

Réunion de la Commission de Normalisation des Laites et Produits Laitiers

* * * * *

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

- **1^{er} POINT** : Adoption de l'ordre du jour ;
- **2^{ème} POINT** : Examen des Projets de Normes Marocaines ;
- **3^{ème} POINT** : Confirmation des Normes Marocaines ;
- **4^{ème} POINT** : Divers.

LISTE DES PNM À EXAMINER

- **PNM 08.4.093** : Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre ;
- **PNM 08.4.094** : Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale ;
- **PNM 08.4.095** : Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale ;
- **PNM 08.4.150** : Produits à base de matières grasses laitières ;
- **PNM 08.4.0..** : Matières grasses laitières à tartiner.

LISTE DES NM À CONFIRMER

- **NM ISO 8968-4** : 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 ISO 11865** : Lait entier instantané en poudre - Détermination du nombre de taches blanches
- **NM ISO 11868** : Lait traité thermiquement - Détermination de la teneur en lactulose - Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;
- **NM ISO 12080-1** : Lait écrémé en poudre - Détermination de la teneur en vitamine A - Partie 1 : Méthode colorimétrique ;
- **NM ISO 12080-2** : Lait écrémé en poudre - Détermination de la teneur en vitamine A - Partie 2 : Méthode par chromatographie en phase-liquide à haute performance ;
- **NM ISO 3727-1** : 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 ISO 3727-2** : 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 ISO 8851-1** : Beurre - Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse (Méthodes de routine) - Partie 1: Détermination de la teneur en eau ;
- **NM ISO 8851-2** : Beurre - Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse (Méthodes de routine) - Partie 2: Détermination de la teneur en matière sèche non grasse ;
- **NM ISO 8851-3** : Beurre - Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse (Méthodes de routine) - Partie 3: Calcul de la teneur en matière grasse ;
- **NM ISO 12779** : Lactose - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer ;
- **NM 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 ISO 14673-1** : Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 1 : Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie ;
- **NM ISO 14673-2** : Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 2 : Méthode d'analyse par flux continu segmentés (Méthode de routine) ;
- **NM ISO 14673-3** : Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 3 : Méthode par réduction au cadmium et d'analyse par injection de flux avec dialyse en ligne (Méthode de routine) ;
- **NM ISO 22160** : Lait et boissons à base de lait - Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline - Méthode par un système de photoactivation enzymatique ;
- **NM ISO 9622** : Lait et produits laitiers liquides - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge ;
- **NM ISO 9874** : Lait - Détermination de la teneur en phosphore total - Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire ;
- **NM ISO 8260** : 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 ISO 9231** : Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique.