08.0.136 (2013)
ISO 21527-1/2008	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures – Partie 1 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95 ;	NM 08.0.137 (2012) Confirmée en 2019
ISO 21527-2/2008	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures – Partie 2 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 ;	NM 08.0.138 (2012) Confirmée en 2019
ISO 22964/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp.	NM 08.0.139 (2017)
NF V 08-401/1997	Microbiologie des aliments : Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés – Méthode de référence ;	NM 08.0.140 (2004)
NF V 08-403/1997	Microbiologie des aliments : Méthode de prélèvement aseptique en vue de l'analyse microbiologique des produits appertisés et assimilés ;	NM 08.0.141 (2004)
NF V 08-050	Microbiologie des aliments : Dénombrement des coliformes présumés par comptage des colonies obtenues à 30°C ;	NM 08.0.142 (2012)
NF V 08-405/1986	Microbiologie des aliments : Conserves – Recherche de clostridium thermophiles ;	NM 08.0.143 (2004)

NF V 08-408/1997	Microbiologie des aliments : Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés – Méthode de routine ;	NM 08.0.144 (2004)
NF V 08-409/1997	Microbiologie des aliments : Détermination du pH des produits appertisés et assimilés – Méthode de routine ;	NM 08.0.145 (2004)
NF V 08-105/2010	Microbiologie des aliments : Principes de base de l'impédancemétrie appliquée aux examens microbiologiques ;	NM 08.0.146 (2012)
NF V 08-106/2010	Microbiologie des aliments : Dénombrement des Eschérichia Coli dans les coquillages vivants – Technique indirecte par impédancemétrie directe ;	NM 08.0.147 (2013)
NF V 01-003:2018	Traçabilité et sécurité des aliments- Management et hygiène- Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables réfrigérés	NM 08.0.148 (2020)
NF V 08-301/1983	Microbiologie alimentaires : Produits déshydratés–Examen microbiologique ;	NM 08.0.149 (2008)
ISO 6888-1	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) — Partie 1 : Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker AMENDEMENT 2 : Ajout d'un essai alternatif de confirmation utilisant la méthode de piqûre sur RPFA	NM 08.0.150 (2019)
ISO 6888-2/1999	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) – Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NM 08.0.151 (2008)
ISO 6888-3/2003	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive – Partie 3 : Recherche et méthode NPP pour les faibles nombres ;	NM 08.0.152 (2008)
NF V 08-404/1986	Microbiologie alimentaire : Conserves - ; Recherche de Bacillus thermophiles	NM 08.0.153 (2007)
NF V 08-061/2009	Microbiologie alimentaire : Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies – Méthode de routine ;	NM 08.0.154 (2011)
ISO 11133	Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture — Amendement 2	NM 08.0.155 (2021)

NF V 08-250	Microbiologie des aliments : Traitements thermiques préalables au dénombrement ou à la recherche des spores bactériennes ;	NM 08.0.156 (2012)
ISO 17410	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychotropes ;	NM 08.0.157 (2020)
ISO 17604/2015	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique ;	NM 08.0.158 (2017)
ISO 15213/2003	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfitoréductrices se développant en conditions anaérobies ;	NM 08.0.159 (2007)
ISO 15214/1998	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles – Technique par comptage des colonies à 30°C ;	NM 08.0.160 (2007)
ISO /TS 20836/2005	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments – Essais de performance des thermocycleurs ;	NM 08.0.161 (2012) Confirmée en 2020
ISO 16140/2003+A2011	Microbiologie des aliments - Protocole pour la validation des méthodes alternatives	NM 08.0.162 (2013)
ISO 16649-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli bêta-glucuronidase positive - Partie 1 : Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de membranes et de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D glucuronide	NM 08.0.163 (2019)
ISO 16649-2/2001	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β-glucuronidase positive. Partie 2 : Technique par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronate ;	NM 08.0.164 (2007)
ISO/TS 16649-3/2015	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia Coli bêta-glucuronidase positive – Partie 3 : Recherche et Technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5- chloro-4- indolyl-3 β-D-glucuronate ;	NM 08.0.165 (2017)
ISO 19020/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments	NM 08.0.166 (2017)

ISO 18593-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire -- Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface	NM 08.0.167 (2019)
ISO 21567/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche de shigella spp;	NM 08.0.168 (2006)
ISO 21807/2004	Microbiologie des aliments : Détermination de l'activité de l'eau ;	NM 08.0.169 (2006)
NF U 08-407/2011	Microbiologie des aliments – Matières premières entrant dans la composition des conserves – Dénombrement des spores thermorésistantes de Bacillus et Clostridium Thermophiles – Technique du nombre le plus probable ;	NM 08.0.170 (2013)
ISO 22174/2005	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences générales et définitions ;	NM 08.0.171 (2007) Confirmée en 2020
ISO 11290-1/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria Monocytogènes et de Listéria SPP – Partie 1 : Méthode de recherche.	NM 08.0.172 (2017)
ISO 11290-2/2017	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria Monocytogènes et de Listéria SPP – Partie 2 : Méthode de dénombrement ;	NM 08.0.173 (2017)
ISO 19036 :2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives ;	NM 08.0.174 (2020)
ISO 6887-6/2013	Microbiologie de la chaîne alimentaire : Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 6 : Règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés au stade de production primaire ;	NM 08.0.175 (2014) Confirmée en 2020
ISO/TS 6579-2/2012	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement et le sérotypage des Salmonella – Partie 2 : Dénombrement par une technique miniaturisée du nombre le plus probable ;	NM 08.0.176 (2013) Confirmée en 2020

ISO 20837/2006	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences relatives à la préparation des échantillons pour la détection qualitative ;	NM 08.0.177 (2008)
ISO 20838/2006	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences relatives à l'amplification et à la détection pour les méthodes qualitatives ;	NM 08.0.178 (2008)
ISO 21871/2006	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présumés en petit nombre – Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche ;	NM 08.0.179 (2008)
NM ISO 13307	Microbiologie des aliments - Stade de production primaire - Techniques de prélèvement ;	NM 08.0.180 (2014) Confirmée en 2020
ISO 21872-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la détermination des Vibrio spp - Partie 1 : Recherche des espèces de Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae et Vibrio vulnificus potentiellement entéropathogènes	NM 08.0.181 (2018)
ISO 6579-3	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des salmonella – Partie 3 : Lignes directrices pour le sérotypage des Salmonella SPP ;	NM 08.0.182 (2015)
XP V 08-034	Microbiologie des aliments : Dénombrement des micro-organismes par comptage des colonies obtenues à 30°C après ensemencement par la méthode spirale ;	NM 08.0.184 (2012)
EN 15637	Aliments d'origine végétale : Détermination des pesticides par LC-MS/MS après extraction méthanolique et purification sur terre diatomées.	NM 08.0.185 (2012)
EN 15662	Aliments d'origine végétale - Multiméthode de détermination des résidus de pesticides par analyse CG et CL après extraction/partition avec de l'acétonitrile et purification par SPE dispersive - Méthode modulaire QuEChERS - Aliments d'origine végétale - Détermination des résidus de pesticides par GC-MS et/ou LC-MS/MS après extraction/séparation à l'acétonitrile et nettoyage par SPE dispersive - Méthode QuEChERS	NM 08.0.186 (2012)

EN 15763	Produits alimentaires : Dosage des éléments traces – Dosage de l'arsenic, du cadmium, du mercure et du plomb par spectrométrie d'émission avec plasma induit par haute fréquence et spectromètre de masse (ICP-MS) après digestion sous pression ;	NM 08.0.187 (2012)
EN 15764/2010	Produits alimentaires : Dosage des éléments traces – Dosage de l'étain par spectrométrie d'absorption atomique flamme (SAAF) et spectrométrie d'absorption atomique à four graphite (SAAFG) après digestion sous pression ;	NM 08.0.188 (2012)
NF V 08-602/2011	Microbiologie des aliments : Dénombrement des spores dans les produits alimentaires avant traitement d'appertisation par comptage des colonies ;	NM 08.0.189 (2013)
ISOTS 22117	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences spécifiques et recommandations relatives aux essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires	NM 08.0.190 (2020)
ISO/TS 22118	Microbiologie des aliments – Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection et la quantification des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Caractéristiques de performances ;	NM 08.0.191 (2013) Confirmée en 2020
ISO/TS 22119	Microbiologie des aliments – Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection et la quantification des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences générales et définitions ;	NM 08.0.192 (2013)
ISO/TS 13136/2012	Microbiologie des aliments : Méthode basée sur la réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Méthode horizontale pour la détection des Eschérichia Coli producteurs de Shigatoxines (STEC) et la détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145 ;	NM 08.0.193 (2013) Confirmée en 2020
ISO 16140-1/ 2016	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire – Validation des méthodes – Partie 1 : Vocabulaire ;	NM 08.0.194 (2017)
ISO 16140-2/ 2016	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire – Validation des méthodes – Partie 1 : Protocole pour la validation des méthodes alternatives (commerciales par rapport à une méthode de référence) ;	NM 08.0.195 (2017)

ISO 17468/ 2016	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire – Validation des méthodes – Partie 1 : Vocabulaire ;	NM 08.0.196 (2017)
ISO 17728/ 2015	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments ;	NM 08.0.197 (2017)
ISO 18743/ 2015	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Recherche des larves de Trichinella dans la viande par une méthode de digestion artificielle ;	NM 08.0.198 (2017)
ISO 18744/ 2015	Microbiologie de la Chaîne Alimentaire : Recherche et dénombrement de Cryptosporidium et Giardia dans les légumes verts frais à feuilles et les fruits à baies.	NM 08.0.199 (2017)
ISO 15216-1/2017	Microbiologie de la chaîne alimentaire : Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus pour la technique RT-PCR en temps réel. Partie 1 : Méthode de quantification	NM 08.0.200 (2017)
ISO 15216-2/2019	Microbiologie dans la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR en temps réel — Partie 2: Méthode de détection	NM 08.0.201 (2020)
ISO 17919/2013	Microbiologie de la chaîne alimentaire : Réaction de polymérisation en chaînes (PCR) pour la détection de microorganismes pathogènes dans les aliments. Détection des clostridies productrices de neurotoxines botulique de type A, B, E et F	NM 08.0.202 (2014) Confirmée en 2020
EN 15829/2010	Produits alimentaires : Dosage de l'ochratoxine A dans les raisins de Corinthe, les raisins secs, les raisins secs de Smyrne, les mélanges de fruits secs et les figues sèches – Méthode CLHP avec purification sur colonne d'immuno- affinité et détection par fluorescence ;	NM 08.0.203 (2014)
CEN 16338/2012	Produits alimentaires : Détection des allergènes alimentaires – Modèle pour la mise à disposition d'informations sur les méthodes d'analyse immunologique et les méthodes d'analyse de biologie moléculaire ;	NM 08.0.204 (2014)
CEN 16468/2013	Analyse des produits alimentaires : Détermination des résidus de pesticides par CG-SM – Temps de rétention, paramètres de spectrométrie de masse et information sur la réponse des détecteurs ;	NM 08.0.205 (2014)

EN 14333-1/2004	Aliments non gras : Détermination des benzimidazoles antifongiques : le Carbendazime, le Thiabendazole et le bénomyl en tant que carbendazime. Partie 1 : Méthode CLHP avec purification par extraction en phase solide.	NM 08.0.206 (2014)
EN 14333-2/2004	Aliments non gras : Détermination des benzimidazoles antifongiques : le Carbendazime, le Thiabendazole et le bénomyl en tant que carbendazime. Partie 2 : Méthode CLHP avec purification par chromatographie par perméation de gel.	NM 08.0.207 (2014)
EN 14333-3/2004	Aliments non gras : Détermination des benzimidazoles antifongiques : le Carbendazime, le Thiabendazole et le bénomyl en tant que carbendazime. Partie 3 : Méthode CLHP avec purification par séparation liquide/liquide ;	NM 08.0.208 (2014)
EN 15054-1/2006	Aliments non gras : Détermination du Chlorméquatet du mépiquat – Méthode CL-SM ;	NM 08.0.209 (2014)
EN 15055	Aliments non gras - Détermination du chlorméquat et du mépiquat (Méthode CL-SM/SM) ;	NM 08.0.210 (2014)
ISO 16050	Produits alimentaires- Dosage de l'aflatoxine B1 et détermination de la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les céréales, les fruits à coque et les produits dérivés (Méthode par chromatographie liquide à haute performance) ;	NM 08.0.211 (2014)
EN 15634-2 :2019	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire - Partie 2 : Céleri (Apiumgraveolens) - Détection d'une séquence d'ADN spécifique dans des saucisses cuites par PCR en temps réel	NM 08.0.212 (2020)
EN 13804	Produits alimentaires- Détermination des éléments et de leurs espèces chimiques (Considérations générales et exigences spécifiques) ;	NM 08.0.213 (2014)
ISO 13495	Produits alimentaires- Principes de sélection et critères de validation des méthodes d'identification variétale utilisant des acides nucléiques spécifiques ;	NM 08.0.214 (2014) Confirmée en 2020
ISO 16578	Analyse moléculaire des biomarqueurs- Définitions générales et exigences relatives à la détection sur microréseaux de séquences d'acides nucléiques spécifiques ;	NM 08.0.215 (2014)

ISO 21572	Produits alimentaire Analyse des biomarqueurs moléculaires- Méthodes immunochimiques pour la détection et la quantification des protéines	NM 08.0.216 (2020)
ISO/TR 17623	Analyse moléculaire de biomarqueurs - Méthode d'analyse SSR sur le maïs ;	NM 08.0.217 (2016)
ISO 21569	Produits alimentaires- Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés (Méthodes qualitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques) ;	NM 08.0.218 (2014)
ISO 21570	Produits alimentaires- Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés (Méthodes quantitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques) ;	NM 08.0.219 (2015)
ISO 21571	Produits alimentaires- Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés (Extraction des acides nucléiques) ;	NM 08.0.220 (2014)
ISO 24276	Produits alimentaires- Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés (Exigences générales et définitions) ;	NM 08.0.221 (2014)
NF V 03-112/2013	Produits alimentaires- Qualification des thermocycleurs et maintien de leurs performances (Mise en œuvre des tests et indicateurs de performance) ;	NM 08.0.222 (2014)
EN 12393-1	Aliments d'origine végétale - Méthodes multirésidus de détermination de résidus de pesticides par CPG ou CL-SM/SM - Partie 1 : généralités ;	NM 08.0.223 (2015)
EN 12393-2	Aliments d'origine végétale - Méthodes multirésidus de détermination de résidus de pesticides par CPG ou CL-SM/SM - Partie 2 : méthodes d'extraction et de purification ;	NM 08.0.224 (2015)
EN 12393-3	Aliments d'origine végétale - Méthodes multirésidus de détermination de résidus de pesticides par CPG ou CL-SM/SM - Partie 3 : détermination et essais de confirmation ;	NM 08.0.225 (2015)
EN 12822	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en vitamine E par chromatographie liquide haute performance - Dosage des alpha-, bêta-, gamma- et delta-tocophérols ;	NM 08.0.226 (2015)

EN 12823-1	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en vitamine A par chromatographie liquide haute performance - Partie 1 : dosage du tout-trans-rétinol et du 13-cis-rétinol.	NM 08.0.227 (2015)
EN 13805	Produits alimentaires - Dosage des éléments traces - Digestion sous pression ;	NM 08.0.228 (2015)
EN 14122	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en vitamine B1 par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.229 (2015)
EN 14152	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en vitamine B2 par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.230 (2015)
EN 14164	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en vitamine B6 par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.231 (2015)
EN 15634-1 :2019	Produits alimentaires – Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d’analyse de biologie moléculaire –Partie 1 : Considérations générales ;	NM 08.0.232 (2020)
EN 16104	Données sur les aliments – structure et format d’échange ;	NM 08.0.233 (2015)
CEN/TS 16621	Analyse des produits alimentaires – Dosage du benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, chrysène et benzo(b)fluoranthène dans les denrées alimentaires par chromatographie en phase liquide à haute performance avec détection de fluorescence (CLHP-DF) ;	NM 08.0.234 (2015)
NF V 03-166//2014	Produits alimentaires – Dosage des toxines T-2 et HT-2 dans les céréales et produits à base de céréales : Méthode par CL-SM/SM après purification sur cartouche SPE ;	NM 08.0.235 (2015)
CEN/TR 16699	Détermination des résidus de pesticides par CG-SM/SM - Paramètres pour la spectrométrie de masse en tandem ;	NM 08.0.236 (2016)
CEN/TR 15298	Préparation d'échantillons gros volume pour l'analyse des mycotoxines - Comparaison entre broyage à sec et broyage par voie humide ;	NM 08.0.237 (2016)
EN 13708	Détection par spectroscopie de Résonance Paramagnétique Électronique d'aliments ionisés contenant des sucres cristallisés ;	NM 08.0.238 (2016)
EN 13751	Détection d'aliments ionisés par luminescence photostimulée ;	NM 08.0.239 (2016)

EN 13784	Détection d'aliments ionisés en utilisant le test de comète d'ADN ;	NM 08.0.240 (2016)
EN 13806	Dosage des éléments-traces - Dosage du mercure par spectrométrie d'absorption atomique par génération de vapeurs froides après digestion sous pression ;	NM 08.0.241 (2016)
EN 14082	Dosage des éléments traces - Détermination du plomb, cadmium, zinc, cuivre, fer et chrome par spectrométrie d'absorption atomique (AAS) après calcination à sec ;	NM 08.0.242 (2016)
EN 14083	Dosage des éléments traces - Dosage du plomb, du cadmium, du chrome et molybdène par spectrométrie d'absorption atomique en four graphite après digestion sous pression ;	NM 08.0.243 (2016)
EN 14084	Dosage des éléments traces - Dosage du plomb, du cadmium, du zinc, du cuivre et du fer par spectrométrie d'absorption atomique (AAS) après digestion par micro-ondes ;	NM 08.0.244 (2016)
EN 14131	Détermination des folates par essai microbiologique ;	NM 08.0.245 (2016)
EN 14132	Dosage de l'ochratoxine A dans l'orge et le café torréfié - Méthode par purification sur colonne d'immunoaffinité suivie d'une analyse par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ;	NM 08.0.246 (2016)
EN 14133	Dosage de l'ochratoxine A dans le vin et la bière - Méthode par purification sur colonne d'immunoaffinité suivie d'une analyse par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ;	NM 08.0.247 (2016)
ISO 20633	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en vitamine E et de la teneur en vitamine A par chromatographie liquide à haute performance en phase normale ;	NM 08.0.248 (2016)
ISO 20634	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en vitamine B12 par chromatographie liquide haute performance en phase inverse (CLHP-PI) ;	NM 08.0.249 (2016)
ISO 20635	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes -- Détermination de la teneur en vitamine C par chromatographie liquide à (ultra) haute performance avec détection dans l'ultraviolet ((CL(U) HP-UV)	NM 08.0.250 (2019)
ISO 20636	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes -- Détermination de la teneur en vitamine D par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse	NM 08.0.251 (2019)

ISO 20637	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en myoinositol par chromatographie liquide et ampérométrie pulsée ;	NM 08.0.252 (2016)
ISO 20638	Formules infantiles - Détermination de la teneur en nucléotides par chromatographie liquide ;	NM 08.0.253 (2016)
ISO 20639	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en acide pantothénique par chromatographie liquide à ultra haute performance et spectrométrie de masse en tandem (CLUHP-SM/SM) ;	NM 08.0.254 (2016)
ISO 21446/2019	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes- Détermination de la teneur en vitamine K1 trans et totale (cis + trans)- Chromatographie liquide à haute performance (CLHP) en phase normale	NM 08.0.255 (2020)
ISO 20647	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en iode total - Spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM) ;	NM 08.0.262 (2016)
ISO 20649	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en chrome, sélénium et molybdène - Spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM).	NM 08.0.264 (2016)
ISO-TS 21569-3/2015	Méthodes horizontales d'analyse moléculaire de biomarqueurs – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Partie 3 : Méthode PCR en temps réel construit spécifique pour la détection de la séquence P35S-pat pour criblage des organismes génétiquement modifiés ;	NM 08.0.270 (2017)
ISO-TS 21569-4/2016	Méthodes horizontales d'analyse moléculaire de biomarqueurs – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Partie 4 : Méthode de criblage PCR en temps réel pour la détection de la séquence ADN P-nos et P-nos-npt II.	NM 08.0.271 (2017)
ISO-TS 21569-5/2016	Méthodes horizontales d'analyse moléculaire de biomarqueurs – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Partie 5 : Méthode de criblage par PCR en temps réel pour la détection de la séquence ADN du promoteur FMV (P-FMV)	NM 08.0.272 (2017)

ISO-TS 21569-6/2016	Méthodes horizontales d'analyse moléculaire de biomarqueurs – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Partie 6 : Méthode de criblage par PCR en temps réel pour la détection de la séquence ADN CRYL Ab /Ac et publi-cry.	NM 08.0.273 (2017)
ISO 16577	Analyse moléculaire de biomarqueurs - Termes et définitions	NM 08.0.274 (2018)
ISO/TR 17622	Analyse moléculaire de biomarqueurs - Méthode d'analyse SSR sur le tournesol	NM 08.0.275 (2018)
ISO/TS 16393 :2019	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Détermination des caractéristiques de performance des méthodes de mesure qualitatives et validation des méthodes	NM 08.0.276 (2020)
ISO 20813 :2019	Analyse moléculaire de biomarqueurs — Méthodes d'analyse pour la détection et l'identification des espèces animales dans les aliments et les produits alimentaires (méthodes basées sur l'utilisation des acides nucléiques) — Exigences générales et définitions	NM 08.0.277 (2020)
EN 16618/2015	Analyse des produits alimentaires Dosage de l'acrylamide dans les produits alimentaires par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CLESI- SM/SM)	NM 08.0.280 (2017)
EN 16619/2015	Analyse des produits alimentaires Dosage du benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, chrysène et benzo(b) fluoranthène dans les denrées alimentaires par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CG-SM)	NM 08.0.281 (2017)
EN 16801/2016	Détermination des éléments et de leurs espèces chimiques - Détermination de la teneur en méthylmercure dans les produits alimentaires d'origine marine par dilution isotopique CG-ICP-SM	NM 08.0.282 (2017)
EN 16802/2015	Détermination des éléments et de leurs espèces chimiques - Détermination de la teneur en en arsenic inorganique dans les produits alimentaires d'origines marine et végétale, par CLHP avec échange d'anions et spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-SM)	NM 08.0.283 (2017)
PST CEN/TS 17062	Aliments d'origine végétale - Multiméthode de détermination de la teneur en résidus de pesticides dans les huiles végétales par CL-SM/SM	NM 08.0.284 (2019)

