

Ordre du jour de la Commission de Normalisation des Laites et Produits Laitiers

* * * * *

LISTE DES PNM À EXAMINER

- **PNM 08.4.049** : Fromages en saumure ;
- **PNM 08.4.057** : Laites en poudre et crème en poudre ;
- **PNM 08.4.096** : Crème et les crèmes préparés ;
- **PNM ISO 21543** : Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge ;
- **PNM ISO 23291** : Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie infrarouge in-line et on-line.

LISTE DES NM À CONFIRMER

- **NM ISO 20541** : Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en nitrates -- Méthode par réduction enzymatique et spectrométrie d'absorption moléculaire après réaction de Griess ;
- **NM ISO 22662** : Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (Méthode de référence) ;
- **NM ISO 8381** : Aliments à base de lait pour enfants en bas âge - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;
- **NM ISO 11285** : Lait - Détermination de la teneur en lactulose - Méthode enzymatique ;
- **NM ISO 11814** : Lait sec - Évaluation de l'intensité du traitement thermique - Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ;
- **NM ISO 14637** : Lait - Détermination de la teneur en urée - Méthode enzymatique utilisant les fluctuations du pH (Méthode de référence) ;
- **NM ISO 6092** : Lait sec - Détermination de l'acidité titrable (méthode pratique) ;
- **NM ISO 14891** : Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote – Méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas ;
- **NM ISO 15174** : Lait et produits laitiers - Coagulants microbiens - Détermination de l'activité totale de coagulation du lait ;

- **NM ISO 15323** : Protéines lactiques sèches – Détermination de l'indice de solubilité de l'azote ;
- **NM ISO 26462** : Lait - Détermination de la teneur en lactose - Méthode enzymatique par pH-métrie différentielle ;
- **NM ISO 17997-1** : Lait - Détermination de la teneur en azote caséinique - Partie 1 : Méthode indirecte (Méthode de référence) ;
- **NM ISO 17997-2** : Lait - Détermination de la teneur en azote caséinique - Partie 2 : Méthode directe (Méthode de routine) ;
- **NM 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 ISO 22935-2** : Lait et produits laitiers - Analyse sensorielle - Partie 2: Méthodes recommandées pour l'évaluation sensorielle ;
- **NM 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.