

**CTN DES METHODES D'ANALYSES
ET D'ECHANTILLONNAGE :**

NORMES HOMOLOGUEES (mise à jour décembre 2009):

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 (2006)
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 (2002)
	Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballés (NQA 6,5);	NM 08.0.10
FD V 01-020/2002	Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires ;	NM 08.0.012 (2006)
FD V 01-000/1999	Analyse des produits agricoles alimentaires - Terminologie ;	NM 08.0.050 (2007)
FD V 03-115/1996	Analyse des produits agricoles alimentaires - Guide pour l'utilisation des matériaux de référence ;	NM 08.0.051 (2007)
ISO 5498/1981	Produits agricoles alimentaires – Détermination de l'indice d'insolubilité dit « Cellulosique » - Méthode générale ;	NM 08.0.052 (2009)
ISO 6541/1981	Produits agricoles alimentaires – Détermination de l'indice d'insolubilité dit « Cellulosique » - Méthode de Scharrer modifiée ;	NM 08.0.053 (2009)
ISO 7002/1986	Produits agricoles alimentaires – Présentation d'une méthode normalisée d'échantillonnage à partir d'un lot ;	NM 08.0.054 (2007)
NF V 03-040/1993	Produits agricoles alimentaires – Détermination de la cellulose brute – Méthode générale ;	NM 08.0.055 (2007)
NF V 03-110/1998	Analyse des produits agricoles alimentaires – Procédure de validation intra-laboratoire d'une méthode alternative par rapport à une méthode de référence. Cas des méthodes d'analyse quantitatives ;	NM 08.0.056 (2007)
NF EN 1988-1/1998	Produits alimentaires – Dosage des sulfites – Méthode optimisée de Monier – Williams ;	NM 08.0.057 (2007)
NF EN 1988-2/1998	Produits alimentaires – Dosage des sulfites – Méthode enzymatique ;	NM 08.0.058 (2007)
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
Codex CAC/GL 21-1997	Principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments ;	NM 08.0.060 (2006)
ISO 11289/1993	Produits alimentaires en conserves – Détermination du pH ;	NM 08.0.061 (2008)
ISO 6887-1/1999	Microbiologie des aliments : 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 (2001)
ISO 7218/2007	Microbiologie des aliments : Règles générales pour les examens microbiologiques ;	NM 08.0.101 (2008)
ISO 4833/2003	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Technique par comptage des colonies à 30°C ;	NM 08.0.102 (2007)
ISO 6579/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp ;	NM 08.0.103 (2007)
ISO 6888/1983	Microbiologie des aliments : Directives générales pour le dénombrement de Staphylococcus Auréus – Méthode par comptage des colonies;	NM 08.0.104 (2002)

ISO7937/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Clostridium Perfringens – Méthode par comptage des colonies;	NM 08.0.105 (2008)
ISO 7402/1993	Microbiologie des aliments : Directives générales pour le dénombrement sans revivification des Enterobacteriaceae – Méthode par comptage des colonies;	NM 08.0.106 (2002)
ISO 7932/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présomptifs – Technique par comptage des colonies à 30°C;	NM 08.0.107 (2008)
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-glucuronide;	NM 08.0.108 (2008)
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 (2009)
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 08-051/2004	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 (2007)
ISO 4832/2006	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes – Méthode par comptage des colonies ;	NM 08.0.115 (2007)
NF V 08-052/1997	Microbiologie des aliments : Recherche des Salmonella – Méthode de routine ;	NM 08.0.116 (2006)
ISO 6887-2/2003	Microbiologie des aliments : 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 à base de viande ;	NM 08.0.117 (2007)
ISO 6887-3/2003	Microbiologie des aliments : 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 ;	NM 08.0.118 (2007)
ISO 6887-4/2003	Microbiologie des aliments : 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 autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche ;	NM 08.0.119 (2007)
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 08-058/1995	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 (2009)
XP V 08-061/1996	Microbiologie des aliments : Dénombrement en anaérobiose des bactéries Sulfito-réducteurs par comptage des colonies – Méthode de routine ;	NM 08.0.125 (2006)
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 (2008)

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 (2009)
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 le dénombrement des levures et moisissures – Technique par comptage des colonies à 25°C ;	NM 08.0.129 (2003)
ISO 8523/1991	Microbiologie: Directives générales pour la recherche des Enterobacteriaceae avec prés enrichissement ;	NM 08.0.130 (2003)
ISO 10272-1/2006	Microbiologie des aliments: Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp – Partie 1 : Méthode de recherche ;	NM 08.0.131 (2008)
ISO 10273/2003	Microbiologie: Directives générales pour la recherche de Yersinia enterocolitica présumées pathogènes ;	NM 08.0.132 (2009)
ISO 16654/2001	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche des Escherichia Coli O 157 ;	NM 08.0.133 (2009)
ISO 10272-2/2006	Microbiologie des aliments: Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp – Partie 2 : Technique par comptage des colonies ;	NM 08.0.135 (2008)
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 (2009)
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 (2009)
NF V 08-401/1997	Microbiologie des aliments : Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés ;	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 08-405/1986	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 ;	NM 08.0.145 (2004)
NF V 08-105/2000	Microbiologie des aliments : Principe de base de l'impédancemétrie appliquée aux examens microbiologiques ;	NM 08.0.146 (2004)
NF V 600/2000	Microbiologie des aliments : Détermination des Escherichia Coli présumés dans les coquillages vivants – Technique du nombre le plus probable ;	NM 08.0.147 (2004)
XP V 01-003/1998	Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique – Denrées périssables, réfrigérées ;	NM 08.0.148 (2006)
NF V 08-301/1983	Microbiologie alimentaires : Produits déshydratés – Examen microbiologique ;	NM 08.0.149 (2007)
ISO 6888-1/1999+ Amd1 2003	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 ;	NM 08.0.150 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
NF V 08-404/1986	Microbiologie alimentaire : Conserves - Recherche de Bacillus thermophiles ;	NM 08.0.153 (2007)
ISO /TS 11133-	Microbiologie alimentaire : Guide pour la préparation et la production	NM 08.0.155

1/2000	des milieux de culture en laboratoire – Partie 1 : Guide général pour l'assurance de la qualité pour la préparation des milieux de culture en laboratoire ;	(2009)
ISO 17410/2001	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychotropes ;	NM 08.0.157 (2007)
ISO 17604/2003	Microbiologie alimentaire : Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique ;	NM 08.0.158 (2007)
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 (2009)
ISO 16140/2003	Microbiologie des aliments – Protocole de validation des méthodes alternatives ;	NM 08.0.162 (2005)
ISO 16649-1/2001	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β -glucuronidase positive. Partie 1 : Technique par comptage des colonies à 44°C au moyen de membranes et du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D-glucuronate;	NM 08.0.163 (2006)
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 16649-3/2005	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β -glucuronidase positive. Partie 3 : Technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl β -D-glucuronate;	NM 08.0.165 (2007)
ISO 18593/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons;	NM 08.0.167 (2005)
ISO 21567/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche de shigella spp;	NM 08.0.168 (2005)
ISO 21807/2004	Microbiologie des aliments : Détermination de l'activité de l'eau;	NM 08.0.169 (2005)
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)
ISO 11290-1/1996	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes – Partie 1 : Méthode de recherche;	NM 08.0.172 (2007)
ISO 11290-2/1998	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes – Partie 2 : Méthode de dénombrement;	NM 08.0.173 (2007)
ISO/TS 19036/2006 + Amd1 2009	Microbiologie des aliments : Lignes directrices pour l'estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives;	NM 08.0.174 (2009)
ISO 21528-1/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae – Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement;	NM 08.0.175 (2009)
ISO 21528-2/2004	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae – Partie 2 : Méthode par comptage des colonies;	NM 08.0.176 (2009)
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 (2007)
ISO 20838/2006	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments –	NM 08.0.178 (2007)