CEN/TR 17063	Aliments d'origine végétale - Multiméthode de détermination des résidus de pesticides par analyse CG ou CL après extraction/partition avec de l'acétonitrile et purification par SPE dispersive - Données de validation de la méthode modulaire QuEChERS	NM 08.0.285 (2018)
ISO 18787	Produits agricoles et alimentaires - Détermination de l'activité de l'eau	NM 08.0.286 (2018)
EN 16857	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en benzène dans les boissons non alcoolisées, les autres boissons et les aliments pour nourrissons à base de légumes par chromatographie en phase gazeuse avec espace de tête couplée à la spectrométrie de masse (HS CG-SM)	NM 08.0.288 (2019)
EN 16858	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en mélamine et en acide cyanurique dans les produits alimentaires par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)	NM 08.0.289 (2019)
EN 16923	Produits alimentaires - Dosage des toxines T-2 et HT-2 dans les céréales et les produits céréaliers pour nourrissons et enfants en bas âge par CL-SM/SM après purification par SPE	NM 08.0.290 (2019)
EN 16924	Produits alimentaires - Dosage de la zéaralénone dans les huiles végétales alimentaires par CL-DF ou CL-SM/SM	NM 08.0.291 (2019)
EN 16943	Produits alimentaires - Dosage du calcium, du cuivre, du fer, du magnésium, du manganèse, du phosphore, du potassium, du sodium, du soufre et du zinc par ICP-OES	NM 08.0.292 (2019)
ISO/TS 18867/2015	Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection de micro-organismes pathogènes dans les aliments - Détection des <i>Yersinia enterocolitica</i> et <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> pathogènes.	NM 08.0.300 (2017)
ISO 20976-1 :2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences et lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologique — Partie 1: Tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux de croissance maximal	NM 08.0.303 (2020)
ISO 16140-6 :2019	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 6: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) pour la confirmation microbiologique et le typage	NM 08.0.302 (2020)

ISO 13722	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Dénombrement de <i>Brochothrix</i> spp. - Technique par comptage des colonies obtenues	NM 08.0.305 (2018)
ISO 19343	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Détection et quantification de l'histamine dans le poisson et les produits de la pêche - Méthode CLHP	NM 08.0.306 (2018)
ISO 21528-1	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae - Partie 1 : Recherche des Enterobacteriaceae	NM 08.0.307 (2018)
ISO 21528-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae - Partie 2 : Technique par comptage des colonies	NM 08.0.308 (2018)
EN 12014-1	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 1 : Considérations générales	NM 08.0.351 (2019)
EN 12014-2	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 2 : Méthode de détermination par CLHP/CI de la teneur en nitrates des légumes et des produits à base de légumes	NM 08.0.352 (2019)
EN 12014-3	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 3 : Détermination spectrométrique de la teneur en nitrates et en nitrites des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates en nitrites	NM 08.0.353 (2019)
EN 12014-4	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 4 : Détermination par chromatographie ionique (CI) de la teneur en nitrates et en nitrites dans les produits carnés	NM 08.0.354 (2019)
EN 12014-5	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 5 : Détermination enzymatique de la teneur en nitrates des aliments à base de légumes pour bébés et petits enfants	NM 08.0.355 (2019)
EN 12014-7	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 7 : Détermination de la teneur en nitrates par flux continu dans les légumes et les produits à base de légumes, après réduction au cadmium	NM 08.0.357 (2019)
BP U47-555:2007	Guide de bonne pratique - Ovoculture virale	NM 08.0.500 (2018)
NF U 47-001/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre l'agalactie contagieuse par la technique de fixation du complément ;	NM 08.0.501 (2008)

NF U 47-002/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre l'anémie infectieuse des équidés par la technique d'immunodiffusion en gélose ;	NM 08.0.502 (2008)
NF U 47-003/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la brucellose par la technique de l'épreuve à l'antigène tamponné ;	NM 08.0.503 (2011)
NF U 47-004/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la brucellose par la microméthode de fixation du complément ;	NM 08.0.504 (2011)
NF U 47-005/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la brucellose bovine dans le lait par la technique de l'épreuve à l'anneau ;	NM 08.0.505 (2008)
NF U 47-006/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la chlamydie et/ou la fièvre Q chez les mammifères par la technique de fixation du complément	NM 08.0.506 (2011)
NF U 47-007/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la chlamydie chez les oiseaux par la technique de fixation du complément	NM 08.0.507 (2008)
NF U47-008 Décembre 2012	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre l'épididymite contagieuse du bélier par la technique de fixation du complément	NM 08.0.508 (2013)
NF U 47-009/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la leptospirose par la technique de microagglutination	NM 08.0.509 (2011)
NF U 47-011/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la maladie de Newcastle (paramyxovirus aviaire de type 1) par la technique de l'inhibition de l'hémagglutination	NM 08.0.511 (2008)
NF U 47-012/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps spécifiques de Mycoplasma gallisepticum, Mycoplasma meleagridis ou Mycoplasma synoviae dans le sérum par la technique d'agglutination rapide sur lame	NM 08.0.512 (2011)
NF U 47-013/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre l'orthomyxovirose aviaire type A (grippe aviaire, influenza, peste aviaire) par la technique de l'immunodiffusion en gélose	NM 08.0.513 (2009)
NF U 47-014/2000	Méthode d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la salmonellose à Salmonella Abortusovis par la technique de séroagglutination lente	NM 08.0.514 (2008)

NF U 47-015/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre le visna maedi par la technique d'immunodiffusion en gélose	NM 08.0.515 (2008)
NF U 47-016/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la grippe équine par la technique de fixation du complément ;	NM 08.0.516 (2009)
NF U 47-017/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la rhinopneumonie équine par la technique de fixation du complément ;	NM 08.0.517 (2008)
NF U 47-018/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la péripneumonie contagieuse bovine par la méthode de fixation du complément	NM 08.0.518 (2008)
NF U 47-019/2010	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre des techniques ELISA	NM 08.0.519 (2011)
NF U 47-020/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de bonnes pratiques de traitement de l'échantillon soumis à des analyses immunosérologiques ;	NM 08.0.520 (2008)
NF U 47-021/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la brucellose par la technique de séroagglutination lente ;	NM 08.0.521 (2008)
NF U 47-022/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la nécrose hématopoïétique infectieuse des salmonidés par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.522 (2011)
NF U 47-023/2009	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la septicémie hémorragique virale des salmonidés par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.523 (2011)
NF U47-221 Octobre 2010	Isolement sur culture cellulaire et identification par immunofluorescence du virus de la nécrose hématopoïétique infectieuse des poissons ;	NM 08.0.524 (2013)
NF U47-221 Octobre 2010	Isolement sur culture cellulaire et identification par immunofluorescence du virus de la septicémie hémorragique virale des poissons ;	NM 08.0.525 (2013)
NF U47-222 Octobre 2010	Isolement sur culture cellulaire et identification par séroneutralisation du virus de la nécrose pancréatique infectieuse des poissons ;	NM 08.0.526 (2013)
NF U 47-028/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre le Border Disease par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.528 (2011)
NF U 47-029/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre le Border Disease par la technique de neutralisation virale et révélation par immunofluorescence ;	NM 08.0.529 (2011)

NF U 47-030/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la rhinotrachéite infectieuse par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.530 (2011)
NF U 47-031/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la leucose bovine enzootique par la technique d'immunodiffusion en gélose ;	NM 08.0.531 (2008)
NF U 47-032/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre le virus de l'arthrite encéphalite caprine virale par la technique d'immunodiffusion en gélose ;	NM 08.0.532 (2009)
NF U 47-033/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps spécifiques de Salmonella Pullorum Gallinarum dans le serum de poule par agglutination lente sur microplaque ;	NM 08.0.533 (2009)
NF U47-034 Février 2009	Méthodes d'analyse en santé animale-Recherche d'anticorps spécifiques de Salmonella Pullorum Gallinarum dans le sérum par agglutination rapide sur lame	NM 08.0.535 (2011)
NF U 47-200/2016	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de bonnes pratiques pour les cultures cellulaires	NM 08.0.536 (2018)
NF U47-600-1 Février 2015	Méthodes d'analyse en santé animale - PCR (Réaction de polymérisation en chaîne) - Partie 1 : Exigences et recommandations pour la mise en œuvre de la PCR en santé animale	NM 08.0.537 (2018)
NF U47-600-2 Février 2015	Méthodes d'analyse en santé animale - PCR (Réaction de polymérisation en chaîne) - Partie 2 : Exigences et recommandations pour le développement et la validation de la PCR en santé animale	NM 08.0.538 (2018)
NF U47-027 Juin 2010	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la maladie des muqueuses par la technique de neutralisation virale et immunochimie sur culture cellulaire ;	NM 08.0.539 (2013)
NF U 47-300/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Terminologie ;	NM 08.0.540 (2009)
NF U47-311 Décembre 2014	Méthodes d'analyse en santé animale – Contrôle des réactifs PCR (Réaction de polymérisation en chaîne) utilisés dans le domaine de la santé animale	NM 08.0.541 (2018)
NF U47-035 Mars 2011	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre l'arête virale équine par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.542 (2013)

NF U47-026 Juin 2010	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la maladie des muqueuses par la technique de neutralisation virale ;	NM 08.0.543 (2013)
NF U47-003 (avril 2009)	Méthodes d'analyse en santé animale : Protocole de contrôle des réactifs pour la recherche des anticorps dirigés contre la brucellose par la technique de l'épreuve de l'antigène tamponné, de fixation du complément ou de bséroagglutination lente dans des sérums individuels ou pour la recherche des anticorps dirigés contre la brucellose bovine par la technique de l'épreuve de l'anneau dans des mélanges de laits ;	NM 08.0.544 (2013)
NF U47-400/2014	Méthodes d'analyse en santé animale – Guide pour l'organisation des essais interlaboratoires d'aptitude en santé animale	NM 08.0.545 (2018)
NF U47-210/2016	Méthodes d'analyse en santé animale – Isolement des myxovirus aviaires hémagglutinants par ovoculture et recherche de leur activité hémagglutinante	NM 08.0.546 (2018)
NF U 47-307/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Protocole de contrôle des réactifs pour la recherche des anticorps dirigés contre la brucellose bovine par la méthode ELISA dans les sérums (individuels ou mélange de 10 sérums);	NM 08.0.547 (2009)
NF U 47-308/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Protocole de contrôle des réactifs pour la recherche des anticorps dirigés contre la brucellose bovine par la méthode ELISA dans les mélanges de laits ;	NM 08.0.548 (2009)
NF U 47-100/2007	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales ;	NM 08.0.549 (2009)
NF U 47-101/2007	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les oiseaux ;	NM 08.0.550 (2009)
NF U 47-102/2008	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les mammifères ;	NM 08.0.551 (2010)
NF U 47-103/2003	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de mycobactérium avium subsp. Paratuberculosis à partir de prélèvements (féces ou organes) de ruminants ;	NM 08.0.552 (2010)

NF U 47-104/2014	Méthodes d'analyse en santé animale – Recherche et isolement de mycobactéries du complexe de Mycobacterium tuberculosis chez les mammifères	NM 08.0.553 (2018)
NF U 47-105/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Brucella spp. autres que B.ovis et B.canis;	NM 08.0.554 (2010)
NF U 47-106/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Détermination in vitro de la sensibilité des bactéries aux anti-infectieux par la méthode de dilution en milieu gélosé ;	NM 08.0.555 (2010)
NF U 47-107	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de réalisation des antibiogrammes par la méthode de diffusion en milieu gélosé ;	NM 08.0.556 (2013)
NF U 47-108	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Taylorella Equigenitalis à partir de prélèvements génitaux d'équidés ;	NM 08.0.557 (2013)
NF U 47-109/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Brucella ovis;	NM 08.0.558 (2010)
NF U 47-110/2015	Méthodes d'analyse en santé animale – Mise en évidence de Taylorella equigenitalis présomptif par immunofluorescence indirecte à partir de prélèvements génitaux d'équidés	NM 08.0.559 (2018)
NF U 47-301/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Dossier de présentation pour le contrôle des réactifs biologiques utilisés dans le domaine de la santé animale ;	NM 08.0.560 (2010)
NF U 47-036-1/2013	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre les orthomyxovirus (influanzavirus) aviaires de type A de sous types H5 et H7 par la technique de l'inhibition de l'hémagglutination (Partie 1 : Criblage);	NM 08.0.562 (2014)
NF U 47-036-2/2013	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre les orthomyxovirus (influanzavirus) aviaires de type A de sous types H5 et H7 par la technique de l'inhibition de l'hémagglutination (Partie 2 : Confirmation);	NM 08.0.563 (2014)
NF U 47-310/2013	Méthodes d'analyse en santé animale : Contrôle de réactifs biologiques pour les techniques immunologiques utilisées dans le domaine de la santé animale.	NM 08.0.564 (2014)

EN 17254 :2019	Produits alimentaires - Exigences de performances minimales pour la détermination du gluten par une méthode ELISA	NM 08.0.359 (2020)
EN 17264 :2019	Produits alimentaires - Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques - Dosage de l'aluminium par spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-MS)	NM 08.0.360 (2020)
EN 17265 :2019	Produits alimentaires - Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques - Dosage de l'aluminium par spectrométrie d'émission optique avec plasma à couplage inductif (ICP-OES)	NM 08.0.361 (2020)
EN 17279 :2019	Produits alimentaires - Multiméthode de dépistage de l'aflatoxine B1, du déoxynivalénol, de la fumonisine B1 et B2, de l'ochratoxine A, de la toxine T-2, de la toxine HT-2 et de la zéaralénone dans les produits alimentaires, à l'exception des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, par CLHP-SM/SM	NM 08.0.362 (2020)
EN 17203 :2018	Produits alimentaires- Dosage de la citrinine dans les produits alimentaires par chromatographie liquide couplée à une spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)	NM 08.0.358 (2020)
ISO 3591	Analyse sensorielle - Appareillage - Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins ;	NM 08.0.602 (2007) Confirmée en 2021
ISO 3972	Analyse sensorielle - Méthodologie - Méthode d'éveil à la sensibilité gustative	NM 08.0.603 (2015) Confirmée en 2021
ISO 4121	Analyse sensorielle - Lignes directrices pour l'utilisation des échelles de réponses quantitatives	NM 08.0.605 (2007) Confirmée en 2021
ISO 5495	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai de comparaison par paires — Amendement 1	NM 08.0.607 (2021)
ISO 5496	Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs — Amendement 1 ;	NM 08.0.608 (2021)
ISO 5497	Analyse sensorielle - Méthodologie - Directives pour la préparation d'échantillons pour lesquels l'analyse sensorielle directe n'est pas possible	NM 08.0.609 (2007) Confirmée en 2021

ISO 6658	Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices générales;	NM 08.0.611 (2021)
ISO 8587	Analyse sensorielle - Méthodologie - Classement par rangs	NM 08.0.615 (2015) Confirmée en 2021
ISO 8588	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai "A" - "non A"	NM 08.0.616 (2021)
ISO 8589	Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse — Amendement 1	NM 08.0.617 (2021)
ISO 10399	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai duo-trio	NM 08.0.618 (2021)
ISO 11035	Analyse sensorielle - Recherche et sélection de descripteurs pour l'élaboration d'un profil sensoriel, par approche multidimensionnelle	NM 08.0.619 (2007) Confirmée en 2021
ISO 11036	Analyse sensorielle — Méthodologie — Profil de la texture	NM 08.0.620 (2021)
ISO 13299	Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel	NM 08.0.622 (2021)
ISO 13301	Analyse sensorielle — Méthodologie — Recommandations générales pour le mesurage des seuils de détection d'odeur, de flaveur et de goût par une technique à choix forcé de 1 parmi 3 (3-AFC)	NM 08.0.623 (2021)
ISO 13302	Analyse sensorielle - Méthodes pour évaluer les modifications de la flaveur des aliments causées par l'emballage	NM 08.0.624 (2007) Confirmée en 2021
ISO 16820	Analyse sensorielle — Méthodologie — Analyse séquentielle	NM 08.0.625 (2021)

ISO 11037	Analyse sensorielle - Lignes directrices pour l'évaluation sensorielle de la couleur des produits	NM 08.0.633 (2015) Confirmée en 2021
ISO 13300-1	Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 1 : Responsabilités du personnel	NM 08.0.634 (2008) Confirmée en 2021
ISO 13300-2	Analyse sensorielle - Guide général à l'attention du personnel des laboratoires d'analyse sensorielle - Partie 2 : Recrutement et formation des animateurs de jury	NM 08.0.635 (2008) Confirmée en 2021
ISO 16657	Analyse sensorielle - Appareillage - Verre pour la dégustation de l'huile d'olive	NM 08.0.636 (2008) Confirmée en 2021
ISO 7304-2	Pâtes alimentaires produites à partir de semoule de blé dur - Appréciation de la qualité de cuisson par analyse sensorielle - Partie 2 : Méthode de routine	NM 08.0.636 (2011) Confirmée en 2021

B- CN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :**NORMES HOMOLOGUEES :**

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 707/2008	Laits et produits laitiers : Lignes directrices pour l'échantillonnage ;	NM 08.4.001 (2011) Confirmée en 2019
NF V04-203 Octobre 1989	Laits et produits laitiers : Préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique du lait ;	NM 08.4.002 (1998)
NF V04-209 Octobre 1989	Laits et produits laitiers : Détermination de la teneur en dichromate de potassium ;	NM 08.4.003 (1998)
ISO 1211/2011	Lait : Détermination de la teneur en matière grasse méthode gravimétrique (méthode de référence) ;	NM 08.4.004 (2012) Confirmée en 2019
NF V04-206 Janvier 1969 ISO/TS22113 : 2012	Laits et produits dérivés : Détermination de l'acidité titrable du lait ;	NM 08.4.005 (1995)
NF V04-263 Octobre 1997	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode par extraction éthéro-ammoniacale ;	NM 08.4.006 (1995)
-	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode par extraction éthéro-chlorhydrique ;	NM 08.4.007 (1995)
ISO 488/2008	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode acido-butyrométrique (dite de Gerber) ;	NM 08.4.008 (2011) Confirmée en 2019
NF V04-207 Septembre 1970	Lait – Détermination de la matière sèche ;	NM 08.4.009 (1998)
NF V04-208 Octobre 1989	Lait – Détermination des cendres ;	NM 08.4.010 (1998)
ISO 3356/2009	Lait – Détermination de la phosphatase alcaline (méthode de référence) ;	NM 08.4.011 (2011)

ISO 7208/2008	Lait écrémé, sérum et babeurre – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (méthode de référence) ;	NM 08.4.012 (2011) Confirmée en 2019
ISO 5542/1984	Lait – Détermination de la teneur en protéines – Méthode au noir amido (méthode pratique) ;	NM 08.4.013 (2000)
ISO 5764/2009	Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope à thermistance – Méthode de référence ;	NM 08.4.014 (2011) Confirmée en 2020
ISO 1738/2004	Beurre – Détermination de la teneur en sel ;	NM 08.4.015 (2011) Confirmée en 2019
ISO 1739/2006	Beurre – Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence) ;	NM 08.4.016 (2011) Confirmée en 2019
ISO 1740/2004	Produits à matière grasse laitière et beurre – Détermination de l'acidité de la matière grasse (méthode de référence) ;	NM 08.4.017 (2011) Confirmée en 2019
ISO 2446/2008	Lait – Détermination de la teneur en matière grasse (méthode de routine) ;	NM 08.4.018 (2011) Confirmée en 2019
ISO 7238/2004	Beurre – Détermination du pH de la phase aqueuse (méthode potentiométrique) ;	NM 08.4.019 (2011)
ISO 7586/1985	Beurre – Détermination de l'indice de dispersion de l'eau ;	NM 08.4.020 (2000)
ISO 1735/2004	Fromages et fromages fondus – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.021 (2011) Confirmée en 2019
ISO 3728/2004	Crème glacée et glace au lait – Détermination de la teneur en matière sèche totale – (Méthode de référence) ;	NM 08.4.022 (2010) Confirmée en 2020
ISO 7328/2008	Glaces de consommation et préparation pour glaces à base de lait – Détermination de la teneur en matière grasse (Méthode de référence) ;	NM 08.4.023 (2010) Confirmée en 2020
Codex Stan 206-1999	Utilisation de termes de laiteries ;	NM 08.4.024 (2013)

ISO 12081/2010	Lait – Détermination de la teneur en calcium (Méthode par titrimétrie) ;	NM 08.4.025 (2012) Confirmée en 2020
-----------------------	--	--

NF V 04-212	Lait – Détermination de la teneur en Chlorures – Méthode par titrage potentiométrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.026 (2000)
ISO 6731/1989	Lait, crème et lait concentré non sucré– Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.027 (2013) Confirmée en 2020
ISO 1736/1985	Lait sec et produits à base de lait sec –Détermination de la teneur en matière grasse. Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	NM 08.4.028 (2011) Confirmée en 2020
ISO 1737/2008	Lait concentré sucré et non sucré – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.029 (2012) Confirmée en 2020
ISO 6091/2010	Lait sec – Détermination de l'acidité titrable (Méthode de référence) ;	NM 08.4.030 (2012)
ISO 3889/2006	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse – Fiole d'extraction, type Mojonner ;	NM 08.4.031 (2011)
ISO 3594/1976	Matières grasses du lait – Détection des matières grasses végétales par chromatographie en phase gazeuse des stérols (Méthode de référence) ;	NM 08.4.032 (2001)
ISO 3595/1976	Matières grasses du lait – Détection des matières grasses végétales au moyen de l'essai à l'acétate de phytostérol;	NM 08.4.033 (2001)
ISO 5534	Fromage fondus et produits dérivés – Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.034 (2015) Confirmée en 2020
ISO 23065/2009	Matière grasse laitière et produits laitiers enrichis – Détermination de la teneur en acides gras Oméga-3 et Oméga-6 par chromatographie gaz-liquide ;	NM 08.4.035 (2011) Confirmée en 2020
Codex Alimentarius	Lait – Epreuve de peroxydase – Réactions de DUPOUY ET STORCH ;	NM 08.4.036 (2001)
Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Beurre – Détermination de l'activité phosphatasique ;	NM 08.4.037 (2001)

ISO 3727/1977	Laits et produits laitiers : Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse sur la même prise d'essai	NM 08.4.038 (2001)
Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Beurre – Recherche rapide de l'acide borique ;	NM 08.4.039 (2001)
ISO 8086/2004	Usine laitière : Conditions sanitaires – Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage ;	NM 08.4.040 (2007)
ISO 1854/2008	Fromage de sérum : Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique – Méthode de référence ;	NM 08.4.041 (2010) Confirmée en 2020
ISO 2920/2004	Fromage de sérum : Détermination de la matière sèche – Méthode de référence ;	NM 08.4.042 (2007) Confirmée en 2020
ISO 2962/2010	Fromages et fromages fondus : Détermination de la teneur en phosphore total – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire ;	NM 08.4.043 (2012) Confirmée en 2020
ISO 9233-1	Fromages, croûte de fromage et fromages fondus : Détermination de la teneur en natamycine – Partie 1 : Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage ;	NM 08.4.044 (2019)
ISO 5943/2006	Fromages et fromages fondus: Détermination de la teneur en chlorures Méthode par titrage potentiométrique –	NM 08.4.045 (2011) Confirmée en 2020

ISO 9233-2/2007	Fromage, croûtes de fromage et fromages fondus : Partie 2 : Détermination de la teneur en natamycine – Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromages et fromages fondus ;	NM 08.4.046 (2019)
ISO 12082/2006	Fromages fondus : Détermination par calcul de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique ;	NM 08.4.047 (2010) Confirmée en 2020
NF V 04-263/1997	Crème Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique (méthode de routine) ;	NM 08.4.048 (2007)
Codex Stan 208-1999 amendé en 2001	Fromages en saumures - Spécifications ;	NM 08.4.049 (2013)
Codex Alimentarius	Lait – Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production, la collecte et le transport du lait cru ;	NM 08.4.050 (1998)
Codex Alimentarius	Laits et produits dérivés ;	NM 08.4.051 (2000)
Codex Alimentarius	Laits fermentés – Spécifications ;	NM 08.4.052 (2019)
Codex Alimentarius	Fromages– Spécifications ;	NM 08.4.053 (2014)
Codex Alimentarius	Fromages non affinés y compris le fromage frais ; – Spécifications ;	NM 08.4.054 (2019)
Codex Alimentarius A-8	Fromages fondus – Spécifications ;	NM 08.4.055 (2000)
Codex Alimentarius A-9	Crème– Spécifications ;	NM 08.4.056 (2000)
Codex Stan 27-1999 Amdt 2010	Laits en poudre et crèmes en poudre – Spécifications ;	NM 08.4.057 (2017)
Codex Stan A-1-1971, Rév.1 en 1999 amdt en 2003 et en 2006	Produits à base de matières grasses – Beurre– Spécifications ;	NM 08.4.058 (2008)
ISO 3433/1975	Fromages : Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode Van Gulik;	NM 08.4.059 (2010)
ISO 2963/2006	Fromages et fromages fondus : Détermination de la teneur en acide citrique – Méthode enzymatique ;	NM 08.4.060 (2008) Confirmée en 2020

Codex Stan 271	Norme pour le Saint-Paulin	NM 08.4.061 (2020)
Codex Stan 277	Norme pour le Brie	NM 08.4.062 (2020)
Codex Stan 266	Norme pour le « Gouda » – spécifications	NM 08.4.063 (2020)
Codex Stan	Norme pour le Camembert	NM 08.4.064 (2020)
Codex Stan 265	Norme individuelle pour le fromage « Edam » – spécifications ;	NM 08.4.065 (2020)

Codex Stan 269	Norme pour l'Emmental – spécifications ;	NM 08.4.066 (2020)
Codex Stan C 10/1967	Norme individuelle pour le fromage « Gruyère » – spécifications ;	NM 08.4.067 (2003)
Codex Stan 263	Norme pour le Cheddar » – spécifications ;	NM 08.4.068 (2020)
Codex Alimentarius Stan 281/1971	Laits et produits laitiers : Laits concentrés ;	NM 08.4.069 (2019)
Codex Alimentarius Stan A-4/1971	Laits et produits laitiers : Laits concentrés sucrés ;	NM 08.4.070 (2019)
Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Pâtes tartinables;	NM 08.4.071 (2003)
ISO 14501/2007	Laits et lait en poudre : Détermination de la teneur en aflatoxine M1 – Purification par chromatographie d'immunoaffinité et détermination par chromatographie en phase liquide à haute performance ;	NM 08.4.072 (2009)
ISO/TS 11869	Laits fermentés : Détermination de l'acidité titrable – Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.073 (2013) Confirmée en 2020
ISO 8151/1987	Lait sec : Détermination de la teneur en nitrates – Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie (Méthode rapide) ;	NM 08.4.074 (2003)
ISO 8156/2005	Lait sec et produits laitiers en poudre : Détermination de l'indice d'insolubilité ;	NM 08.4.075 (2009) Confirmée en 2020
ISO 8070/2007	Lait et produits laitiers : Détermination des teneurs en calcium, sodium, potassium et magnésium – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique ;	NM 08.4.076 (2009) Confirmée en 2019
ISO 8069/2007	Lait sec : Détermination de la teneur en acide lactique et en lactates ;	NM 08.4.077 (2009) Confirmée en 2020

ISO 8967/2005	Lait sec et produits laitiers en poudre : Détermination de la masse volumique ;	NM 08.4.078 (2009) Confirmée en 2020
ISO/TS 27106	Fromage - Détermination de la teneur en nisine A par CL-SM et CL-SM-SM	NM 08.4.079 (2012) Confirmée en 2020
ISO 2450/2008	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.080 (2011) Confirmée en 2020
ISO 5543/2004	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.081 (2009) Confirmée en 2020
ISO 5544/2008	Caséines - Détermination des « cendres fixes » (Méthode de référence) ;	NM 08.4.082 (2009) Confirmée en 2020
ISO 5545/2008	Caséines présure et caséinates - Détermination des cendres (Méthode de référence) ;	NM 08.4.083 (2009) Confirmée en 2020
ISO 5546/1979	Caséines et caséinates - Détermination du pH (Méthode de référence) ;	NM 08.4.084 (2013) Confirmée en 2020
ISO 5547/2008	Caséines - Détermination de l'acidité libre (Méthode de référence) ;	NM 08.4.085 (2011) Confirmée en 2020
ISO 5548/2004	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en lactose (Méthode photométrique) ;	NM 08.4.086 (2009) Confirmée en 2020
ISO 5549/1978	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en protéines (Méthode de référence) ;	NM 08.4.087 (2001)
ISO 5550/2006	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en humidité (Méthode de référence);	NM 08.4.088 (2009) Confirmée en 2020

ISO 5739/2003	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en particules brûlées et en matière exogènes ;	NM 08.4.089 (2009) Confirmée en 2020
ISO 6740/1985	Lactosérum en poudre - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie ;	NM 08.4.090 (2001)
ISO 8195/1987	Caséines et caséinates - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie – Méthode de référence ;	NM 08.4.091 (2001)
Codex Stan 290/1995 Rév 2001 et Amdt 2010, 2013, 2014	La caséine alimentaire et produits dérivés ;	NM 08.4.092 (2019)
Codex Stan 251/2006 Amdt 2010, 2013, 2014	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre ;	NM 08.4.093 (2017)
Codex Stan 250/2006 Amdt 2010	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale en poudre ;	NM 08.4.094 (2013)
CODEX STAN 288-1976	Crème et crèmes préparés ;	NM 08.4.096 (2013)
CODEX STAN 289-1995	Poudres de lactosérum	NM 08.4.097 (2013)
CODEX STAN 282-1971	Laits concentrés sucrés	NM 08.4.098 (2013)
ISO 5541-1/1986	Laits et produits laitiers – Dénombrement des coliformes – Partie 1 : Technique par comptage des colonies à 30°C	NM 08.4.100 (2000)
ISO 5541-2/1986	Laits et produits laitiers – Dénombrement des coliformes – Partie 2 : Technique du nombre le plus probable après incubation à 30°C ;	NM 08.4.101 (2000)
ISO 6610/1992	Laits et produits laitiers – Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes – Comptage des colonies à 30°C	NM 08.4.102 (2000)
ISO 6611/2004	Laits et produits laitiers – Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures – Comptage des colonies à 30°C ;	NM 08.4.103 (2009) Confirmée en 2020
ISO 6730/2005	Lait – Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes psychotropes – Technique par comptage des colonies à 6,5°C ;	NM 08.4.104 (2011)

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat - Maroc | كدال - الرباط - شارع الحادي أحمد شراكوي، آكادال - الرباط - المغرب

Centre de relations : 080 100 36 37

www.onssa.gov.ma

ISO 6785/2001	Laits et produits laitiers – Recherche des Salmonelles ;	NM 08.4.105 (2011)
ISO 8261/2001	Laits et produits laitiers – Lignes directrices générales pour la préparation pour essai, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique ;	NM 08.4.106 (2011)

ISO 10560/1994	Laits et produits laitiers – Recherche de <i>Listéria Monocytogènes</i> ;	NM 08.4.107 (2000)
ISO 11866-1/2005	Laits et produits laitiers – Dénombrement d' <i>Echérichia coli</i> présumés – Partie 1 : Technique du nombre le plus probable avec utilisation de 4-méthylumbelliféryl- β -D-glucoronide (MUG);	NM 08.4.108 (2011) Confirmée en 2020
ISO 11866-2/2005	Laits et produits laitiers – Dénombrement d' <i>Eschérichia coli</i> présumés – Partie 2 : Technique par comptage des colonies obtenues sur membrane à 44°C ;	NM 08.4.109 (2011) Confirmée en 2020
ISO 11866-3/1997	Laits et produits laitiers – Dénombrement d' <i>Eschérichia coli</i> présumés – Partie 3 : Technique par comptage des colonies obtenues sur membranes à 44°C ;	NM 08.4.110 (2000)
ISO 13366-1	Lait - Dénombrement des cellules somatiques Partie 1 : Méthode au microscope (Méthode de référence)	NM 08.4.111 (2020)
ISO 13366-2/2006	Lait – Dénombrement des cellules somatiques – Partie 2 : Méthode au compteur électronique de particules ;	NM 08.4.112 (2011) Confirmée en 2020
ISO 13366-3/1997	Lait – Dénombrement des cellules somatiques – Partie 3 : Méthode fluoroptoélectronique;	NM 08.4.113 (2000)
ISO 5538/2003	Lait et produits laitiers – Echantillonnage – Contrôle par attributs ;	NM 08.4.114 (2009) Confirmée en 2020
ISO 5738/2004	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en cuivre – Méthode photométrique (Méthode de référence);	NM 08.4.115 (2009) Confirmée en 2020
ISO 6732/2010	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en fer – Méthode spectrométrique (Méthode de référence);	NM 08.4.116 (2012) Confirmée en 2020
ISO 6735/1985	Lait sec – Evaluation de la classe de traitement thermique – Méthode de référence de traitement thermique;	NM 08.4.117 (2004)
ISO 6736	Lait sec – Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites – Méthode par réduction au cadmium et photométrie	NM 08.4.118 (2003)
ISO 11813/2010	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en zinc – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme ;	NM 08.4.120 (2012) Confirmée en 2020
ISO 11870/2009	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse – Directives générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques;	NM 08.4.121 (2011) Confirmée en 2020

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal, Rabat, Maroc

☎ 010 5 37 67 95 00

☎ 010 5 37 68 13 51

☎ 010 5 37 68 20 49

Centre de relations : 080 100 36 37

www.onssa.gov.ma

ISO 3890-1/2009	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) – Partie 1 : Considérations générales et méthodes d'extraction ;	NM 08.4.122 (2011) Confirmée en 2020
ISO 3890-2/2009	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) – Partie 2 : Méthodes d'essai pour la purification des extraits bruts et test de confirmation ;	NM 08.4.123 (2011) Confirmée en 2020
ISO 11816-1/2013	Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline. Partie 1 : Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait ;	NM 08.4.124 (2014) Confirmée en 2020
ISO 11816-2	Lait et produits laitiers Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline Partie 2 : Méthode fluorimétrique pour le fromage	NM 08.4.125 (2020)
ISO 8968-3/2004	Lait– Détermination de la teneur en azote. Partie 3 : Méthode de minéralisation en bloc – Méthode de routine semi-micro rapide ;	NM 08.4.128 (2015) Confirmée en 2020
ISO 3890-3/2009	Lait et produits laitiers – Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 3 : Protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives alternatives d'analyse du lait ;	NM 08.4.129 (2011)
ISO 8196-1/2009	Lait – Définition et évaluation de la précision globale de méthodes indirectes d'analyse du lait – Partie 1 : Attributs d'analyse de méthodes indirectes ;	NM 08.4.130 (2011) Confirmée en 2020
ISO 8196-2/2009	Lait – Définition et évaluation de la précision globale de méthodes indirectes d'analyse du lait – Partie 2 : Etalonnage et contrôle de la qualité dans les laboratoires laitiers ;	NM 08.4.131 (2011) Confirmée en 2020
ISO 8968-1/2001	Lait – Détermination de la teneur en azote – Partie 1 : Méthode de Kjeldahl;	NM 08.4.132 (2015)
ISO 8968-2/2001	Lait – Détermination de la teneur en azote – Partie 2 : Méthode de minéralisation en bloc (méthode macro);	NM 08.4.133 (2005)

ISO 8968-4/2016	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en azote – Partie 4 : Détermination de la teneur en azote protéique et non protéique et calcul de la teneur en protéines vraies (Méthode de référence) ;	NM 08.4.134 (2017)
ISO 8968-5/2001	Lait – Détermination de la teneur en azote – Partie 5 : Détermination de la teneur en azote protéique	NM 08.4.135 (2005)
ISO 11865/2009	Lait entier instantané en poudre – Détermination du nombre de taches blanches ;	NM 08.4.136 (2011)
ISO 11868/1997	Lait traité thermiquement – Détermination de la teneur en lactulose – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	NM 08.4.137 (2015)
ISO 12080-1/2009	Lait écrémé en poudre – Détermination de la teneur en vitamine A – Partie 1 : Méthode colorimétrique ;	NM 08.4.138 (2011)
ISO 12080-2/2009	Lait écrémé en poudre – Détermination de la teneur en vitamine A – Partie 2 : Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ;	NM 08.4.139 (2011)
ISO 3727-1/2001	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 1 : Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence);	NM 08.4.140 (2005)
ISO 3727-2/2001	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 2 : Détermination de la teneur en matière sèche non grasse (Méthode de référence);	NM 08.4.141 (2005)
ISO 3727-3/2003	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 3 : calcul de la teneur en matière grasse (Méthode de référence) ;	NM 08.4.142 (2007)
ISO 8851-1/2004	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 1 : Détermination de la teneur en eau (Méthode de routine) ;	NM 08.4.143 (2007)
ISO 8851-2/2004	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 2 : Détermination de la teneur en matière sèche non grasse (Méthode de routine);	NM 08.4.144 (2007)

ISO 8851-3/2004	Beurre – Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse – Partie 3 : Calcul de la teneur en matière grasse (Méthode de routine);	NM 08.4.145 (2007)
ISO 15648/2004	Beurre – Détermination de la teneur en sel - Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.146 (2007)
ISO 16305/2005	Beurre – Détermination de la fermeté ;	NM 08.4.147 (2007)
ISO 17189/2003	Beurre, émulsions d'huile alimentaire et matières grasses tartinables – Détermination de la teneur en matière grasse (Méthode de référence) ;	NM 08.4.148 (2007)
ISO 13559	Beurre, laits fermentés et fromage frais - Dénombrement des microorganismes contaminants - Technique par comptage des colonies à 30 °C	NM 08.4.149 (2018) Confirmée en 2020
Codex Stan A-2-1973, Rév.1-1999 Amendé en 2006	Produits à base de matières grasses laitières ;	NM 08.4.150 (2013)
ISO 3976/2006	Matière grasse laitière - Détermination de l'indice de peroxyde ;	NM 08.4.151 (2008) Confirmée en 2020
ISO 5536/2009	Produits à base de matière grasse laitière - Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fisher ;	NM 08.4.152 (2011) Confirmée en 2020
ISO 5537/2004	Lait sec - Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence) ;	NM 08.4.153 (2008)
NF V 04-364/1985	Poudres de lait instantanées : Détermination de la dispersibilité et de la mouillabilité ;	NM 08.4.154 (2008)
NF V04-216 Avril 2011	Lait - Détermination de la teneur en protéines vraies – Méthode au noir amido (Méthode pratique) ;	NM 08.4.155 (2013)
ISO 12779	Lactose – Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl fisher ;	NM 08.4.158 (2013)
ISO/TS 15495	Lait, produits laitiers et formules infantiles – Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM ;	NM 08.4.159 (2013)
ISO 14156	Lait et produits laitiers - Méthodes d'extraction des lipides et des composés liposolubles	NM 08.4.160 (2013)

ISO 14673-1/2004	Lait et produits laitiers -Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites. Partie 1 : Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie ;	NM 08.4.161 (2006)
ISO 14673-2/2004	Lait et produits laitiers -Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites. Partie 2 : Méthode d'analyse en flux continu segmentés (Méthode de routine) ;	NM 08.4.162 (2006)
ISO 14673-3/2004	Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites. Partie 3 : Méthode d'analyse par réduction au cadmium et d'analyse par injection de flux avec dialyse en ligne (Méthode de routine) ;	NM 08.4.163 (2006)
ISO 14156/2004	Lait et produits laitiers - Méthode d'extraction des lipides des composés liposolubles ;	NM 08.4.164 (2005)
ISO 22160/2007	Lait et boissons à base de lait - Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Méthode par un système de photoactivation enzymatique ;	NM 08.4.166 (2011)
ISO 21187/2004	Lait - Mesure quantitative de la qualité bactériologique – Lignes directrices pour établir une relation de conversion entre les résultats de la méthode de routine et les résultats de la méthode d'ancrage ;	NM 08.4.167 (2006)
ISO 5765-1/2002	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus - Détermination de la teneur en lactose. Partie 1 : Méthode enzymatique par la voie glucose ;	NM 08.4.168 (2006) Confirmée en 2020
ISO 5765-2/2002	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus - Détermination de la teneur en lactose. Partie 2 : Méthode enzymatique par la voie galactose ;	NM 08.4.169 (2006) Confirmée en 2020
ISO 2911/2004	Laits concentrés sucrés – Détermination de la teneur en saccharose – Méthode polarimétrique ;	NM 08.4.171 (2007)
ISO 6090/2004	Lait, lait en poudre, babeurre et babeurre en poudre, lactosérum et lactosérum en poudre – Détection de l'activité phosphatasique ;	NM 08.4.172 (2007)
ISO 8262-1/2005	Produits laitiers et produits à base de lait – Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique weibull-berntrop (Méthode de référence). Partie 1: Aliments pour enfants en bas âge;	NM 08.4.173 (2011) Confirmée en 2020
ISO 8262-2/2005	Produits laitiers et produits à base de lait –Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique weibull-berntrop (Méthode de référence). Partie 2 : Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait ;	NM 08.4.174 (2007) Confirmée en 2020

ISO 8262-3/2005	Produits laitiers et produits à base de lait – Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique weibull-berntrop (Méthode de référence). Partie 3 : Cas particuliers ;	NM 08.4.175 (2007) Confirmée en 2020
ISO 9622/2013	Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge ;	NM 08.4.176 (2014)
ISO 9874/2006	Détermination de la teneur en phosphore total du lait – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire ;	NM 08.4.177 (2009)
ISO 8260/2008	Lait et produits laitiers – Dosage des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles - Méthode par chromatographie capillaire en phase gazeuse – liquide avec détection à capture d'électrons ;	NM 08.4.178 (2011)
ISO 9231/2008	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique ;	NM 08.4.179 (2011)
ISO 11866-2/2005	Lait et produits laitiers : Dénombrement d'Eschérichia Coli présumés. Partie 2 : Technique par comptage des colonies obtenues sur membranes à 44°C ;	NM 08.4.180 (2011)
ISO 22662/2007	Lait et produits laitiers : Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide à haute performance (Méthode de référence) ;	NM 08.4.181 (2011)
ISO/TS 27105/2016	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en lysozyme de blancs d'œufs par HPLC ;	NM 08.4.183 (2017)
ISO 11285/2004	Lait - Détermination de la teneur en lactulose – Méthode enzymatique ;	NM 08.4.184 (2007)
ISO 11814/2002	Lait sec – Evaluation de l'intensité du traitement thermique – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ;	NM 08.4.185 (2007)
ISO 14637/2004	Lait - Détermination de la teneur en urée – Méthode enzymatique par mesurage du pH différentiel (Méthode de référence) ;	NM 08.4.186 (2007)
ISO 6092/1980	Lait sec - Détermination de l'acidité titrable (Méthode pratique) ;	NM 08.4.187 (2011)
ISO 14675/2003	Lait et produits laitiers – Lignes directrices pour une description normalisée des tests immuno-enzymatiques – Détermination de la teneur en Aflatoxine M1;	NM 08.4.188 (2007)
ISO 14891/2002	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en azote – Méthode pratique par combustion selon le principe Dumas (Méthode de référence);	NM 08.4.189 (2007)