	Exigences relatives à l'amplification et à la détection pour les méthodes qualitatives;	
ISO 21871/2006	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumés en petit nombre – Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche ;	NM 08.0.179 (2007)
CAC/GL 30-1999	Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques ;	NM 08.0.180 (2009)
ISO 21872-1/2007 + Amd1 2008	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche des <i>Vibrio</i> spp. Potentiellement entéropathogènes. Partie1 : Recherche de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i> ;	NM 08.0.181 (2009)
ISO 21872-2/2007	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche des <i>Vibrio</i> spp. Potentiellement entéropathogènes. Partie2 : Recherche des espèces autres que <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i> ;	NM 08.0.182 (2009)
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 (2007)
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 (2007)
NF U 47-003/2000	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 (2007)
NF U 47-004/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la brucellose par la microméthode de fixation du complément ;	NM 08.0.504 (2007)
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 (2007)
NF U 47-006/2000	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 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
NF U 47-012/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps spécifiques de <i>Mycoplasma gallisepticum</i> , <i>Mycoplasma meleagridis</i> ou <i>Mycoplasma synoviae</i> dans le sérum par la technique d'agglutination rapide sur lame ;	NM 08.0.512 (2007)
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 (2007)
NF U 47-014/2000	Méthode d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la salmonellose à <i>Salmonella Abortusovis</i> par la technique de séroagglutination ;	NM 08.0.514 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
NF U 47-019/2000	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre des techniques ELISA ;	NM 08.0.519 (2007)
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 (2007)
NF U 47-021/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps contre la	NM 08.0.521

	brucellose par la technique de séroagglutination lente ;	(2007)
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 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
NF U 47-034/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Recherche d'anticorps spécifiques de Salmonella Pullorum Gallinarum dans le serum par agglutination rapide sur lame ;	NM 08.0.534 (2007)
NF U 47-300/2002	Méthodes d'analyse en santé animale : Terminologie ;	NM 08.0.540 (2007)
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 08.0.541 (2007)
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 (2007)
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 (2007)
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 (2008)
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 (2008)
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 (2008)
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 (2008)
NF U 47-104/2003	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de mycobactéries autres que mycobactérium avium subsp. Paratuberculosis chez l'animal;	NM 08.0.553 (2008)
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 (2008)
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 (2008)
NF U 47-107/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Guide de réalisation des antibiogrammes par la méthode de diffusion en milieu gélosé ;	NM 08.0.556 (2008)
NF U 47-108/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Taylorella equigenitalis à partir de prélèvements génitaux d'équidés;	NM 08.0.557 (2008)
NF U 47-109/2004	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Brucella ovis;	NM 08.0.558 (2008)
NF U 47-301/2001	Méthodes d'analyse en santé animale : Isolement et identification de Taylorella equigenitalis à partir de prélèvements génitaux d'équidés;	NM 08.0.560 (2008)

B- CTN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :
NORMES HOMOLOGUEES (Dernière mise à jour décembre 2009):