FD V 04-035 (juillet 2009)	Lait et produits laitiers – Détermination du pH ;	NM 08.4.190 (2013)
ISO 15174/2012	Lait et produits laitiers – Coagulants microbiens – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait ;	NM 08.4.191 (2013)
ISO 15322/2005	Lait sec et produits laitiers secs – Détermination de leur comportement dans le café chaud (Essai du café) ;	NM 08.4.192 (2007)
ISO 15323/2002	Protéines lactiques sèches – Détermination de l'indice de solubilité de l'azote ;	NM 08.4.193 (2013)
ISO 11059/2009	Lait et produits laitiers – Méthode de dénombrement de pseudomonas spp;	NM 08.4.194 (2011)
ISO 27105	Lait et produits laitiers – Détermination de lysozyme de blanc d'œufs par CLHP ;	NM 08.4.195 (2013)
ISO 26462	Lait – Détermination de la teneur en lactose – Méthode enzymatique par pHmétrie différentielle ;	NM 08.4.197 (2013)
ISO 17997-1/2004	Lait – Détermination de la teneur en azote caséinique – Partie 1 : Méthode indirecte (Méthode de référence) ;	NM 08.4.199 (2015)
ISO 17997-2/2004	Lait – Détermination de la teneur en azote caséinique – Partie 2 : Méthode directe (Méthode de routine) ;	NM 08.4.200 (2007)
ISO 22935-1	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 1 : Lignes directrices générales pour le recrutement, la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets ;	NM 08.4.201 (2013)
ISO 22935-2	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 2 : Méthodes recommandées pour l'évaluation sensorielle ;	NM 08.4.202 (2012)
ISO 22935-3	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 3 : Lignes directrices pour une méthode d'évaluation de la conformité aux spécifications de produit pour les propriétés sensorielles par notation ;	NM 08.4.203 (2012)
ISO 18329/2004	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en furosine – Méthode par chromatographie liquide à haute performance en phase inverse par paire d'ions ;	NM 08.4.204 (2007)

ISO 18330/2003	Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour une description normalisée des essais de confirmation préliminaire pour la détection des résidus antimicrobiens ;	NM 08.4.205 (2007)
ISO 1546/1981	Méthode de contrôle laitier des vaches ;	NM 08.4.207 (2008)
ISO 6734/1989	Lait concentré sucré – Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.209 (2013)
ISO 8552/2004	Lait – estimation des micro-organismes psychotropes. Technique par comptage des colonies à 21°C (Méthode rapide) ;	NM 08.4.210 (2008)
ISO 8553/2004	Lait – Dénombrement des micro-organismes - Méthode de l'anse calibrée en boîtes de pétri à 30°C ;	NM 08.4.211 (2008)
ISO 8870/2006	Lait et produits laitiers – Recherche de la thermonucléase en provenance des staphylocoques à coagulase positive ;	NM 08.4.212 (2008)
ISO 13969/2003	Lait et produits laitiers – Lignes directrices pour une description normalisée des méthodes microbiologiques de dépistage d'inhibiteurs microbiens ;	NM 08.4.213 (2008)
ISO 14378/2009	Lait et lait en poudre – Détermination de la teneur en iode – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ;	NM 08.4.214 (2011)
ISO 17129/2006	Lait en poudre – Détermination des protéines de soja et de pois par électrophorèse capillaire en présence de dodécyl sulfate (SDS-CE) – Méthode de criblage ;	NM 08.4.215 (2008)
ISO 17792/2006	Lait, produits laitiers et ferments mésophiles – Dénombrement des bactéries lactiques fermentant le citrate. Technique de comptage des colonies à 25°C ;	NM 08.4.216 (2008)
ISO 21543/2006	Produits laitiers – Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge	NM 08.4.217 (2008)
ISO 23058/2006	Lait et produits laitiers – Présures ovines et caprines – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait	NM 08.4.218 (2008)
ISO 26844/2006	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus antimicrobiens – Test de dissémination en tube ;	NM 08.4.219 (2008)
CODEX STAN 256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	NM 08.4.220 (2013)
ISO 16297	Lait et produits laitiers – Lait – Dénombrement bactérien – Protocole pour l'évaluation des méthodes alternatives ;	NM 08.4.221 (2020)

NF V 04-155/2003	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse du lait de brebis – Méthode acido-butyrométrique ;	NM 08.4.222 (2008)
NF V 04-156/2002	Lait écrémé – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique ;	NM 08.4.223 (2008)
NF V 04-204/2004	Lait – Détermination de la masse volumique – Méthode de routine ;	NM 08.4.224 (2008)
NF V 04-294/1996	Lait – Lactosérum liquide – Détermination de la matière sèche ;	NM 08.4.225 (2008)
NF V 04-348/1978	Lait sec – Détermination de la teneur en eau – Méthode par étuvage ;	NM 08.4.226 (2008)
NF V 04-369/1994	Lait fermenté – Détermination de l'acidité titrable - Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.227 (2008)
NF V 04-370/1994	Lait fermenté – Détermination de la matière sèche totale ;	NM 08.4.228 (2008)
NF V 04-371/1994	Lait gélifié – Lait emprésuré – Détermination de la matière sèche – Méthode de référence ;	NM 08.4.229 (2008)
CAC/RCP 57-2004	Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers ;	NM 08.4.230 (2013)
CAC/GL 13-1999	Directives pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase ;	NM 08.4.231 (2008)
ISO 15163	Lait et produits laitiers – Présure de veau et coagulant issu de bovin adulte – Détermination des teneurs en chymosine et en pepsine bovine par chromatographie ;	NM 08.4.232 (2013)
ISO 27871	Fromages et fromages fondus - Détermination des fractions azotées ;	NM 08.4.233 (2013) Confirmée en 2020
ISO /TS 17193	Lait – Détermination de l'activité de la lactoperoxydase – Méthode photométrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.234 (2013)
ISO/TS 22113	Lait et produits laitiers – Détermination de l'acidité titrable de la matière grasse laitière ;	NM 08.4.235 (2013)
ISO 16958/2015	Lait et produits laitiers – Formule infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la composition en acides gras – Méthode de chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire ;	NM 08.4.236 (2017)

ISO 19344/2015	Lait et produits laitiers – cultures probiotiques et produits fermentés – Quantification de bactéries lactiques par cytométrie en flux ;	NM 08.4.237 (2017)
ISO 17678/2019	Lait et produits laitiers – Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides (Méthode de référence) ;	NM 08.4.240 (2020)
NF V 04-295/1996	Lait – Lactosérum concentré – Détermination de la matière sèche.	NM 08.4.241 (2012)
ISO 9232	Yaourt - Identification des micro-organismes caractéristiques (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus et Streptococcus thermophilus)	NM 08.4.243 (2018)
ISO 7889	Yaourt - Dénombrement des microorganismes caractéristiques - Technique par comptage des colonies à 37 °C	NM 08.4.244 (2018)
ISO 13580	Yaourt - Détermination de la teneur totale en matières solides (Méthode de référence)	NM 08.4.245 (2018)
ISO 20966	Installation de traite automatique : - Exigences et essais.	NM 08.4.250 (2015)
NF V 04-101/1987	Lait – Anse calibrée – Spécifications – Détermination du volume prélevé par une anse calibrée (Méthode de référence) ;	NM 08.4.254 (2008)
NF V 04-102/1987	Lait – Anse calibrée – Spécifications – Détermination du volume prélevé par une anse calibrée (Méthode de routine) ;	NM 08.4.255 (2008)
Codex Stan 262 2006.	Norme individuelle pour le fromage – Mozzarella – Spécifications ;	NM 08.4.260 (2018)
Codex Stan 264	Norme pour le danbo	NM 08.4.261 (2020)
Codex Stan 267	Norme pour le Havarti – Spécifications	NM 08.4.262 (2020)

Codex Stan 268	Norme pour le Samsø	NM 08.4.263 (2020)
Codex Stan 270	Norme pour le Tilsiter	NM 08.4.264 (2020)
Codex Stan 272	Norme pour le provolone	NM 08.4.265 (2020)
Codex Stan	Norme pour le cottage cheese	NM 08.4.266 (2020)
Codex Stan 274	Norme pour le Coulommiers	NM 08.4.267 (2020)
Codex Stan 275	Norme pour le fromage à la crème (ou "cream cheese")	NM 08.4.268 (2020)
Codex Stan 284 <small>Adopté en 1971. Révision 1999, 2006. Amendé en 2010.</small>	Fromages de lactosérum ;	NM 08.4.269 (2013)
ISO 3432/2008	Fromages – Détermination de la teneur en matières grasses – Butyromètre pour la méthode Van Gulik	NM 08.4.270 (2010) Confirmée en 2020
ISO 3433/2008	Fromages – Détermination de la teneur en matières grasses – méthode Van Gulik	NM 08.4.271 (2009) Confirmée en 2020
ISO/TS 18083	Fromage et dérivés – Calcul de la teneur exprimée (en phosphore) en phosphate ajouté	NM 08.4.272 (2015) Confirmée en 2020

ISO/TS 17758	Poudre de lait instantanée - Détermination de la dispersibilité et de la mouillabilité	NM 08.4.273 (2015)
ISO/TS 19046-1	Fromages -- Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie -- Partie 1 : Méthode par chromatographie en phase gazeuse	NM 08.4.276 (2018)
ISO/TS 19046-2	Fromages -- Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie -- Partie 2 : Méthode par chromatographie par échange d'ions	NM 08.4.277 (2018)
NF V 04-287:2019	Fromages Détermination de la teneur en matière grasse- Méthode acido-butyrométrique	NM 08.4.278 (2020)
GSO 970/2009	Lait de chamelle pasteurisé	NM 08.4.300 (2016)
ISO 19660	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode acido butyrométrique	(2019)
ISO 19662	Lait - Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)	(2019)
ISO 15151	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en minéraux et en oligo-éléments -- Méthode par spectrométrie d'émission atomique avec plasma induit par haute fréquence (ICP-AES)	(2019)
ISO 21422	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en chlorures -- Méthode par titrage potentiométrique	(2019)
ISO 21424	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en minéraux et en oligo-éléments -- Méthode par spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif	(2019)

C- CN DES VIANDES ET PRODUITS A BASE DE VIANDES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 3100-1/1991	Viandes et produits à base de viande : Echantillonnage et préparation des échantillons pour essai - Partie 1 : Echantillonnage ;	NM 08.6.000 (1997)
ISO 936/1978	Viandes et produits à base de viande : Détermination des cendres – Méthode de référence ;	NM 08.6.001 (1997)
ISO 937/1978	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en azote – Méthode de référence ;	NM 08.6.002 (1997)
ISO 1442/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de l'humidité ;	NM 08.6.003 (1997)
ISO 1443/1973	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en matière grasse ;	NM 08.6.004 (1997)
ISO 1444/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en matière grasse libre ;	NM 08.6.005 (1997)
ISO 1841/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en matière chlorures – Méthode de référence ;	NM 08.6.006 (1997)
ISO 2917/2001	Viandes et produits à base de viande : Mesurage du pH – Méthode de référence ;	NM 08.6.007 (2001)
ISO 2918/1975	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en nitrites – Méthode de référence	NM 08.6.008 (1997)
ISO 3091/1975	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en nitrates – Méthode de référence ;	NM 08.6.009 (1997)
ISO 3496/1994	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en hydroxyproline	NM 08.6.010 (1997)
ISO 4133/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en glucono-delta-lactone – Méthode de références	NM 08.6.011 (1997)

ISO 4134/2000	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en acide L-(+)-glutamique – Méthode de référence ;	NM 08.6.012 (2001)
ISO 5553/1980	Viandes et produits à base de viande : Recherche des polyphosphates ;	NM 08.6.013 (1997)
ISO 5554/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en amidon – Méthode de référence ;	NM 08.6.014 (1997)
NF V04-406 Septembre 1992	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en phosphore total ;	NM 08.6.015 (1997)
ISO 1841-1/1996	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en chlorures – Méthode de Volhard ;	NM 08.6.016 (2007)
ISO 1841-2/1996	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en chlorures – Méthode potentiométrique ;	NM 08.6.017 (2007)
ISO 13496/2000	Viandes et produits à base de viande : Détection des agents colorants – Méthode par chromatographie en couche mince ;	NM 08.6.018 (2013)
NF V 46-003/1997	Viandes et produits à base de viande : Viande sans additif et cuites dans leur conditionnement final – Spécifications ;	NM 08.6.020 (2007)
NF V 04-421/2002	Viandes, produits à base de viande et produits de la pêche : Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre des techniques ELISA le domaine alimentaire	NM 08.6.021 (2007)
NF V 46-101/1997	Viandes et produits à base de viande : Hachés de viande ou d'abats, sans additif et cuits dans leur conditionnement final - Spécifications ;	NM 08.6.022 (2007)
NF V 04-418/2000	Viandes et produits à base de viande : Détection des agents colorants Méthode par chromatographie en couche mince	NM 08.6.023 (2007)
NF V04-415 Octobre 2002	Viandes et produits à base de viande et produits de la pêche Détermination de la teneur en L-hydroxyproline et calcul de la teneur en collagène ;	NM 08.6.024 (2013)
CAC/RCP 58-2005	Viandes et produits à base de viande : Code d'usage de la viande ;	NM 08.6.030 (2010)

-	Viandes et produits à base de viande: Saucisses et saucissons - Dénominations ;	NM 08.6.050 (1999)
-	Viandes et produits à base de viande : Pâtes de viande et d'abats - Dénominations ;	NM 08.6.051 (1999)
-	Viandes et produits à base de viande : Pièces saumurées - Dénominations ;	NM 08.6.052 (1999)
-	Viandes et produits à base de viande : Foie gras et préparations à base de foie gras - Dénominations ;	NM 08.6.053 (1999)
ISO 3100-2/1998	Viandes et produits à base de viande : Echantillonnage et préparation des échantillons pour essai Partie 2 : Préparation des échantillons pour essai en vue de l'examen microbiologique ;	NM 08.6.099 (2000)
ISO 6391/1997	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des Eschérichia Coli – Méthode par comptage des colonies obtenues sur membrane à 44°C ;	NM 08.6.100 (2001)
ISO 13681/1995	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des levures et moisissures – Technique par comptage des colonies ;	NM 08.6.101 (2001)
ISO 13722/1996	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des Brochothrix thermosphacta – Technique par comptage des colonies ;	NM 08.6.102 (2001)
NF V04-505 Décembre 2011	Viandes et produits à base de viande : Examen microbiologique – Dénombrement de Brochothrix thermosphacta ;	NM 08.6.103 (2013)
ISO 13720	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des Pseudomonas spp	NM 08.6.104 (2013)
ISO 13721/1995	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des bactéries lactiques Technique par comptage des colonies à 30°C ;	NM 08.6.105 (2006)
NF V 04-416/1999	Viandes et produits à base de viande : Préparation de l'échantillon en vue de l'analyse de composition ;	NM 08.6.110 (2010)
NF V 04-417/1999	Viandes et produits à base de viande : Préparation d'une coupe histologique – Technique en paraffine ;	NM 08.6.111 (2006)
NF V 46-001/1996	Viandes de gros bovins : Conditions de valorisation du potentiel de tendreté ;	NM 08.6.112 (2010)
NF V 46-002/1989	Gros bovins : Viande hachée de boeuf ;	NM 08.6.113 (2010)

NF V 47-001/2004	Viandes de lapin – Production et transformation du lapin de chair domestique.	NM 08.6.114 (2010)
-	Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente	NM 08.6.115 (2011)
-	Viandes de lapin - Production et transformation du lapin de chair domestique	NM 08.6.116 (2011)
-	Viandes et produits à base de viande : Khlii	NM 08.6.150 (2011)
NF V 59-001/1982	Gélatine alimentaire - spécifications ;	NM 08.6.200 (2004)
NF V 59-002/1982	Gélatine alimentaire - Echantillonnage ;	NM 08.6.201 (2004)
NF V 59-104/1982	Gélatine alimentaire – Recherche des salmonelles ;	NM 08.6.202 (2004)
NF V 59-101/1982	Gélatine alimentaire – Dénombrement des micro-organismes – Méthode par comptage des colonies obtenues à 30°C ;	NM 08.6.203 (2004)
NF V 59-102/1982	Gélatine alimentaire – Recherche des coliformes – Méthode par culture à 30°C sur milieu sélectif liquide	NM 08.6.204 (2004)
NF V 59-103/1982	Gélatine alimentaire – Recherche des coliformes fécaux – Méthode par culture à 44,5°C sur milieu sélectif liquide ;	NM 08.6.205 (2004)
NF V 59-105/1982	Gélatine alimentaire – Recherche de staphylococcus aureus ;	NM 08.6.206 (2004)
NF V 59-003/1982	Gélatine alimentaire – Détermination de l'humidité et de la teneur en cendres ;	NM 08.6.207 (2005)
NF V 59-004/1982	Gélatine alimentaire – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre ;	NM 08.6.208 (2005)
NF V 59-006/1982	Gélatine alimentaire – Dosage de l'arsenic – Méthode colorimétrique au diéthylthiocarbamate d'argent ;	NM 08.6.209 (2005)
NF V 59-011/1982	Gélatine alimentaire – Détermination des teneurs en cuivre, plomb, fer et zinc par spectrométrie d'absorption atomique ;	NM 08.6.210 (2005)
NF V 59-106/1982	Gélatine alimentaire – Dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs – Méthode par comptage des colonies obtenues en anaérobiose à 37°C ;	NM 08.6.211 (2005)

NF V 59-107/1984	Gélatine alimentaire – Recherche des spores de Clostridium Perfrengens – Technique du nombre le plus probable après incubation à 46°C	NM 08.6.212 (2005)
NF V 59-201/1988	Collagènes – Détermination de la teneur en hydroxyproline;	NM 08.6.220 (2008)
NF V 59-202/1988	Collagènes – Détermination de la teneur en azote ;	NM 08.6.221 (2008)
NF V 59-203/1988	Collagènes – Détermination de la matière sèche – perte de masse à la dessiccation ;	NM 08.6.222 (2008)
NF V 59-204/1988	Collagènes – Détermination de la teneur en hydroxyproline;	NM 08.6.223 (2008)

D- CN DE LA PRODUCTION AVICOLE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-	Terminologie en aviculture	NM 08.6.300 (2003)
-	Code d'usages recommandés en matière d'hygiène pour la conception et le fonctionnement des couvoirs et des élevages de reproducteurs ;	NM 08.6.301 (2003)

E- CN DE LA PRODUCTION APICOLE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
Codex – Stan 12-1981 Rév. 1987 et en 2001	Miel	NM 08.5.600 (2011)
ISO 12824/2016	Gelée royale – Spécifications	NM 08.5.620 (2018)

F- CN DES ALIMENTS POUR ANIMAUX :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
CAC/RCP 45/1997	Aliments pour animaux – Code d’usages concernant la réduction de l’aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d’appoint destinés au bétail laitier.	NM 08.1.601 (2011)
CAC/RCP 54/2004	Aliments pour animaux – Code d’usages pour une bonne alimentation animale.	NM 08.1.602 (2011)
ISO 6498	Aliments des animaux- Lignes directrices pour la préparation des échantillons	NM 08.1.603 (2013) Confirmée en 2021
EN 15621	Aliments pour animaux : Dosage du calcium, du sodium, du phosphore, du magnésium, du potassium, du soufre, du fer, du zinc, du cuivre, du manganèse et du cobalt après digestion sous pression par ICP-AES	NM 08.1.605 (2018)
EN 16158	Aliments des animaux- Dosage de la semduramicine –Chromatographie liquide utilisant une approche analytique en arbre	NM 08.1.606 (2013) Confirmée en 2021
EN 16159	Aliments pour animaux –Dosage du sélénium par spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures (SAAGH) après digestion par micro-ondes (extraction avec de l'acide nitrique à 65% et du peroxyde d'hydrogène à 30 %)	NM 08.1.607 (2013) Confirmée en 2021
EN 16160	Aliments pour animaux –Dosage de l'acide cyanhydrique par CLHP	NM 08.1.608 (2013) Confirmée en 2021

EN 16162	Aliments des animaux –Dosage du décoquinat par chromatographie liquide à haute performance (CLHP)avec détection par fluorescence	NM 08.1.609 (2013) Confirmée en 2021
EN 16206	Aliments des animaux - Dosage de l'arsenpar spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures (SAAGH) après digestion sous pression par micro-ondes (digestion à l'acide nitrique à 65 % et au peroxyde d'hydrogène à 30 %)	NM 08.1.610 (2013) Confirmée en 2021
ISO 5061 /2002	Aliments pour animaux : Détermination des coques des graines de ricin – Méthode au microscope ;	NM 08.6.610 (2010) Confirmée en 2021

EN 16215	Aliments des animaux – Dosage des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB indicateurs par GC/HRMS	NM 08.1.611 (2010)
EN 16277	Aliments des animaux – Dosage du mercure par spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide (SAAVF) après digestion sous pression par micro-ondes (extraction avec de l'acide nitrique à 65% et du peroxyde d'hydrogène à 30%)	NM 08.1.612 (2013) Confirmée en 2021
EN 16278	Aliments des animaux- Dosage de l'arsenic inorganique par spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures (SAA-GH) après extraction par micro-ondes	NM 08.1.613 (2013) Confirmée en 2021
EN 16279	Aliments des animaux – Détermination de la teneur en fluorure, après traitement à l'acide chlorhydrique, selon la méthode utilisant une électrode sélective d'ions (ISE)	NM 08.1.614 (2013) Confirmée en 2021
EN 16006	Aliments des animaux- Dosage de la somme des fumonisines B1 et B2 dans les aliments pour animaux avec purification par immuno-affinité et RP-HPLC avec détection par fluorescence après dérivation pré- ou post-colonne	NM 08.1.615 (2013) Confirmée en 2021
EN 16007	Aliments pour animaux – Dosage de l'ochratoxine A dans les aliments pour animaux par purification sur colonne d'immuno-affinité et chromatographie liquide à haute performance avec détection par fluorescence	NM 08.1.616 (2013) Confirmée en 2021
-	Aliments des animaux- Détermination de la teneur en parois végétales insolubles dans l'eau	NM 08.1.617 (2013)
-	Aliments des animaux- Dosage des caroténoïdes selon deux techniques (CLHP-visible et spectrométrie)	NM 08.1.618 (2013)

NF V 18-101/1977	Aliments des animaux : Dosage des cendres brutes	NM 08.1.619 (2015)
ISO 6493	Aliments des animaux –Détermination de la teneur en amidon - Méthode polarimétrique	NM 08.1.620 (2013)
NF V 18-104/1980	Aliments des animaux : Détermination de l'extrait à l'oxyde diéthylique	NM 08.1.621 (2015)
NF V1 8-104/1980	Aliments des animaux : Détermination séquentielle des constituants Pariétaux Méthode par traitement aux détergents neutre et acide et à l'acide Sulfurique Norme Marocaine	NM 08.1.622 (2015)
AC V18-700/2012	Aliments des animaux : Tolérances analytiques consensuelles applicables à certains additifs nutritionnels	NM 08.1.623 (2015)
CAC/GL 80/2013	Aliments des animaux : Lignes directrices sur l'application de l'évaluation des risques	NM 08.1.624 (2015)
CAC/GL 81/2013	Aliments des animaux : Lignes directrices pour l'établissement des priorités des dangers liés aux aliments pour animaux	NM 08.1.625 (2015)
ISO 5983-1	Aliments des animaux – Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes - Partie 1: Méthode Kjeldahl	NM 08.1.640 (2011) Confirmée en 2021
ISO 5983-2	Aliments des animaux- Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes- Partie 2: Méthode de digestion en bloc et distillation à la vapeur.	NM 08.1.641 (2013) Confirmée en 2021
ISO 13903	Aliments des animaux – Dosage de la teneur en acides aminés	NM 08.1.642 (2011) Confirmée en 2021
ISO 13906	Aliments des animaux-Détermination des teneurs en fibres au détergent acide (ADF) et en lignine sulfurique	NM 08.1.644 (2011) Confirmée en 2021

ISO 14183	Aliments des animaux-Détermination des teneurs en monensine, narasine et salinomycine – Méthode par chromatographie liquide utilisant la dérivation post-colonne	NM 08.1.645 (2012) Confirmée en 2021
ISO 30024	Aliments des animaux- Détermination de l'activité phytasique	NM 08.1.647 (2011)

EN 15784	Aliments des animaux-Isolement et dénombrement de Bacillus spp. Présümées	NM 08.1.648 (2011) Confirmée en 2021
EN 15785	Aliments des animaux- Isolement et dénombrement du Bifidobacterium spp.	NM 08.1.649 (2011) Confirmée en 2021
EN 15786	Aliments des animaux- Isolement et dénombrement du Pediococcus spp	NM 08.1.650 (2011)
EN 15787	Aliments des animaux- Isolement et dénombrement du Bifidobacterium spp.	NM 08.1.651 (2011)
EN 15788	Aliments des animaux-Isolement et dénombrement de l'entérocoque (E.faecium) spp	NM 08.1.652 (2011)
EN 15789	Aliments des animaux- Isolation et dénombrement de souches probiotiques de levures (saccharomyces	NM 08.1.653 (2011)
EN 15741	Aliments des animaux-Détermination des pesticides organochlorés(OC)et des polychlorobiphényles (PCB) par GC/MS	NM 08.1.655 (2011)
EN 15781	Aliments des animaux - Détermination de la maduramicine ammonium par HPLC en phase inverse à l'aide de la dérivation post-colonne	NM 08.1.657 (2012) Confirmée en 2021
EN 15782	Aliments des animaux - Détermination de la nicarbazine - Méthode de chromatographie liquide haute performance	NM 08.1.658 (2012) Confirmée en 2021
ISO 17372/2008	Aliments des animaux Dosage de la zéaralénone par chromatographie à colonne à immunoaffinité et par chromatographie liquide haute performance	NM 08.6.636 (2014)
ISO 12099	Aliments des animaux, céréales et produits de mouture des céréales -- Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge	NM 08.1.638 (2018)
ISO 5983-1/ 2005 +Amdt 2008	Aliments pour animaux : Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes Partie 1: Méthode de Kjeldahl	NM 08.1.640 (2010)

ISO5983-2/ 2009	Aliments pour animaux : Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes – Partie 2: Méthode de digestion en bloc et distillation à la vapeur;	NM 08.1.641 (2010)
ISO 13903/ 2005	Aliments pour animaux : Dosage de la teneur en acides aminés ;	NM 08.1.642 (2010)
ISO 13904	Aliments pour animaux : Dosage du tryptophane ;	NM 08.1.643 (2018)

ISO 13906/ 2008	Aliments pour animaux : Détermination des teneurs en fibres au détergent acide (ADF) et en lignine sulfurique (ADL);	NM 08.1.644 (2010)
ISO 14183/ 2005	Aliments pour animaux : Détermination des teneurs en monensine, narasine et salinomycine. Méthode par chromatographie liquide utilisant la dérivatisation post-colonne ;	NM 08.1.645 (2010)
ISO 27085/ 2009	Aliments pour animaux : Détermination des teneurs en calcium, sodium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc, cuivre, manganèse, cobalt molybdène, arsenic, plomb et cadmium par ICP - AES ;	NM 08.1.646 (2010)
ISO 30024/ 2009	Aliments pour animaux : Détermination de l'activité phytasique;	NM 08.1.647 (2010)
-	Code de bonnes pratiques de fabrication d'aliments composés pour l'industrie provendière (GMP – AFAC)	NM 08.6.600 (2011)
EN 15784/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement des souches de bacillus spp. présumées ;	NM 08.6.648 (2010)
EN 15785/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement du Bifidobactérium spp. ;	NM 08.6.649 (2010)
EN 15786/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement des souches du Pédicoccus spp.;	NM 08.6.650 (2010)
EN 15787/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement des souches du Lactobacillus spp.;	NM 08.6.651 (2010)
EN 15788/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement des souches de l'Entérocoque (E. faecium) spp.;	NM 08.6.652 (2010)
EN 15789/ 2009	Aliments pour animaux : Isolement et dénombrement de souches probiotiques de levures (saccharomyces cervisiae)	NM 08.6.653 (2010)
ISO 6490-1	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en calcium – Partie 1 : Méthode titrimétrie ;	NM 08.6.627 (2008) Confirmée en 2021
ISO 6491	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en phosphore – Méthode spectrométrique ;	NM 08.6.629 (2008) Confirmée en 2021
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc + 212 5 37 61 65 00 / + 212 5 37 68 13 51 - : + 212 5 37 68 20 49 Centre de relations : 080 100 36 37 www.onssa.gov.ma		شارع حاد أحمد الشراوي، أكدال - الرباط - المغرب EN 08*/EN-LN/17/A

ISO 17180/2013	Aliments des animaux Détermination de la teneur en lysine, méthionine et thréonine dans les acides aminés industriels et les pré-mélanges	NM 08.6.604 (2014) Confirmée en 2021
ISO 7088	Aliments pour animaux : Farine de poisson - Vocabulaire ;	NM 08.6.630 (2008) Confirmée en 2021
ISO 14182	Aliments pour animaux : Détermination des résidus de pesticides organophosphorés – Méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	NM 08.6.631 (2008) Confirmée en 2021
ISO 14565	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en vitamine A – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	NM 08.6.632 (2008) Confirmée en 2021
ISO 14718	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en Aflatoxine B1 dans les aliments composés – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	NM 08.6.633 (2008) Confirmée en 2021
ISO 14797	Aliments pour animaux : Dosage de la furazolidone – Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	NM 08.6.634 (2008) Confirmée en 2021
ISO 16472	Aliments pour animaux : Détermination du contenu en fibre par traitement à l'amylase et au détergent neutre (ANDF);	NM 08.6.635 (2008) Confirmée en 2021
ISO 17372	Aliments des animaux - Dosage de la zéaralénone par chromatographie à colonne à immunoaffinité et par chromatographie liquide haute performance	NM 08.6.636 (2014) Confirmée en 2021

ISO 17375	Aliments pour animaux : Dosage de l'Aflatoxine B1;	NM 08.6.637 (2008) Confirmée en 2021
NF V 01-001 /2006	Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux : Méthodologie pour l'élaboration de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP;	NM 08.6.638 (2008)
NF EN 15510 / 2007	Aliments pour animaux : Détermination des teneurs en calcium, sodium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc, cuivre, manganèse, cobalt, molybdène, arsenic, plomb et cadmium par ICP-AES ;	NM 08.6.639 (2008)
ISO 6495-1	Aliments des animaux -- Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau - Partie 1 : Méthode titrimétrique	08.1.700 (2018)
ISO 6497	Aliments des animaux – Echantillonnage	08.1.701 (2018)
ISO 16967	Aliments pour animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Équations prédictives de l'énergie métabolisable dans les matières premières pour aliments et les aliments composés (aliments pour animaux de compagnie) pour chats et chiens, y compris les aliments diététiques	08.1.702 (2018)

ISO 17050	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage de l'iode dans les aliments pour animaux par spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-MS)	08.1.703 (2018)
ISO 15510	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des teneurs en calcium, sodium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc, cuivre, manganèse, cobalt, molybdène et plomb par ICP-AES	08.1.704 (2018)
ISO 16930	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des teneurs en carbadox et olaquinox par CLHP/UV	08.1.705 (2018)
ISO 16939	Aliments pour animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détection de tylosine, spiramycine et virginiamycine - Chromatographie sur couche mince et bioautographie	08.1.706 (2018)
ISO 16936	Aliments pour animaux : Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dépistage des antibiotiques tylosine, virginiamycine, spiramycine, bacitracine-zinc et avoparcine à des niveaux sous-additifs dans les aliments composés par essai sur plaque microbiologique	08.1.707 (2018)
ISO 15550	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage du cadmium et du plomb par spectrométrie d'absorption atomique à l'aide d'un four graphite après minéralisation sous pression	08.1.708 (2018)
ISO 5985	Aliments des animaux - Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	08.1.709 (2018)
ISO 5510	Aliments pour animaux : Dosage de la lysine disponible;	NM 08.0.812 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6492	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en matière grasse;	NM 08.0.813 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6496	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en eau et en d'autres matières volatiles ;	NM 08.0.815 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6651/2001	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1 ;	NM 08.0.817 (2006)

ISO 6654	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en urée ;	NM 08.0.818 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6655	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en Azote soluble après traitement avec de la pepsine dans l'acide chlorhydrique dilué ;	NM 08.0.819 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6866	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1 ;	NM 08.0.820 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6869	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1 ;	NM 08.0.821 (2006) Confirmée en 2021
ISO 6870	Aliments pour animaux : Dosage quantitatif de la zéaralénone;	NM 08.0.822 (2006) Confirmée en 2021
ISO 9831	Aliments pour animaux, produits d'origine animale et excréments ou urines : Détermination de la valeur calorifique brute – Méthode à la bombe calorimétrique ;	NM 08.0.823 (2006) Confirmée en 2021
EN 17374	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination de la teneur en arsenic inorganique dans les aliments pour animaux, par CLHP avec échange d'anions et spectrométrie de masse à plasma induit par haute fréquence (ICP-SM)	(2021)
EN 17362	Aliments pour animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination de la teneur en pentachlorophénol (PCP) dans les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés pour animaux par CL-SM/SM	(2021)
EN 17194	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination du déoxynivalénol, de l'aflatoxine B1, de la fumonisine B1 et B2, des toxines T-2 et HT-2, de la zéaralénone et de l'ochratoxine A dans les matières premières pour aliments et les aliments composés pour animaux par CL-SM/SM;	(2021)

CEN/TS 17455	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Critères de performance des méthodes d'analyse des mycotoxines validées dans un seul laboratoire ou suite à un essai interlaboratoires	(2021)
CEN/TR 17421	Aliments pour animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Recommandations pour l'organisation et l'évaluation des études comparatives interlaboratoires utilisant des méthodes d'analyses multianalytes	(2021)
EN 15741	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des pesticides organochlorés (POC) et des polychlorobiphényles (PCB) par GC/MS	(2021)
EN 16215	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB indicateurs par GC/HRMS	(2021)
EN 17270	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination par chromatographie en phase liquide de la teneur en théobromine dans les matières premières destinées aux aliments des animaux et dans les aliments composés pour animaux, y compris les ingrédients issus du cacao	(2021)
EN 17256	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination de la teneur en alcaloïdes de l'ergot et en alcaloïdes tropaniques dans les matières premières et les aliments composés par CL-SM/SM	(2021)
EN 17212	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des teneurs en mélanine et en acide cyanurique par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (LC-MS/MS);	(2021)
EN 17299	Aliments des animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Recherche et dosage dans des aliments composés pour animaux des coccidiostatiques autorisés au taux d'additif et de contamination croisée à 1 % et 3 %, de coccidiostatiques non enregistrés et d'un antibiotique aux taux sub-additifs, par chromatographie en phase liquide à haute performance couplée à une détection par spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM);	(2021)
EN 17298	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage de l'acide benzoïque et de l'acide sorbique par chromatographie liquide à haute pression (CLHP);	(2021)
EN 17294	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage des acides organiques par chromatographie ionique avec détection conductimétrique (CI-DC).	(2021)

G- CN DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 3360 - 1976	Acide phosphorique et phosphates de sodium à usage industriel (y compris les industries alimentaires) – Dosage du fluor – Méthode photométrique au complexe d'alizarine et nitrate de lanthane ;	NM 08.0.401 (2011)
ISO 3706- 1976	Acide phosphorique à usage industriel (y compris les industries alimentaires) – Dosage de l'oxyde de phosphore (V) total – Méthode gravimétrique au phosphomolybdate de quinoléine ;	NM 08.0.402 (2011)
ISO 3707 - 1976	Acide phosphorique à usage industriel (y compris les industries alimentaires) – Dosage de calcium – Méthode par absorption atomique dans la flamme ;	NM 08.0.403 (2011)
ISO 5373 - 1981	Acide phosphorique à usage industriel (y compris les industries alimentaires) – Dosage de calcium – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique dans la flamme ;	NM 08.0.404 (2011)
NF EN 12856 - 2001	Produits alimentaires – Dosage de l'acésulfame - K, de l'aspartame et de la saccharine – Méthode par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.405 (2011)
NF EN 12857 - 2001	Produits alimentaires – Dosage du cyclamate – Méthode par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.406 (2011)
NF EN 1376 - 1996	Produits alimentaires – Dosage de la saccharine dans les édulcorants de table – Méthode spectrométrique ;	NM 08.0.407 (2011)
NF EN 1377 - 1996	Produits alimentaires – Dosage de l'acésulfame K dans les édulcorants de table – Méthode spectrométrique ;	NM 08.0.408 (2011)
NF EN 1378 - 1996	Produits alimentaires - Dosage de l'aspartame dans les édulcorants de table - Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	NM 08.0.409 (2011)

NF EN 1379 - 1996	Produits alimentaires - Dosage du cyclamate et de la saccharine dans les édulcorants de table liquides - Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	NM 08.0.410 (2011)
NF EN 14537 - 2003	Denrées alimentaires - Dosage de la néohespéridine - dihydrochalcone - Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	NM 08.0.411 (2011)
NM EN 15911 -	Denrées alimentaires – Détermination simultanée de neuf édulcorants par chromatographie liquide haute performance et détection à diffusion de lumière;	NM 08.0.412 (2013)
NM CEN/TS 15606 -	Produits alimentaires – Dosage de l'Acésulfame-K, de l'aspartame, de la saccharine et de la néohespéridine dihydrochalcone – Méthode par chromatographie liquide haute performance ;	NM 08.0.413 (2013)
NM CEN/TS 15086 -	Produits alimentaires – Dosage de l'Isomalt, du lactitol, du maltitol, du mannitol, du sorbitol et du xylitol dans les produits alimentaires ;	NM 08.0.414 (2013)
NFT20-497 Novembre 1979 Annulé 1-12-2004	Phosphates condensés à usage industriel (y compris les industries alimentaires) ;	NM 08.0.415 (2013)
CODEX STAN 192-1995	Renseignements sur l'emploi des additifs dans les aliments ;	NM 08.0.416 (2013)
CAC-GL 66-2008	Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants ;	NM 08.0.417 (2013)
CAC/GL 75-2010	Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques ;	NM 08.0.418 (2013)

H- CN DE L'HYGIENE ET LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 22005	Traçabilité de la chaîne alimentaire : Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et sa mise en œuvre ;	NM 08.0.022 (2015)
ISO 22004	Programme Prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Recommandations pour l'application de l'ISO 22000 ;	NM 08.0.024 (2015)
ISO/TS 22002-1	Programme Prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires ;	NM 08.0.025 (2015)
ISO/TS 22002-2	Programme Prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 2 : Restauration ;	NM 08.0.026 (2015)
ISO/TS 22002-3	Programme Prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 : Agriculture ;	NM 08.0.027 (2015)
ISO/TS 22002-4	Programme Prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.	NM 08.0.028 (2015)
FD V 01-014:2016	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	PNM 08.0.008 (2019)
FD V 01-020:2010	Agriculture et industrie agroalimentaire - Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires	PNM 08.0.012 (2019)
NF V01-002 :2015	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène- Hygiène des aliments- Glossaire Français-Anglais	NM 08.0.016 (2019)
NF V 01-009:2014	Traçabilité et sécurité des aliments -Management et hygiène – Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques	NM 08.0.090 (2019)
ISO/TS 22002-6	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 6 : Production des aliments pour animaux	NM 08.0.030 (2019)

CAC/RCP 55-2004.	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines	(2020)
CXC 62-2006	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les DIOXINES, les PBC de type DIOXINE et autres que ceux de type DIOXINE dans les aliments de consommation humaine et animale	(2020)
CAC/RCP 68-2009	Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (hap) issus des processus de fumage et de séchage direct	(2020)
CXC 51-2003.	Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxine	(2020)
CXC 78-2017	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines	(2020)
CODEX STAN 106-1983	Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées	(2020)
FD V 01-014:2016	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments	NM 08.0.088 (2020)
ISO 14470	Ionisation des aliments- Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments	(2020)

I- CN DES FRUITS, LEGUMES ET PRODUITS DERIVES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
CODEX STAN 67-1981	Raisins secs – Spécifications ;	NM 08.1.070 (2003)
CODEX STAN 130-1981	Abricots secs ;	NM 08.1.071 (2012)
CEE-ONU DDP-18 :2017	Amandes en coque	NM 08.1.072 (2019)
CEE-ONU DDP-14:2016	Amandes décortiquées	NM 08.1.073 (2019)
CAC/RM 51-1974	Raisins secs – Détermination des impuretés minérales ;	NM 08.1.074 (2003)
CAC/RM 52-1974	Raisins secs – Détermination de l'huile minérale ;	NM 08.1.075 (2003)
CAC/RM 53-1974	Raisins secs et d'autres denrées – Détermination du sorbitol ;	NM 08.1.076 (2003)
CODEX STAN 131-1981	Pistaches non décortiquées ;	NM 08.1.077 (2012)
CEE-ONU DDP-02 :2017	Cerneaux de noix	NM 08.1.078 (2019)
CEE-ONU DDP-01 :2014	Noix en coque	NM 08.1.079 (2019)
NF V32-169 Février 2004	Baies de Genièvre (Juniperus communis L.) – Spécifications	NM 08.1.080 (2009)
ISO 5559	Oignon déshydraté (Allium cepa Linnaeus) – Spécifications ;	NM 08.1.081 (2009)

ISO 10621	Poivre vert déshydraté (Piper nigrum L.) – Spécifications ;	NM 08.1.082 (2009)
ISO 11162	Poivre vert (Piper nigrum L.) en saumure - Spécifications et méthodes d'essai ;	NM 08.1.083 (2009)
NF V32-169 Février 2004	Fruits et légumes surgelés - Pêches surgelées	NM 08.1.100 (2012)
CEE-ONU FFV-50 :2017	Fruits et légumes frais – Pommes	NM 08.1.101 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Agrumes	NM 08.1.102 (2019)
Règlement CEE n° 2257-1994	Fruits et légumes frais – Banane	NM 08.1.103 (2001)
CEE-ONU FFV-26:2010	Fruits et légumes frais : Pêche - Nectarines	NM 08.1.104 (2019)
CEE-ONU FFV-19:2016	Fruits et légumes frais : Raisins de table	NM 08.1.105 (2019)
CEE-ONU FFV-23:2012	Fruits et légumes frais : Melons	NM 08.1.106 (2019)
CEE-ONU FFV-35:2010	Fruits et légumes frais : Fraises	NM 08.1.107 (2019)
CEE-ONU FFV-42	Fruits et légumes frais : Avocats	NM 08.1.108 (2020)
CEE-ONU FFV-13	Fruits et légumes frais : Cerises	NM 08.1.109 (2020)
CEE-ONU FFV-02:2014	Fruits et légumes frais : Abricots	NM 08.1.110 (2019)