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
1. ISO 707/1997	Laits et produits laitiers : Lignes directrices pour l'échantillonnage;	NM 08.4.001 (2000)
2. -	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)
3. -	Laits et produits laitiers : Détermination de la teneur en dichromate de potassium;	NM 08.4.003 (1998)
4. ISO 1211/1999	Lait : Détermination de la teneur en matière grasse méthode gravimétrique (méthode de référence) ;	NM 08.4.004 (2001)
5. -	Laits et produits dérivés : Détermination de l'acidité titrable du lait ;	NM 08.4.005 (1995)
6. -	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode par extraction éthéro-ammoniacale;	NM 08.4.006 (1995)
7. -	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode par extraction éthéro-chlorhydrique;	NM 08.4.007 (1995)
8. -	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode acido-butyrométrique (dite de Gerber);	NM 08.4.008 (1995)
9. -	Lait – Détermination de la matière sèche;	NM 08.4.009 (1998)
10. -	Lait – Détermination des cendres;	NM 08.4.010 (1998)
11. ISO 3356/1975	Lait et lait sec, babeurre et poudre de babeurre, sérum et poudre de sérum – Détermination de l'activité phosphatasique (méthode de référence);	NM 08.4.011 (2000)
12. ISO 7208/1984	Lait écrémé, sérum et babeurre – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (méthode de référence);	NM 08.4.012 (2000)
13. ISO 5542/1984	Lait – Détermination de la teneur en protéines – Méthode au noir amido (méthode pratique);	NM 08.4.013 (2000)
14. ISO 5764/1987	Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope à thermistance ;	NM 08.4.014 (2000)
15. ISO 1738/1997	Beurre – Détermination de la teneur en sel ;	NM 08.4.015 (2000)
16. ISO 1739/1975	Beurre – Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence) ;	NM 08.4.016 (2000)
17. ISO 1740/1991	Produits à matière grasse laitière et beurre – Détermination de l'acidité de la matière grasse (méthode de référence) ;	NM 08.4.017 (2000)
18. ISO 2446/1976	Lait – Détermination de la teneur en matière grasse (méthode de routine) ;	NM 08.4.018 (2006)
19. ISO 7238/1983	Beurre – Détermination du pH de la phase aqueuse (méthode potentiométrique)	NM 08.4.019 (2000)
20. ISO 7586/1985	Beurre – Détermination de l'indice de dispersion de l'eau ;	NM 08.4.020 (2000)

21. ISO 1735/1987	Fromages et fromages fondus – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.021 (2000)
22. ISO 3728/2004	Crème glacée et glace au lait – Détermination de la teneur en matière sèche totale – (Méthode de référence) ;	NM 08.4.022 (2009)
23. 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 (2009)
24. ISO 2450/1985	Crème – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (méthode de référence) ;	NM 08.4.024 (2000)
25. ISO 12081/1998	Lait – Détermination de la teneur en calcium (Méthode par titrimétrie) ;	NM 08.4.025 (2000)
26. NF V 04-212	Lait – Détermination de la teneur en Chlorures – Méthode par titrage potentiométrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.026 (2000)
27. ISO 6731/1989	Lait, crème et lait concentré non sucré – Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.027 (2007)
28. ISO 1736/1985	Lait sec, lactosérum sec, babeurre sec et sérum de beurre – Détermination de la teneur en matière grasse. Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.028 (2001)
29. ISO 1737/1999	Lait concentré sucré et non sucré – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	NM 08.4.029 (2001)
30. ISO 6091/1980	Lait sec – Détermination de l'acidité titrable (Méthode de référence) ;	NM 08.4.030 (2001)
31. ISO 3889/1977	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse – Fiole d'extraction, type Mojonier ;	NM 08.4.031 (2001)
32. 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)
33. 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)
34. ISO 5534/2004	Fromage et fromages fondus – Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.034 (2009)
35. Codex Alimentarius	Lait – Epreuve de peroxydase – Réactions de DUPOUY ET STORCH;	NM 08.4.036 (2001)
36. Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Beurre – Détermination de l'activité phosphatasique ;	NM 08.4.037 (2001)
37. 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 (ISO 3727) ;	NM 08.4.038 (2001)
38. Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Beurre – Recherche rapide de l'acide borique ;	NM 08.4.039 (2001)
39. ISO 8086/2004	Usine laitière : Conditions sanitaires – Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage;	NM 08.4.040 (2007)
40. ISO 1854/2008	Fromage de sérum : Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique – Méthode de référence;	NM 08.4.041 (2009)
41. ISO 2920/2004	Fromage de sérum : Détermination de la matière sèche – Méthode de référence;	NM 08.4.042 (2007)
42. ISO 2962/1984	Fromages et fromages fondus: Détermination de la teneur en phosphore total – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire;	NM 08.4.043 (2007)
43. ISO 9233-1/2007	Fromages, croûtes de fromages fondus: Partie 1 : Détermination de la teneur en natamycine – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage;	NM 08.4.044 (2009)
44. ISO 5943/2004	Fromages et fromages fondus: Détermination de la teneur en chlorures – Méthode par titrage potentiométrique;	NM 08.4.045 (2007)
45. 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 (2009)