CEE-ONU FFV-37	Fruits et légumes frais : Pastèques	NM 08.1.111 (2020)
CEE-ONU FFV-29:2015	Fruits et légumes frais : Prunes	NM 08.1.112 (2019)
-	Fruits et légumes frais - Ananas ;	NM 08.1.113 (2017)
-	Fruits et légumes frais - Figues de Barbarie	NM 08.1.114 (2017)
-	Fruits et légumes frais - Litchis	NM 08.1.115 (2017)
-	Fruits et légumes frais - Pamplemousses	NM 08.1.116 (2017)
-	Fruits et légumes frais - Grenade	NM 08.1.117 (2017)
CEE-ONU FFV-63:2015	Fruits et légumes frais - Kakis	NM 08.1.118 (2019)
CEE-ONU FFV-45:2012	Fruits et légumes frais - Mangues	NM 08.1.119 (2019)
CEE-ONU FFV-36:2017	Fruits et légumes frais : Tomates	NM 08.1.120 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Poivrons doux - Spécifications ;	NM 08.1.121 (2019)
Norme CEE – ONU FFV-30 et Norme CEE – ONU FFV-31	Fruits et légumes frais : Pommes de terre - Spécifications ;	NM 08.1.122 (2005)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Aubergines - Spécifications ;	NM 08.1.123 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Oignons - Spécifications ;	NM 08.1.124 (2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Courgettes - Spécifications ;	NM 08.1.125 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Concombres - Spécifications ;	NM 08.1.126 (2019)

Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Carottes - Spécifications ;	NM 08.1.127 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Haricots - Spécifications	NM 08.1.128 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Artichauts - Spécifications	NM 08.1.129 (2019)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais : Choux fleurs - Spécifications	NM 08.1.130 (2020)
-	Fruits et légumes frais : Asperges ;	NM 08.1.131 (2017)
-	Fruits et légumes frais : Piments forts ;	NM 08.1.132 (2017)
CEE-ONU FFV-46:2017	Fruits et légumes frais – Kiwis	NM 08.1.133 (2019)
	Dattes – Spécifications	NM 08.1.135 (2014)
ISO 7907	Caroube – Spécifications	NM 08.1.136 (2017)
ISO 874	Fruits et légumes en l'état - Echantillonnage ;	NM 08.1.140 (2016)
ISO 1026	Produits dérivés des fruits et légumes – Détermination de la teneur en matière sèche par dessiccation sous pression réduite et détermination de la teneur en eau par distillation azéotrope ;	NM 08.1.141 (2016)
ISO 1026	Produits dérivés des fruits et légumes – Mesurage du PH ;	NM 08.1.142 (2016)
ISO 1956-1	Fruits et légumes – Terminologie morphologique et structurale – Partie 1 ;	NM 08.1.143 (2016)
ISO 1956-2	Fruits et légumes – Terminologie morphologique et structurale – Partie 2 ;	NM 08.1.144 (2016)

ISO 2169	Fruits et légumes – Conditions physiques des locaux de réfrigération – Définition et mesurage ;	NM 08.1.145 (2016)
ISO 5520	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de l'alcalinité des cendres totales et des cendres solubles dans l'eau ;	NM 08.1.146 (2016)
ISO 5521	Fruits, légumes et produits dérivés – Méthode qualitative de recherche du dioxyde de soufre ;	NM 08.1.147 (2016)
ISO 5522	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total ;	NM 08.1.148 (2016)
ISO 5523	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre (Méthode pratique) ;	NM 08.1.149 (2016)
ISO 6757-1	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en acide ascorbique – Partie 1 : Méthode de référence ;	NM 08.1.150 (2016)
ISO 6757-2	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en acide ascorbique – Partie 2 : Méthode pratique ;	NM 08.1.151 (2016)
ISO 7563	Fruits et légumes en l'état – Vocabulaire ;	NM 08.1.152 (2016)
ISO 7558	Guide pour le préemballage des fruits et légumes ;	NM 08.1.153 (2016)
ISO 7952	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en cuivre – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme.	NM 08.1.154 (2016)
ISO 22855/2008	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination des teneurs en acides benzoïque et sorbique ;	NM 08.1.164 (2017)
ISO 6561-2/2005	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en cadmium ;	NM 08.1.165 (2017)

ISO 5518/2007	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en acide benzoïque ;	NM 08.1.166 (2017)
ISO 5519/2008	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur sorbique ;	NM 08.1.167 (2017)
ISO 17239/2004	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en arsenic ;	NM 08.1.168 (2017)
CAC/RCP 53 – 2003 (2017)	Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (avec 3 nouvelles annexes)	NM 08.1.180 (2017)
ISO 873/1980	Fruits et légumes frais : Pêches – Guide pour l'entreposage réfrigéré ;	NM 08.1.186 (2017)
ISO 931/1980	Fruits et légumes frais : Bananes vertes – Guide pour l'entreposage et le transport ;	NM 08.1.187 (2017)
ISO 1134/1993	Fruits et légumes frais : Poires – Guide pour l'entreposage réfrigéré ;	NM 08.1.188 (2017)
ISO 1212/1995	Fruits et légumes frais : Pommes – Guide pour l'entreposage réfrigéré ;	NM 08.1.189 (2017)
ISO 949/1980	Fruits et légumes frais : Choux fleurs – Guide pour l'entreposage et le transport réfrigérés ;	NM 08.1.190 (2017)
ISO 1673/1991	Fruits et légumes frais : Oignons – Guide pour l'entreposage ;	NM 08.1.191 (2017)
ISO 2165/1974	Fruits et légumes frais : Pommes de terre destinée à la consommation – Guide pour l'entreposage ;	NM 08.1.192 (2017)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Figes fraîches	(2019)

Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Norme cadre	(2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Anones	(2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Choux-Brocoli	(2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Légumes à racine et à tubercule	(2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Baies	(2020)
Norme CEE-ONU	Fruits et légumes frais – Banane	(2020)

J- CN DES MATIERES FERTILISANTES ET SUPPORTS DE CULTURE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-	Matières fertilisantes - Vocabulaire	NM 12.7.000 (1997)
NM ISO 7409	Engrais - Marquage - Présentation et mentions à déclarer	NM 12.7.001 (1997)
-	Matières fertilisantes - Classification	NM 12.7.002 (1997)
EN 13535	Engrais et amendements calciques et/ou magnésiens – Classification	NM 12.7.003 (2018)
ISO 8633	Engrais solides - Méthode simple d'échantillonnage pour petits lots	NM 12.7.004 (1997)
ISO 5306	Fertilisants - Présentation des procès-verbaux d'échantillonnage	NM 12.7.005 (1997)
ISO 5308	Engrais solides - Méthode de contrôle des performances des appareils mécaniques d'échantillonnage du produit en vrac en mouvement	NM 12.7.006 (1997)
ISO 7742	Matières fertilisantes solides - Réduction des échantillons	NM 12.7.007 (1997)
ISO 8634	Matières fertilisantes solides - Plan d'échantillonnage pour l'évaluation d'une grosse livraison ;	NM 12.7.008 (1997)
ISO/TR 7553:1987	Engrais - Echantillonnage - Masse minimale du prélèvement en cas de traitement de la totalité de l'unité d'échantillonnage à prélever ;	NM 12.7.009 (1997)

NF U42-118 Juin 1965	Engrais azotés de la classe B – Dosage de l'azote ;	NM 12.7.010 (1997)
ISO 5316	Engrais -Mise en solution des phosphates solubles dans l'eau ;	NM 12.7.011 (1997)
ISO 5310	Engrais - Dosage du potassium - Méthode titrimétrique ;	NM 12.7.012 (1997)
ISO 6598	Engrais - Dosage du phosphore - Méthode gravimétrique au phosphomolybdate de quinoléine ;	NM 12.7.013 (1997)
ISO 5317	Engrais - Dosage du potassium soluble dans l'eau – Préparation de la solution d'essai ;	NM 12.7.014 (1997)
ISO 5318	Engrais - Dosage du potassium - Méthode gravimétrique à l'état de tétraphénylborate de potassium (Méthode de référence) ;	NM 12.7.015 (1997)
ISO 7407	Engrais - Dosage du potassium soluble dans l'acide – Préparation de la solution d'essai ;	NM 12.7.016 (1997)
ISO 3693	Acide nitrique à usage industriel - Dosage des ions chlorure - Méthode potentiométrique ;	NM 12.7.017 (1997)
ISO 4176	Engrais - Dosage de l'azote nitrique - Méthode gravimétrique au nitrons ;	NM12.7.018 (1997)
ISO 5314	Engrais - Dosage de l'azote ammoniacal - Méthode titrimétrique après distillation ;	NM 12.7.019 (1997)
NF U42-119 Juin 1965 ANNULÉE le 23/09/2015	Engrais azotés de la classe C - Dosage de l'azote ;	NM 12.7.020 (1997)
ISO 5315	Engrais - Dosage de l'azote total - Méthode titrimétrique après distillation ;	NM 12.7.021 (1997)
ISO 7408	Engrais - Dosage de l'azote ammoniacal en présence d'autres substances libérant de l'ammoniac sous l'effet d'hydroxyde de sodium - Méthode titrimétrique ;	NM 12.7.022 (1997)
ISO 8358	Matières fertilisantes solides - Préparation des échantillons pour analyse chimique et physique ;	NM 12.7.023 (1999)

NF U42-243 Août 1969 ANNULÉE le 12/12/2014	Engrais - Extraction et dosage de l'anhydride phosphorique soluble dans l'eau et le citrate d'ammonium neutre ;	NM 12.7.024 (1999)
-	Engrais - Tolérances admises pour les engrais, les amendements et les supports de culture ;	NM 12.7.025 (1999)
ISO 3944	Engrais - Détermination de la masse volumique sans tassement ;	NM 12.7.026 (2002)
ISO 5311	Engrais - Détermination de la masse volumique après tassement ;	NM 12.7.027 (2002)
ISO 5313	Engrais simples à base de nitrate d'ammonium et à forte teneur en azote - Détermination de la rétention d'huile ;	NM 12.7.028 (2002)
ISO 7497	Engrais - Extraction des phosphates solubles dans les acides minéraux ;	NM 12.7.029 (2002)
ISO 7837	Engrais - Détermination de la masse volumique sans tassement des engrais fins ;	NM 12.7.030 (2001)
ISO 8397	Engrais solides - Tamisage de contrôle ;	NM 12.7.031 (2002)
ISO 8603	Engrais solides - Détermination de la teneur en azote sous forme d'urée Méthode gravimétrique utilisant du xanthidrol ;-	NM 12.7.033 (2002)
-	Engrais - Acides minéraux pour ajustement du pH des solutions nutritives minérales répondant à la norme NM 12.7.056 - Dénominations et spécifications ;	NM 12.7.034 (2002)
NF U42-191 Septembre 1988	Engrais - Engrais azoté contenant de l'azote de synthèse organique - Détermination des formes d'azote ;	NM 12.7.035 (2002)
NF U42-346 Février 1972	Engrais - Dosage volumétrique du potassium ;	NM 12.7.037 (2002)

NF U42-371 Janvier 1982	Engrais - Détermination du chlore des chlorures ;	NM 12.7.038 (2002)
NF U42-373 Décembre 1981 ANNULÉE le 25/02/2012	Engrais - Détermination du bore (total et soluble) ;	NM 12.7.039 (2002)
NF EN 12049 Janvier 1997	Engrais solides et amendements calciques et/ou magnésiens - Détermination de la teneur en eau - Méthode gravimétrique par séchage sous pression réduite ;	NM 12.7.040 (2002)
NF EN 12048 Janvier 1997	Engrais solides et amendements calciques et/ou magnésiens Détermination de la teneur en eau - Méthode gravimétrique par séchage à (105 ± 2 °C) ;	NM 12.7.041 (2002)
NF U42-771 Octobre 1986	Matières fertilisantes - Détermination de l'anhydride sulfurique total et soluble ;	NM 12.7.044 (2002)
NF U44-140 Février 1984	Matières fertilisantes - Mise en solution du calcium et du magnésium par attaque chlorhydrique ;	NM 12.7.045 (2002)
EN 12947/2012	Matières fertilisantes - Dosage du magnésium - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique ;	NM 12.7.046 (2018)
EN 19198	Engrais-Dosage du magnésium par complexométrie	NM 12.7.047 (2018)
NF U44-147 Février 1984 ANNULÉE le 12/12/2014	Matières fertilisantes - Dosage du calcium - Méthode par complexométrie à l'EGTA ;	NM 12.7.048 (2002)
NF U44-148 Février 1984	Matières fertilisantes - Dosage du calcium - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique ;	NM 12.7.049 (2002)
NF U44-160 Novembre 1985 ANNULÉE le 04/08/2012	Amendements organiques et supports de culture - Détermination de la matière organique totale (Méthode par calcination) ;	NM 12.7.050 (2002)
NF U44-171 Octobre 1982	Boues - Amendements organiques et supports de culture – Détermination de la matière sèche ;	NM 12.7.052 (2002)
NM EN 12579	Amendements organiques et supports de culture - Échantillonnage	NM 12.7.053 (2018)
NF U44-171 Octobre 1982	Matières fertilisantes - Amendements calciques et/ou magnésiens Détermination de la valeur neutralisante ;	NM 12.7.054 (2002)

NF U44-174 Octobre 1986 ANNULÉE le 25/02/2012	Amendements calciques et/ou magnésiens – Détermination de la solubilité carbonique ;	NM 12.7.055 (2002)
--	--	-------------------------------

NM EN 13650	Amendements du sol et supports de culture - Extraction d'éléments solubles dans l'eau régale	NM 12.7.056 (2018)
NM EN 16087-1	Amendements du sol et supports de culture - Détermination de l'activité biologique aérobie- Partie 1 : Cinétique d'absorption de l'oxygène (OUR}	NM 12.7.057 (2018)
NM EN 16087-2	Amendements du sol et supports de culture - Détermination de l'activité biologique aérobie - Partie 2 : Test d'auto-échauffement pour compost	NM 12.7.058 (2018)
ISO 8398	Engrais solides – Mesurage de l'angle du talus d'éboulement ;	NM 12.7.060 (2004)
ISO 10084	Engrais solides - Détermination de la teneur en sulfates solubles dans les acides minéraux - Méthode gravimétrique ;	NM 12.7.061 (2004)
ISO 10248	Engrais liquides – Désaération des échantillons de suspension par entraînement en couche mince ;	NM 12.7.062 (2004)
ISO 10249	Engrais liquides – Examen visuel préliminaire et préparation des échantillons pour essais physiques ;	NM 12.7.063 (2004)
ISO 10693	Qualité du sol – Détermination de la teneur en carbonate – Méthode volumétrique ;	NM 12.7.065 (2004) Confirmée en 2020
ISO 11508	Qualité du sol – Détermination de la masse volumique des particules ;	12.7.067 (2004)
ISO 11047	Qualité du sol – Dosage du cadmium, chrome, cobalt, cuivre, plomb, manganèse, nickel et zinc dans les extraits de sol à l'eau régale - Méthodes par spectrométrie ;	12.7.068 (2004) Confirmée en 2020
ISO 11048	Qualité du sol – Dosage du sulfate soluble dans l'eau et dans l'acide ;	NM 12.7.069 (2004) Confirmée en 2020

ISO 11261	Qualité du sol – Dosage de l'azote total - Méthode de Kjeldahl modifiée ;	NM 12.7.071 (2004) Confirmée en 2020
ISO 11274	Qualité du sol – Détermination de la caractéristique de la rétention en eau Méthodes de laboratoire ;	NM 12.7.074 (2004)
-	Amendements du sol et supports de culture - Détermination de la matière organique et des cendres	NM 12.7.079 (2004)
-	Amendements organiques et supports de culture — Préparation des échantillons pour les essais physiques et chimiques, détermination de la teneur en matière sèche, du taux d'humidité et de la masse volumique compactée en laboratoire	NM 12.7.080 (2004)

-	Amendements du sol et supports de culture – Détermination des propriétés physiques – Masse volumique apparente sèche, volume d'air, volume d'eau, valeur de rétraction et porosité totale	NM 12.7.081 (2004)
NF EN 13651 Juillet 2002	Amendements du sol et supports de culture - Extraction des éléments nutritifs solubles dans le chlorure de calcium/DTPA (CAT) ;	NM 12.7.082 (2004)
-NF EN 13654-1 Juillet 2002	Amendements du sol et supports de culture – Détermination de l'azote – Méthode kjeldahl modifiée ;	NM 12.7.083 (2004)
NF EN 13654-2 Juillet 2002	Amendements du sol et supports de culture – Détermination de l'azote – Méthode de Dumas ;	NM 12.7.084 (2004)
EN 12579/2013	Amendements organiques et supports de culture - Échantillonnage	NM 12.7.085 (2018)
EN 13650/2001	Amendements du sol et supports de culture - Extraction d'éléments solubles dans l'eau régale	NM 12.7.086 (2018)
EN 16087-1/2011	Amendements du sol et supports de culture - Détermination de l'activité biologique aérobie - Partie 1 : Cinétique d'absorption de l'oxygène (OUR)	NM 12.7.087 (2018)
EN 16087-2/2011	Amendements du sol et supports de culture - Détermination de l'activité biologique aérobie - Partie 2 : Test d'auto-échauffement pour compost	NM 12.7.088 (2018)
EN 15475	Engrais- Détermination de l'azote ammoniacal ;	NM 12.7.090 (2016)
EN 15476	Engrais - Dosage de l'azote nitrique et ammoniacal selon Devarda ;	NM 12.7.091 (2016)
EN 15478	Engrais – Détermination de l'azote total dans l'urée ;	NM 12.7.092 (2016)
EN 15479	Engrais – Détermination photométrique du biuret dans l'urée ;	NM 12.7.093 (2016)

EN 15558	Engrais- Dosage de l'azote nitrique et ammoniacal selon Ulsch ;	NM 12.7.094 (2016)
EN 15559	Engrais- Dosage de l'azote nitrique et ammoniacal selon Arnd ;	NM 12.7.095 (2016)
EN 15560	Engrais – Dosage de l'azote total dans la cyanamide calcique exempte de nitrate ;	NM 12.7.096 (2016)
EN 15561	Engrais – Dosage de l'azote total dans la cyanamide calcique nitraté ;	NM 12.7.097 (2016)
EN 15562	Engrais – Détermination de l'azote cyanamidé ;	NM 12.7.098 (2016)
EN 15604	Engrais – Détermination des différentes formes d'azote en présence les unes des autres dans les engrais contenant l'azote sous forme nitrique ammoniacale, uréique et cyanamidique ;	NM 12.7.099 (2016)
EN 13366	Engrais - Traitement avec une résine échangeuse d'ions cationique pour la détermination de la teneur en oligo-éléments chélatés et de la fraction chélatée des oligo-éléments	NM 12.7.100 (2018)
EN 13368-1	Engrais - 'Détermination des agents chélatants dans les engrais par chromatographie - Partie 1: Détermination EDTA, HEEDTA et DTPA par chromatographie ionique	NM 12.7.101 (2018)
EN 15749	Engrais- Dosage des sulfates selon trois méthodes différentes	NM 12.7.102 (2018)
EN 15909	Engrais - Dosage du calcium et du formiate dans les engrais calcium pour pulvérisation foliaire	NM 12.7.103 (2018)
EN 15750	Engrais - Détermination de la teneur en azote totale des engrais ne contenant l'azote que sous forme nitrique, ammoniacale et uréique selon deux méthodes différentes	NM 12.7.104 (2016)
EN 15705	Engrais - Dosage des condensats d'urée par chromatographie liquide haute performance (HPLC) -Isobutylidène diurée et crotonylidène diurée (méthode A) et oligomères de méthylène-urée (méthode B) ;	NM 12.7.105 (2016)
EN15956	Engrais - Extraction du phosphore soluble dans les acides minéraux ;	NM 12.7.106 (2016)
EN15957	Engrais - Extraction du phosphore soluble dans le citrate d'ammonium neutre ;	NM 12.7.107 (2016)

EN15958	Engrais - Extraction du phosphore soluble dans l'eau ;	NM 12.7.108 (2016)
EN 15959	Engrais – Dosage du phosphore extrait	NM 12.7.109 (2016)
EN 15919	Engrais – Extraction du phosphore soluble dans l'acide formique à 2% ;	NM 12.7.110 (2016)
EN15920	Engrais - Extraction du phosphore soluble dans l'acide citrique à 2% ;	NM 12.7.111 (2016)
EN15921	Engrais - Extraction du phosphore soluble selon Petermann à 65°C ;	NM 12.7.112 (2016)
EN15922	Engrais - Extraction du phosphore soluble selon Petermann à température ambiante ;	NM 12.7.113 (2016)
EN15923	Engrais - Extraction du phosphore soluble dans le nitrate d'ammonium alcalin de joulie ;	NM 12.7.114 (2016)
EN 1482 -1	Engrais et amendements minéraux basiques - Échantillonnage et préparation de l'échantillon- Partie 1: Échantillonnage ;	NM 12.7.115 (2016)
EN 1482 -2	Engrais et amendements minéraux basiques - Échantillonnage et préparation de l'échantillon – Partie 2 : Préparation de l'échantillon	NM 12.7.116 (2016)
EN 15925	Engrais - Extraction du soufre total présent sous différentes formes	NM 12.7.117 (2018)
EN 15926	Engrais- Extraction du soufre soluble dans l'eau, lorsque le soufre est présent sous différentes formes	NM 12.7.118 (2018)
EN 15477	Engrais - Détermination de la teneur en potassium soluble dans l'eau ;	NM 12.7.119 (2016)
EN 14397-1	Engrais et amendements minéraux basiques - Détermination de la teneur en dioxyde de carbone - Partie 1 : Méthode applicable aux engrais solides ;	NM 12.7.120 (2016)
EN 15960	Engrais- Extraction du calcium total, du magnésium total, du sodium total et du soufre total présent sous forme de sulfate	NM 12.7.121 (2018)
EN 15961	Engrais- Extraction des formes solubles dans l'eau du calcium, du magnésium, du sodium et du soufre sous forme de sulfate	NM 12.7.122 (2018)
EN 16195	Engrais - Dosage des chlorures en l'absence de matières organiques	NM 12.7.123

		(2016)
EN 15928	Engrais - Détermination de la finesse de mouture (procédé à sec)	NM 12.7.124 (2016)
EN 15924	Engrais - Détermination de la finesse de mouture des phosphates naturels tendres	NM 12.7.125 (2016)
EN 16032	Engrais- Extraction et dosage du soufre élémentaire	NM 12.7.126 (2018)
EN 16196	Engrais - Dosage manganométrique du calcium extrait après précipitation sous forme d'oxalate	NM 12.7.127 (2018)
EN 16199	Engrais- Dosage du sodium extrait par spectrométrie d'émission de flamme	NM 12.7.128 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais - Extraction des oligoéléments totaux	NM 12.7.129 (2016)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais - Extraction des oligoéléments solubles dans l'eau	NM 12.7.130 (2016)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais - Dosage des oligoéléments dans les extraits d'engrais par spectrométrie d'absorption atomique	NM 12.7.131 (2016)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais - Dosage du bore dans les extraits d'engrais - Méthode par spectrométrie à l'azométhine -H	NM 12.7.132 (2016)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais minéraux - Engrais à base des éléments majeurs N, P, K ;	NM 12.7.140 (2016)
-	Compost d'origine végétale	NM 12.7.150 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Élimination des composés organiques dans les extraits d'engrais - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.160 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Élimination des composés organiques dans les extraits d'engrais - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10%	NM 12.7.161 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du cobalt dans les extraits d'engrais par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.162 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du cobalt dans les extraits d'engrais — Méthode gravimétrique avec le 1-nitroso-2-naphtol - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.163 (2018)

Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du cuivre dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.164 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du cuivre dans les extraits d'engrais — Méthode titrimétrique - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.165 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du fer dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.166 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du manganèse dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10%	NM 12.7.167 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du molybdène dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'un complexe avec le thiocyanate d'ammonium - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.168 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du molybdène dans les extraits d'engrais — Méthode gravimétrique au moyen de 8-hydroxyquinoléine - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.169 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du zinc dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur inférieure ou égale à 10 %	NM 12.7.170 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Extraction des oligoéléments totaux - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.171 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Extraction des oligoéléments solubles dans l'eau - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.172 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage des oligoéléments dans les extraits d'engrais par spectrométrie d'absorption atomique (Mode opératoire général) - Oligoéléments d'une teneur supérieur à 10 %	NM 12.7.173 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du fer dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.174 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du manganèse dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur supérieure à 10 %	NM 12.7.175 (2018)

Règlement (CE) n°2003/2003	Dosage du zinc dans les extraits d'engrais — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique - Oligoéléments d'une teneur supérieur à 10 %	NM 12.7.176 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais - Dosage du bore dans les extraits d'engrais - Méthode par titration acidimétrique- Oligoéléments d'une teneur supérieure 10 %	NM 12.7.177 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais simple à base de nitrate d'ammonium et à forte teneur en azote - Granulométrie	NM 12.7.178 (2018)
Règlement (CE) n°2003/2003	Engrais simple à base de nitrate d'ammonium et à forte teneur en azote - Mesure du Ph	NM 12.7.179 (2018)
EN 12948	Amendements minéraux basiques - Détermination de la distribution granulométrique par tamisage par voie sèche ou par voie humide	NM 12.7.180 (2018)
EN 13368-2	Engrais - Détermination des agents chélatants dans les engrais par chromatographie - Partie 2 : Détermination du fer chélaté o,o-EDDHA, o,o-EDDHMA et HBED par chromatographie d'appariement d'ions	NM 12.7.181 (2018)
EN 13971	Amendements minéraux basiques carbonatés et silicatés - Détermination de la réactivité -Méthode par titrage potentiométrique à l'acide chlorhydrique	NM 12.7.182 (2018)
EN 14888	Engrais et amendements minéraux basiques - Dosage de la teneur en cadmium	NM 12.7.183 (2018)
EN 15360	Engrais - Détermination de la teneur en dicyandiamide - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.184 (2018)
EN 15451	Engrais - Dosage des agents chélatants - Dosage du fer chélaté par EDDHSA par chromatographie d'appariement d'ions	NM 12.7.185 (2018)
EN 15452	Engrais - Dosage des agents chélatants - Dosage du fer chélaté par o,p-EDDHA par chromatographie liquide à haute performance à polarité de phase inversée	NM 12.7.186 (2018)
EN 15688	Engrais - Détermination de l'inhibiteur d'uréase N-(n-butyl) triamine thiophosphorique (NBPT) par chromatographie liquide haute performance (HPLC)	NM 12.7.187 (2018)
EN 15905	Engrais - Dosage du 3-méthylpyrazole (MP) par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.188 (2018)
EN 15950	Engrais - Dosage de l'acide N-(1,2-dicarboxyéthyl)-D,L aspartique (acide iminodisuccinique, IDHA) par chromatographique liquide haute	NM 12.7.189 (2018)

	performance (HPLC)	
EN 15962	Engrais - Dosage de la teneur en oligo-élément complexé et de la fraction complexée des oligo-éléments	NM 12.7.190 (2018)
EN 16024	Engrais - Dosage du 1H-1,2,4-triazole dans l'urée et les engrais contenant de l'urée - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.191 (2018)
EN 16075	Engrais - Dosage du N-(2-nitrophényl) triamide phosphorique (2-NPT) dans l'urée et les engrais contenant de l'urée - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.192 (2018)
EN 16109	Engrais - Dosage des oligo-éléments complexés dans les engrais - Identification des lignosulfonates	NM 12.7.193 (2018)
EN 16328	Engrais - Dosage du 3,4-diméthyl-1H-pyrazole-phosphate (DMPP) - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.194 (2018)
EN 16357	Amendements minéraux basiques carbonatés - Détermination de la réactivité - Méthode par titration automatique à l'acide citrique	NM 12.7.195 (2018)
EN 16651	Engrais - Dosage du N-(n-butyl)triamide de l'acide thiophosphorique (NBPT) et du N-(n-propyl)triamide de l'acide thiophosphorique (NPPT) - Méthode par chromatographie liquide à haute performance (HPLC)	NM 12.7.196 (2018)
EN 17246	Engrais - Détermination du perchlorate dans les engrais minéraux par chromatographie ionique et détection conductimétrique (IC-CD)	(2020)
CEN/TS 17338	: Amendements minéraux basiques - Détermination du besoin en chaux d'un sol - Méthode tampon d'acétate d'ammonium pH 5,5 (Liming materials - Determination of the lime requirement in soil- Ammonium acetate buffer method pH 5,5).	(2020)

K- CN DES PATES ALIMENTAIRES, COUSCOUS ET PRODUITS SIMILAIRES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
CXS 249-2006 V2018	Les nouilles instantanées	(2019)
-	Couscous	NM 08.1.250 (2019)
-	Pâtes alimentaires	NM 08.1.256 (2019)

NORMES AGROALIMENTAIRES ELABOREES PAR D'AUTRES COMMISSIONS DE NORMALISATION INSTITUEES DANS D'AUTRES DEPARTEMENTS

1- CN DES SYSTEMES DE MANAGEMENT :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
CAC/RCP 1-1969 Rév. 4 en 2003	Principes généraux d'hygiène alimentaire ;	NM 08.0.000 (2008)
CAC/RCP 23-1979 Rév. 2 en 1993	Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides ;	NM 08.0.001 (2003)
-	Système de management HACCP – Exigences ;	NM 08.0.002 (2003)
CAC/RCP 40/1993	Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement ;	NM 08.0.003 (2003)
CAC/RCP 17/1193	Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserves quant aux défauts inacceptables ;	NM 08.0.004 (2003)
CAC/RCP 2/1969	Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve.	NM 08.0.005 (2003)
CAC/RCP 8/1976	Code d'usages recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées ;	NM 08.0.006 (2002)
CAC/RCP 5/1971	Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés y compris les champignons comestibles ;	NM 08.0.007 (2008)
CAC/RM 42/1969	Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballés (NQA 6,5);	NM 08.0.010 (1998)
ISO 22000-2018	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ;	NM 08.0.020 (2018)
ISO 9001	Systèmes de management de la qualité – Exigences	NM 00.5.053 (2015)

2- CN DES CEREALES LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 11051/1994	Blé dur – Spécifications ;	NM 08.1.214 (1999)
NF V03-716 Décembre 2015	Produits de mouture du blé tendre – Spécifications des farines de blé tendre destinées à la panification ;	NM 08.1.219 (2002)
-	Produits de mouture du blé tendre – Spécifications de la farine de blé tendre destinée à la biscuiterie ;	NM 08.1.220 (2002)
-	Produits de mouture des céréales – Détermination de la granulométrie ;	NM 08.1.224 (2002)
-	Céréales et produits de mouture - Détermination de l'acidité grasse	NM 08.1.225 (2002)
-	Farine de blé tendre et blé dur – Détermination de l'amidon endommagé	NM 08.1.226 (2002)
-	Farines de blé et semoules – Dosage des sucres réducteurs	NM 08.1.227 (2005)
-	Farine de blé tendre – Détermination du gluten	NM 08.1.229 (2002)
-	Orge – Spécifications	NM 08.1.230 (2005)
-	Orge – Détermination du rendement de décorticage	NM 08.1.231 (2005)
-	Produits de mouture d'orge - Spécifications	NM 08.1.232 (2005)

-	Orge – Calibrage	NM 08.1.233 (2005)
-	Produits dérivés des céréales – Méthode de détermination des éléments minéraux anormaux dans les farines	NM 08.1.234 (2005)
-	Guide de bonnes pratiques pour le stockage des céréales	NM 08.1.235 (2005)
ISO 7301 : 2011	RIZ PADDY - Spécifications ;	NM 08.1.236 (2008)
-	Riz – Détermination des rendements au décortilage et à l'usinage	NM 08.1.237 (2008)
ISO 7301/2002	RIZ - Spécifications ;	NM 08.1.238 (2008)
-	Maïs pour transformation industrielle - Spécifications ;	NM 08.1.239 (2008)
Codex Stan153-1985 (Rév1 –1995)	Maïs pour consommation humaine - Spécifications ;	NM 08.1.240 (2008)
-	Guide de bonnes pratiques de la minoterie industrielle à blé tendre	NM 08.1.241 (2009)
-	Farines enrichies - Dosage du fer (Spot test)	NM 08.1.242 (2009)
-	Céréales et produits à base de céréales - Dosage du fer par spectroscopie d'absorption atomique	NM 08.1.244 (2009)
-	Farines de blé tendre - Détermination de l'absorption d'eau et des caractéristiques rhéologiques des pâtes au moyen du farinographe	NM 08.1.245 (2009)
-	Farines de blé tendre - Détermination des caractéristiques rhéologiques des pâtes au moyen de l'extensographe	NM 08.1.246 (2009)
-	Farines de blé - Détermination des caractéristiques rhéologiques des pâtes au moyen du mixographe	NM 08.1.247 (2009)
-	Détermination de la teneur en blé tendre dans les produits de blé dur et leurs dérivés	NM 08.1.248 (2011)
-	Recherche de la présence de blé tendre dans les produits de blé dur et leurs dérivés	NM 08.1.249 (2011)

-	Couscous – Détermination de la vitesse de réhydratation	NM 08.1.254 (2011)
-	Couscous – Détermination de l'indice de gonflement	NM 08.1.255 (2011)
-	Pâtes alimentaires – Qualité à la cuisson – Fermeté	NM 08.1.257 (2011)
-	Détermination de la teneur en niacine dans les composés d'enrichissement des produits dérivés des céréales	NM 08.1.260 (2011)
-	Détermination de la teneur en niacine et nicotinamide dans les céréales et dérivés	NM 08.1.261 (2011)
-	Détermination des vitamines du groupe B dans les composés d'enrichissement	NM 08.1.262 (2011)
	Détermination de la vitamine B2 (riboflavine) dans les farines fortifiées par Chromatographie Liquide à Haute Performance (HPLC)	NM 08.1.263 (2011)
	Détermination de la teneur en nicotinamide, vitamine B2 (riboflavine) et vitamine B6 (pyridoxine) par Chromatographie Liquide à Haute Performance (HPLC)	NM 08.1.264 (2011)
ISO 712	Céréales et produits céréaliers – Détermination de la teneur en eau - Méthode de référence	NM 08.1.265 (2015)
NM ISO 6540	Mais - Détermination de la teneur en eau (sur grains broyés et sur grains entiers)	NM 08.1.266 (2015)

3- CN DES CONSERVES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-	Olives de table – Spécifications ;	NM 08.2.001 (2018)
-	Concentré de tomates – Spécifications	NM 08.2.002 (2012)
-	Fruits et légumes en conserve – Cornichons (Concombres)	NM 08.2.003 (2002)
-	Fruits et légumes en conserve – Petits pois – Spécifications	NM 08.2.004 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Haricots verts et haricots beurre	NM 08.2.005 (2002)
-	Fruits et légumes en conserve – Détermination du poids égoutté – Méthode I	NM 08.2.006 (2002)
-	Confitures, gelées et marmelades	NM 08.2.007 (2012)
-	Produits dérivés des fruits et légumes – Détermination de la teneur en calcium des fruits et légumes en conserve	NM 08.2.009 (1997)
-	Produits de conserves – Détermination de la capacité en eau des récipients	NM 08.2.010 (1997)

-	Fruits et légumes en conserve – Petits pois – Détermination du remplissage adéquat pouvant remplacer la détermination du poids égoutté	NM 08.2.011 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Petits pois – Dosage de la matière insoluble dans l'alcool	NM 08.2.012 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Petits pois – Méthode pour distinguer la variété des pois	NM 08.2.013 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Carottes	NM 08.2.014 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Maïs doux	NM 08.2.015 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Asperges en conserve	NM 08.2.017 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Choux palmistes (coeurs de palmier)	NM 08.2.019 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Champignons de couche –Détermination du poids égoutté lavé	NM 08.2.020 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Fraises – Détermination des impuretés minérales (sable)	NM 08.2.021 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Détermination du poids égoutté – Méthode II	NM 08.2.023 (2003)
-	Fruits et légumes en conserve – Tomates	NM 08.2.024 (2012)
Norme Codex Stan 52-1981	Fruits et légumes surgelés : Fraises – Spécifications ;	NM 08.2.083 (2002)
Norme Codex Stan 67-1981	Raisins secs - Spécifications ;	NM 08.1.070 (2003)

4- CN DES CORPS GRAS :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, raffinée de tournesol - Spécifications ;	NM 08.5.027 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, raffinée de soja - Spécifications ;	NM 08.5.028 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, raffinée de colza - Spécifications ;	NM 08.5.029 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, raffinée de coton - Spécifications ;	NM 08.5.030 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, raffinée de tournesol - Spécifications ;	NM 08.5.031 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, brute de soja - Spécifications ;	NM 08.5.032 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, brute de colza - Spécifications ;	NM 08.5.033 (1994)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huile pure, brute de coton - Spécifications ;	NM 08.5.034 (1994)
NF EN ISO 658 Juin 1995 ANNULÉE le05/07/2002	Corps gras d'origine animale et végétale – Graines oléagineuses – Détermination de l'acidité de l'huile ;	NM 08.5.045 (1996)
COI/t.15/NC Rév 9/1999	L'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive - Spécifications ;	NM 08.5.070 (2002)
-	Corps gras d'origine animale et végétale – Huiles d'argane Spécifications ;-	NM 08.5.090 (2003)

ISO/TR 2010 :	Huiles essentielles - Règles générales concernant les caractéristiques des récipients destinés à contenir des huiles essentielles et recommandations pour leur conditionnement et leur stockage ;	08.1.439 (2014)
ISO 1342	Huile essentielle de romarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) ;	08.1.453 (2014)
ISO 3528	Huile essentielle de mandarine, type Italie (<i>Citrus reticulata</i> Blanco;	08.1.469 (2014)
NF T75-229 Novembre 2009	Huile essentielle de sassafras (<i>Cinnamomum micranthum</i> Hay) ;	08.1.475 (2014)
NF T75-254 Janvier 1992	Huiles essentielles - Huile essentielle de cyprès (<i>Cupressus sempervirens</i> Linnaeus) ;	NM 08.1.476 (2014)
-NF T75-253 Septembre 2006	Huiles essentielles - Huile essentielle de camomille romaine (<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All. syn. <i>Anthemis nobilis</i> L.) ;	NM 08.1.478 (2014)
ISO 3517	Huile essentielle de néroli bigaradier (<i>Citrus aurantium</i> L., syn. <i>Citrus amara</i> Link, syn. <i>Citrus bigaradia</i> Loisel, syn. <i>Citrus vulgaris</i> Risso) ;	NM 08.1.487 (2014)
ISO 4716	Huile essentielle de vétiver [<i>Chrysopogon zizanioides</i> (L.) Roberty, syn. <i>Vetiveria zizanioides</i> (L.) Nash] ;	NM 08.1.500 (2014)
ISO 4719	Huile essentielle d'aspic (<i>Lavandula latifolia</i> Medikus), type Espagne ;	NM 08.1.502 (2014)
ISO 4731	Huile essentielle de géranium (<i>Pelargonium</i> x spp.) ;	NM 08.1.509 (2014)
ISO 8897	Huile essentielle de baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.) ;	NM 08.1.512 (2014)
ISO 10115	Huile essentielle d'estragon (<i>Artemisia dracunculus</i> L.) ;	NM 08.1.520 (2014)
ISO14715	Huile essentielle de thym à thymol, type Espagne [<i>Thymus zygis</i> (Loefl.) L.] ; (IC 08.1.526) (REV)	NM 08.1.526 (2014)
NF T75-257 Décembre 2004	Huiles essentielles - Huile essentielle de fenouil doux (<i>Foeniculum vulgare</i> Miller spp. vulgare var. dulce (Miller) Thellung) ;	NM 08.1.535 (2014)
NF T75-257 Décembre 2004	Huiles essentielles - Huile essentielle de fenouil doux (<i>Foeniculum vulgare</i> Miller spp. vulgare var. dulce (Miller) Thellung) ;	NM 08.1.535 (2014)

NF T75-258 Décembre 2004	Huiles essentielles - Huile essentielle de fenouil amer (Foeniculum vulgare Miller spp. vulgare Miller var. amara) ;	NM 08.1.536 (2014)
NF T75-340 Mars 1982	Huiles essentielles - Huile essentielle de macis ;	NM 08.1.537 (2014)
NF T75-352 Septembre 1989	Huiles essentielles - Huile essentielle de fruits de carotte (Daucus carota Linnaeus) ;	NM 08.1.538 (2014)
ISO 3065	Huile essentielle d'eucalyptus, type Australie, contenant une fraction volumique de 1,8-cinéole comprise entre 80 % et 85 % ; (IC 08.1.540)	NM 08.1.540 (2014)
ISO 10869	Huile essentielle de pin, Sibérie (Abies sibirica Ledeb.) ; (IC 08.1.541)	NM 08.1.541 (2014)
CODEX STAN 177-1991	Noix de coco râpée desséchée – Spécifications ;	NM 08.2.063 (2014)
CAC/RCP 3-1969	Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés	NM 08.2.064 (2014)
CAC/RCP 4-1971	Code d'usage en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées ;	NM 08.2.065 (2014)
ISO 7701	Pommes séchées - Spécifications et méthodes d'essai ;	NM 08.2.066 (2014)
ISO 7702	Poires séchées - Spécifications et méthodes d'essai ;	NM 08.2.067 (2014)
ISO 7703	Pêches séchées - Spécifications et méthodes d'essai ;	NM 08.2.068 (2014)
ISO 7908	Cerises séchées – Spécifications ;	NM 08.2.073 (2014)
ISO 6478	Arachides de bouche – Spécifications ;	NM 08.2.078 (2014)

5- CN HALAL :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
1. Norme OCI	Lignes directrices pour les aliments Halal ;	NM 08.0.800 (2012)

6-CN DES EAUX D'ALIMENTATION HUMAINE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-Directive de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS de 1993 ; -Directive Européenne 98/83 CE du 03/11/1998 concernant la qualité des eaux destinées à la boisson ; -Arrêté n° 1277-01 du 17/10/02 relatif à la fixation des normes de qualité des eaux superficielles utilisées pour la production d'eau potable.	Qualité des eaux d'alimentation humaine ;	NM 03.7.001 (2020)
-	Contrôle et surveillance de l'eau dans les réseaux d'approvisionnement public	NM 03.7.002 (2011)
ISO9308-1/2000	Qualité de l'eau – Recherche et dénombrement des Escherichia Coli et des bactéries coliformes ; Partie 1 : Méthode par filtration sur membrane ;	NM 03.7.003 (2019)
ISO 6461-2/1986	Qualité de l'eau – Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies Sulfite-réducteurs Clostridia ;Partie 2 : Méthode par filtration sur membrane ;	NM 03.7.004 (2007)
ISO 6222/1999	Qualité de l'eau – Dénombrement des micro-organismes revivifiants ; Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé ;	NM 03.7.005 (2007)
ISO7899-2/2000	Qualité de l'eau – Recherche et dénombrement des Entérocoques intestinaux ; Partie 2 : Méthode par filtration sur membrane.	NM 03.7.006 (2007)