46. 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 (2009)
47. NF V 04-263/1997	Crème – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique (méthode de routine) ;	NM 08.4.048 (2007)
48. Codex Stan 208-1999 amendé en 2001	Fromages en saumures - Spécifications ;	NM 08.4.049 (2009)
49. 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)
50. Codex Alimentarius	Lait – Définitions des traitements thermiques ;	NM 08.4.051 (1999)
51. Codex Alimentarius	Laits fermentés – Spécifications ;	NM 08.4.052 (1998)
52. Codex Stan A-6-1978, Rév. 1-1999 amdt en 2006	Fromages – Spécifications ;	NM 08.4.053 (2009)
53. Codex Stan 221-2001	Fromages non affinés y compris le fromage frais – Spécifications ;	NM 08.4.054 (2009)
54. Codex Alimentarius A-8	Fromages fondus – Spécifications ;	NM 08.4.055 (2001)
55. Codex Alimentarius A-9	Crème – Spécifications ;	NM 08.4.056 (1999)
56. Codex Alimentarius	Laits et crèmes en poudre – Spécifications ;	NM 08.4.057 (1999)
57. 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 (2007)
58. ISO 3433/1975	Fromages: Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode Van Gulik;	NM 08.4.059 (2005)
59. ISO 2963/2006	Fromages et fromages fondus: Détermination de la teneur en acide citrique – Méthode enzymatique;	NM 08.4.060 (2007)
60. Codex Stan 271-1968, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Saint Paulin » – spécifications ;	NM 08.4.061 (2009)
61. Codex Stan 277-1973, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Brie » – spécifications ;	NM 08.4.062 (2009)
62. Codex Stan 266-1966, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Gouda » – spécifications ;	NM 08.4.063 (2009)
63. Codex Stan 276-1973, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Camembert » – spécifications ;	NM 08.4.064 (2009)
64. Codex Stan 265-1966, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Edam » – spécifications ;	NM 08.4.065 (2009)
65. Codex Stan 269-1967, amendé en	Norme individuelle pour le fromage « Emmental » – spécifications ;	NM 08.4.066 (2009)