ISO7993-1	Qualité de l'eau – Dosage du chlore libre et du chlore total ; Partie 1 : Méthode titrimétrique à la N, N-diéthylphénylène 1,4 diamine.	NM 03.7.007 (2012)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de la température ;	NM 03.7.008 (1989)
ISO10523	Qualité de l'eau – Détermination du PH.	NM 03.7.009 (2012)
ISO 7027-1	Qualité de l'eau –Détermination de la turbidité- Partie1 : Méthodes quantitatives	NM 03.7.010 (2019)
ISO7888	Qualité de l'eau – Détermination de la conductivité électrique.	NM 03.7.011 (2001)
ISO7150-1	Qualité de l'eau – Dosage de l'ammonium – Partie 1 : Méthode spectrométrique manuelle.	NM 03.7.012 (1999)
ISO6777	Qualité de l'eau – Dosage des nitrites – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire.	NM 03.7.013 (1999)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination des nitrates – Méthode à la sulfanilamide après réduction ;	NM 03.7.014 (2001)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de l'oxydabilité au permanganate de potassium – indice permanganate ;	NM 03.7.015 (2012)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de la couleur réelle ;	NM 03.7.018 (2012)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de la dureté réelle et la dureté calcique ;	NM 03.7.019 (1991)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination du magnésium, du fer, du manganèse, du zinc, du cuivre par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme ;	NM 03.7.020 (1990)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de l'aluminium, du plomb, de l'arsenic, du sélénium, du chrome, du cadmium et du baryum par spectrométrie d'absorption	NM 03.7.022 (1990)

	atomique avec four à graphite ;	
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination du mercure par spectrométrie d'absorption atomique;	NM 03.7.023 (2019)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination des chlorures – Dosage volumétrique par la méthode au nitrate mercurique;	NM 03.7.024 (1990)
ISO10359-1	Qualité de l'eau – Dosage des chlorures – Partie 1 : Méthode de la sonde électrochimique pour l'eau potable et faiblement polluée.	NM 03.7.025 (2001)
ISO 9280	Qualité de l'eau – Dosage des sulfates – Méthode gravimétrique au chlorure de baryum	NM 03.7.026 (2001)
-	Eaux d'alimentation humaine – Détermination de la minéralisation totale ;	NM 03.7.027 (1991)
-	Eaux d'alimentation humaine – Dosage de l'oxygène dissous ;	NM 03.7.029 (2012)

ISO 7875-1	Qualité de l'eau Dosage des agents de surface – Partie 1 : Dosage des agents de surface anioniques par la méthode spectrométrique au bleu de méthylène – Détermination de la couleur réelle ;	NM 03.7.030 (1999)
-	Eaux d'alimentation humaine – Dosage du dioxyde de carbone libre ;	NM 03.7.031 (1995)-
-	Eaux d'alimentation humaine – Dosage des hydrocarbures totaux – Méthode par spectrophotométrie infrarouge;	NM 03.7.032 (1995)
-	Méthode de mise en évidence des salmonelles dans l'eau ;	NM 03.7.050 (2012)
-	Méthode de mise en évidence des vibrions dans l'eau ;	NM 03.7.051 (1996)
-	Eaux usées domestiques et industrielles – Détermination des matières en suspension;	NM 03.7.052 (2013)

-	Eaux usées domestiques et industrielles – Détermination du carbone organique total (COT) ;	NM 03.7.053 (1996)
-	Eaux usées domestiques et industrielles – Détermination de la demande chimique en oxygène (DCO) ;	NM 03.7.054 (1996)
-	Eaux usées domestiques et industrielles – Détermination des matières décantables ;	NM 03.7.055 (1996)
-	Essais des eaux – Détermination de la demande biologique en oxygène après 5 jours (DBO5)-Méthode par dilution et ensemencement ;	NM 03.7.056 (1997)
-	Essais des eaux – Echantillonnage : Guide général pour l'établissement des programmes d'échantillonnage ;	NM 03.7.057 (2012)
-	Essais des eaux – Echantillonnage : Guide général sur les techniques d'échantillonnage ;	NM 03.7.058 (1997)
-	Essais des eaux – Echantillonnage : Guide général pour la conservation et la manipulation des échantillons ;	NM 03.7.059 (1997)
-	Traitement des eaux usées – Vocabulaire ;	NM 03.7.069 (2007)
-	Essais des eaux – Effluents aqueux des raffineries de pétrole - Echantillonnage ;	NM 03.7.071 (2006)
-	Essais des eaux – Effluents aqueux des raffineries de pétrole – Dosage des matières organiques en suspension dans l'eau extractibles à l'hexane ;	NM 03.7.072 (2006)
-	Essais des eaux – Effluents aqueux des raffineries de pétrole – Dosage des hydrocarbures totaux ;	NM 03.7.073 (2006)
-	Essais des eaux – Effluents aqueux des raffineries de pétrole – Dosage des phénols ;	NM 03.7.074 (2006)
-	Caractérisation des boues – Détermination de la valeur du pH ;	NM 03.7.075 (2006)

-	Normes de surveillance de la qualité des eaux de baignade ;	NM 03.7.200 (1998)
-	Eaux d'alimentation humaine – Dosage des pesticides organophosphorés et organo-thiophosphorés – Méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	NM 03.7.201 (1996)
-	Eaux d'alimentation humaine – Dosage des pesticides organochlorés et méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	NM 03.7.202 (1996)
ISO 5663	Qualité de l'eau – Dosage de l'azote Kjeldhal – Méthode après minéralisation au sélénium ;	NM 03.7.203 (2000)
ISO 5664	Qualité de l'eau – Dosage de ammonium – Méthode par distillation titrimétrie ;	NM 03.7.204 (2001)
ISO 7150-2	Qualité de l'eau – Dosage de l'ammonium – Méthode spectrométrique automatique ;	NM 03.7.205 (1999)
ISO7890-1	Qualité de l'eau – Dosage des nitrates – Partie 1 : Méthode spectrométrique au diméthyle-2,6 phénol ;	NM 03.7.206 (2001)
ISO7890-2	Qualité de l'eau – Dosage des nitrates – Partie 2 : Méthode spectrométrique au fluoro-4 phénol après distillation ;	NM 03.7.207 (1999)

ISO 13395	Qualité de l'eau – Dosage de l'azote nitreux et de l'azote nitrique et la somme des deux par analyse en flux (CFA ET FIA) et détection spectrométrique ;	NM 03.7.208 (1999)
ISO6878-1	Qualité de l'eau – Dosage du phosphore – Partie 1 : Dosage spectrométrique à l'aide du molybdate d'ammonium ;	NM 03.7.209 (2012)
ISO6439	Qualité de l'eau – Détermination de l'indice phénol – Méthode de l' amino-4 antipyrine après distillation ;	NM 03.7.210 (1999)
ISO7393-2	Qualité de l'eau – Dosage chlorure libre et chlorure total – Partie 2 : Méthode colorimétrique la N, N-diethylphénylène-1,4 diamine destinée aux contrôles de routine ;	NM 03.7.211 (2019)
ISO 9390	Qualité de l'eau – Dosage du borate – Méthode spectrométrique à l'azométhane-H ;	NM 03.7.213 (2001)

ISO 10359-2	Qualité de l'eau – Dosage des chlorures – Partie 2 : Dosage des chlorures totaux liés inorganiquement après digestion et distillation ;	NM 03.7.215 (2000)
ISO9963-1	Qualité de l'eau – Détermination de l'alcalinité – Partie 1 : Détermination de l'alcalinité totale et composite ;	NM 03.7.217 (2000)
ISO9963-2	Qualité de l'eau – Détermination de l'alcalinité – Partie 2 : Détermination de l'alcalinité carbonate ;	NM 03.7.218 (2000)
ISO6703-1	Qualité de l'eau – Dosage des cyanures – Partie 1 : Dosage des cyanures totaux ;	NM 03.7.219 (2000)
ISO9963-2	Influence des matériaux sur l'eau destinée à la consommation humaine – Matériaux organiques – Evaluation de la couleur et de la turbidité de l'eau dans les réseaux de conduites – Méthodes d'essai ;	NM 03.7.230 (2005)
ISO9963-2	Effet des matériaux sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine – Matériaux organiques – Méthode de mesure des paramètres organoleptiques et physicochimiques ;	NM 03.7.231 (2005)
-	Effet des matériaux sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine – Matériaux organiques – Méthode de mesure des micropolluants minéraux et organiques	NM 03.7.232 (2005)
ISO9965	Effet des matériaux sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine – Matériaux organiques – Méthode de mesure de cytotoxicité ;	NM 03.7.233 (2012)
ISO11732	Qualité de l'eau – Dosage du sélénium ; Méthode par spectrométrie d'absorption atomique (Techniquehydrure).	NM 03.7.234 (2007)
ISO11885	Qualité de l'eau – Dosage de l'azote ammoniacal; Méthode par analyse en flux (CFA ET FIA) et détection spectrométrique.	NM 03.7.236 (2007)
ISO11969	Qualité de l'eau – Dosage de 33 éléments par spectroscopie d'émission atomique avec plasma couplé par induction.	NM 03.7.237 (2014)
-	Qualité de l'eau – Dosage de l'arsenic – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique (technique hydrure); Méthode par analyse en flux (CFA ET FIA) et détection spectrométrique.	NM 03.7.238 (2008)
ISO14403	Qualité de l'eau – Dosage des cyanures totaux et des cyanures libres par analyse en flux continu ; Méthode par analyse en flux (CFA ET FIA) et détection spectrométrique.	NM 03.7.239 (2014)

ISO15681-2/	Qualité de l'eau – Dosage des orthophosphates et du phosphore total par analyse en flux (FIA et CFA); Partie 2 : Méthode par analyse en flux continu (CFA).	NM 03.7.240 (2007)
ISO15682/2000	Qualité de l'eau – Dosage des chlorures par analyse en flux (CFA ET FIA) et détection photométrique ou potentiométrique;	NM 03.7.241 (2007)
ISO10301	Qualité de l'eau – Dosage des hydrocarbures halogénés hautement volatils – Méthodes par chromatographie en phase gazeuse ;	NM 03.7.242 (2008)
ISO11423	Qualité de l'eau – Détermination du benzène et de certains dérivés benzéniques – Partie 1 : Méthode par chromatographie en phase gazeuse et de l'espace de tête ;	NM 03.7.244 (2008)
ISO11423-2/1997	Qualité de l'eau – Détermination du benzène et de certains dérivés benzéniques ; Partie 2 : Méthode par extraction et chromatographie en phase gazeuse.	NM 03.7.245 (2007)
ISO15680/2003	Qualité de l'eau – Dosage par chromatographie en phase gazeuse d'un certain nombre d'hydrocarbures aromatiques monocycliques, du naphthalène et de divers composés chlorés par dégazage, piégeage et désorption thermique.	NM 03.7.246 (2007)
ISO17993/2002	Qualité de l'eau – Dosage de 15 hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans l'eau par HPLC avec détection par fluorescence après extraction liquide-liquide.	NM 03.7.247 (2008)

7 - CN DES THE, CAFE, CACAO, CHOCOLAT, SELS ALIMENTAIRES, EPICES ET AUTRES PRODUITS SIMILAIRES :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
NM ISO 676/1995 + Rectificatif technique 1/1997	Epices – Nomenclature botanique ;	NM 08.1.000 (2009)
CAC/RCP – 42/1995	Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées ;	NM 08.1.005 (2009)
NF V 32-140/1975	Epices et aromates – Piment doux en poudre – spécifications ;	NM 08.1.032 (2007)
NF V32-080 Mars 1982 (annulée)	Epices et aromates – Gingembre entier, en morceaux ou en poudre – spécifications ;	NM 08.1.033 (2007)
NF V 32-166/1985	Epices et aromates – Paprika (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) en poudre – Spécifications ;	NM 08.1.035 (2007)
NF V 32-120-1/2000	Epices et aromates – Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) – Spécifications ;	NM 08.1.037 (2007)
ISO 972/1997	Piments dits « piments enragés » et piments forts, entiers ou en poudre – spécifications ;	NM 08.1.039 (2007)
ISO 973/1999	Piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre – spécifications ;	NM 08.1.040 (2007)
ISO 1237/1981	Graines de moutardes – spécifications ;	NM 08.1.042 (2009)
NF V 32-150/1987	Epices et aromates – Carvi noir et carvi blond entiers – spécifications ;	NM 08.1.043 (2007)
NF V 32-155/1982	Epices et aromates – Curcuma entier ou en poudre – spécifications ;	NM 08.1.044 (2007)

ISO 2256/1984	Menthe verte ou menthe douce (Menthe spicata Linnaeus syn. Mentha viridis Linnaeus) séchée- spécifications ;	NM 08.1.045 (2009)
ISO 5563/1984	Menthe poivrée (Menthe piperita Linnaeus) séchée- spécifications ;	NM 08.1.046 (2009)
ISO 6574/1986	Graines de céleri (Apium graveolens Linnaeus) – spécifications ;	NM 08.1.047 (2009)
ISO 5560/1997	Ail déshydraté (Allium sativum L.) – Spécifications ;	NM 08.1.052 (2007)
ISO 11163/1995	Basilic doux séché (Ocimum basilicum L.) – Spécifications ;	NM 08.1.054 (2007)
ISO 11164/1995	Romarin séché (Rosmarinus officinalis L.) – Spécifications ;	NM 08.1.055 (2007)
NF V 32-135/2002	Laurier (Laurus nobilis L.) – Feuilles entières ou brisées Spécifications ;–	NM 08.1.056 (2007)
ISO 3493/1999	Vanille – Vocabulaire ;	NM 08.1.057 (2007)
ISO 5565-1/2000	Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] – Partie 1 : Spécifications ;	NM 08.1.058 (2007)
ISO 6754/1996	Thym séché (Thymus vulgaris L.) – Spécifications ;	NM 08.1.060 (2007)
ISO 7925/1999	Origan séché (Origan vulgaris L.) – Feuilles entières ou en poudre – Spécifications ;	NM 08.1.061 (2007)
NF V 32-173/1988	Epices et aromates Estragon déshydraté (Artemisia dracunculus Linnaeus) – Spécifications ;	NM 08.1.062 (2007)
ISO 7928-1/1991	Sarriette – spécifications Partie 1 : Sarriette des montagnes (Satureja montana Linnaeus) ;	NM 08.1.065 (2009)
ISO 7928-2/1991	Sarriette – spécifications Partie 2 : Sarriette des jardins (Satureja hortensis Linnaeus) ;	NM 08.1.066 (2009)
ISO 10620/1995	Marjolaine séchée (Origanum majorana L.) – Spécifications ;	NM 08.1.067 (2009)
ISO 11165/1995	Sauge officinale séchée (Salvia officinalis L.)	NM 08.1.068 (2009)

ISO 11178/1995	Badiane (Anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook.f.) – Spécifications;	NM 08.1.069 ²(2009)
NF V 32-169/2004	Baies de Genièvre (<i>Juniperus communis</i> L.) – Spécifications ;	NM 08.1.080 (2009)
ISO 5559/1995	Oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) – Spécifications ;	NM 08.1.081 (2009)
ISO 10621/1997	Poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.) – spécifications.	NM 08.1.082 (2009)
ISO 11162/2001	Poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure – spécifications et méthodes d'essai.	NM 08.1.083 (2009)
Codex Stan150-1985, Rev 1-1997, Amd1-1999, Amd 2-2001	Sel de qualité alimentaire - spécifications ;	NM 08.5.130 (2007)
ISO 3509/1989	Cafés et dérivés – Vocabulaire ;	NM 08.5.203 (1999)
NF V03-716 Décembre 2015	Produits de mouture du blé tendre – Spécifications des farines de blé tendre destinées à la panification ;	NM 08.1.219 (2002)
ISO 2451/1973	Fèves de cacao - spécifications ;	NM 08.5.253 (2000)
Codex Stan 162-1987	Vinaigre – spécifications ;	NM 08.1.300 (2007)
Codex Stan 168-1989	Mayonnaise – spécifications ;	NM 08.1.310 (2007)
ISO 9235/1997	Matières premières aromatiques d'origine naturelle - Vocabulaire;	NM 08.1.404 (2009)
-	Levure boulangère fraîche pressée - spécifications ;	NM 08.5.500 (2007)

8- CN DE L'ACCREDITATION :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
NM ISO/IEC 17025	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais	NM 00.5.045 (2018)

9 -CN DES INSTRUMENTS DE MESURE :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO/IEC GUIDE 99/2007	Vocabulaire international de métrologie – Concepts fondamentaux et généraux et termes associés ;	NM 15.0.001 (2011)
NF EN 13485/2002	Thermomètres pour le mesurage de la température de l'air et des produits pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées. – Essais, performances, aptitude à l'emploi.	NM 15.6.031 (2005)
NF EN 12830/1999	Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Essais, performances, aptitude à l'emploi.	NM 15.6.035 (2004)
NF EN 13486/2002	Enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Vérification périodique.	NM 15.6.036 (2006)

10-CN DES PRODUITS DE LA MER :

NORMES HOMOLOGUEES :

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
-	Poisson frais ;	NM 08.7.000 (1997)
STAN 094-1981	Sardines en conserve – spécifications ;	NM 08.7.001 (2019)
-	Produits de la mer - Semi-conserves d'anchois ;	NM 08.7.002 (1999)
STAN 119-1981	Produits de la mer - Maquereaux et chinchards en conserves ;	NM 08.7.003 (1999)
STAN 070-1981	Produits de la mer – Le thon et le bonite en conserves ;	NM 08.7.004 (2000)
-	Poisson congelé ;	NM 08.7.005 (1997)
STAN 166-1989.Rév-1995	Produits de la mer - Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire ;	NM 08.7.008 (2002)
STAN 92-1995	Crevettes surgelées – Spécifications ;	NM 08.7.009 (2004)
STAN 189-1993	Ailerons de requins séchés – Spécifications ;	NM 08.7.010 (2005)
STAN 191-1995	Calmars crus surgelés – Spécifications ;	NM 08.7.011 (2005)
Codex CAC/GL 31-1999	Evaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés ;	NM 08.7.012 (2004)

STAN 190-1995	Filets de poisson surgelés – Spécifications ;	NM 08.7.014 (2006)
STAN 222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques- Spécifications ;	08.7.015 (2007)
STAN 165-1989 ; Rév.1- 1995	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée ;	NM 08.7.016 (2007)
STAN 292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus ;	NM 08.7.019 (2011)
NF V 45-068/2002	Poissons transformés - Produits préparés à partir de chair de poissons ou de surimi – Spécifications ;	NM 08.7.020 (2011)
STAN 36-1981 ,Rév. 1- 1995	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé ;	NM 08.7.022 (2012)
NF V45-064 Août 2013	Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture – Conserves appertisées de maquereaux ;	NM 08.7.23 (2014)
NF V45-065 Décembre 2012	Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture - Saumon fumé ;	NM 08.7.24 (2014)
NF V45-066 Septembre 2014	Poissons transformés - Anchois salés et préparations à base d'anchois salés ;	NM 08.7.025 (2014)
STAN 167-1989, RÉV. 1- 1995	Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des gadidés ;	NM 08.7.026 (2016)
CODEX STAN 95 – 1981 Adoptée en 1981. Révisée en 1995, 2004. Amendée en 2011, 2013, 2014.	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés ;	NM 08.7.027 (2016)
GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE pour le secteur de la pêche maritime Vol 6.	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - Poissons, mollusque et crustacés frais, surgelés ou congelés ;	NM 08.7.040 (2012)

GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE pour le secteur de la pêche maritime Vol 8.	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production de poissons en semi-conserves et autres transformations ;	NM 08.7.042 (2012)
GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE pour le secteur de la pêche maritime Vol 9.	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la purification et l'expédition des coquillages vivants ;	NM 08.7.043 (2012)
-	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les bateaux de pêche - Débarquement de la pêche ;	NM 08.7.044 (2012)
-	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la production de glace ;	NM 08.7.045 (2012)
-	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les halles à marée et marchés de gros ;	NM 08.7.046 (2012)
ISO 12875:2011	Traçabilité des produits de la pêche - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche ;	NM 08.7.050 (2013)
ISO 16741	Traçabilité des produits crustacés - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés d'élevage ;	NM 08.7.051 (2016)
ISO 18537	Traçabilité des produits crustacés - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés issus de la pêche	NM 08.7.052 (2016)
ISO 18539	Traçabilité des mollusques - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de mollusques issus de la pêche	NM 08.7.054 (2016)

NF EN 14176 Mai 2004 ANNULÉE le 01/03/2017 NF EN 14176 Mars 2017	Produits alimentaires - Dosage de l'acide domoïque dans les moules par CLHP ;	NM 08.7.060 (2013)
NF EN 14332 Décembre 2004	Produits alimentaires - Dosage des éléments trace - Détermination de l'arsenic dans des aliments d'origine marine par spectrométrie d'absorption atomique à four graphite (GFAAS) après digestion par micro-ondes ;	NM 08.7.061 (2013)
XP CEN/TS 16233-1 Septembre 2011	Produits alimentaires - Méthode de dosage des xanthophylles dans la chair de poisson par CLHP - Partie 1 : Dosage de l'astaxanthine et de la canthaxantine ;	NM 08.7.062 (2013)
XP CEN/TS 16233-2 Septembre 2011	Produits alimentaires - Méthode de dosage des xanthophylles dans la chair de poisson par CLHP - Partie 2 : Identification de la distribution énantiomérique de l'astaxanthine ;	NM 08.7.063 (2013)
NF V45-069 Juin 2013	Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture - Détermination de la masse nette, de la masse de poisson et du pourcentage de miettes dans les conserves de poisson avec milieu de couverture.	NM 08.7.065 (2014)