2007		
66. Codex Alimentarius MDC 10	Norme individuelle pour le fromage « Gruyère » – spécifications ;	NM 08.4.067 (2002)
67. Codex Stan 263-1966, amendé en 2007	Norme individuelle pour le fromage « Cheddar » – spécifications ;	NM 08.4.068 (2009)
68. Codex Alimentarius Stan A-3/1971	Laits et produits laitiers : Laits concentrés ;	NM 08.4.069 (2003)
69. Codex Alimentarius Stan A-4/1971	Laits et produits laitiers : Laits concentrés sucrés;	NM 08.4.070 (2003)
70. Codex Alimentarius	Laits et produits laitiers : Pâtes tartinables;	NM 08.4.071 (2003)
71. 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 (2008)
72. ISO 11869/1997	Yaourt : Détermination de l'acidité titrable – Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.073 (2003)
73. 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)
74. ISO 8156/2005	Lait sec et produits laitiers en poudre: Détermination de l'indice d'insolubilité;	NM 08.4.075 (2008)
75. 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 (2008)
76. ISO 8069/2007	Lait sec : Détermination de la teneur en acide lactique et en lactates;	NM 08.4.077 (2008)
77. ISO 8967/2005	Lait sec et produits laitiers en poudre: Détermination de la masse volumique;	NM 08.4.078 (2008)
78. ISO 2450/1999	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence);	NM 08.4.080 (2001)
79. ISO 5543/2004	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence);	NM 08.4.081 (2008)
80. ISO 5544/2008	Caséines - Détermination des « cendres fixes » (Méthode de référence);	NM 08.4.082 (2008)
81. ISO 5545/2008	Caséines présure et caséinates - Détermination des cendres (Méthode de référence);	NM 08.4.083 (2008)
82. ISO 5546/1979	Caséines et caséinates - Détermination du pH (Méthode de référence);	NM 08.4.084 (2001)
83. ISO 5547/2008	Caséines - Détermination de l'acidité libre (Méthode de référence);	NM 08.4.085 (2008)
84. ISO 5548/2004	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en lactose (Méthode photométrique);	NM 08.4.086 (2008)
85. ISO 5549/1978	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en protéines (Méthode de référence);	NM 08.4.087 (2001)
86. ISO 5550/2006	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en humidité (Méthode de référence);	NM 08.4.088 (2008)
87. ISO 5739/2003	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en particules brûlées et en matière exogènes ;	NM 08.4.089 (2008)
88. 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)
89. 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)
90. 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)
91. 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)

92. ISO 6610/1992	Laits et produits laitiers – Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes – Comptage des colonies à 30°C;	NM 08.4.0.102 (2000)
93. ISO 6611/2004	Laits et produits laitiers – Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures – Comptage des colonies à 25°C;	NM 08.4.0.103 (2008)
94. ISO 6730/1992	Lait – Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes psychotropes – Technique par comptage des colonies à 6,5°C;	NM 08.4.104 (2000)
95. ISO 6785/1985	Laits et produits laitiers – Recherche des Salmonelles ;	NM 08.4.105 (2000)
96. ISO 8261/1989	Laits et produits laitiers – Préparation des échantillons pour essai et des dilutions en vue de l'examen microbiologique ;	NM 08.4.106 (2000)
97. ISO 10560/1994	Laits et produits laitiers – Recherche de <i>Listéria Monocytogènes</i> ;	NM 08.4.107 (2000)
98. ISO 11866-1/1997	Laits et produits laitiers – Recherche d' <i>Echérichia coli</i> présumés – Partie 1 : Technique du nombre le plus probable;	NM 08.4.108 (2000)
99. ISO 11866-2/1997	Laits et produits laitiers – Dénombrement d' <i>Eschérichia coli</i> présumés – Partie 2 : Technique du nombre le plus probable avec utilisation de 4-méthylumbelliféryl- β -D-glucuronide (MUG) ;	NM 08.4.109 (2000)
100. 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)
101. ISO 13366-1/1997	Lait – Dénombrement des cellules somatiques – Partie 1 : Méthode au microscope;	NM 08.4.111 (2000)
102. ISO 13366-2/1997	Lait – Dénombrement des cellules somatiques – Partie 2 : Méthode au compteur électronique de particules;	NM 08.4.112 (2000)
103. ISO 13366-3/1997	Lait – Dénombrement des cellules somatiques – Partie 3 : Méthode fluoroptoélectronique;	NM 08.4.113 (2000)
104. ISO 5538/2003	Lait et produits laitiers – Echantillonnage – Contrôle par attributs;	NM 08.4.114 (2008)
105. ISO 5738/2004	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en cuivre – Méthode photométrique (Méthode de référence);	NM 08.4.115 (2008)
106. ISO 6732/1985	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en fer – Méthode spectrométrique (Méthode de référence);	NM 08.4.116 (2003)
107. ISO 6735/1985	Lait sec – Evaluation de la classe de traitement thermique – Méthode de référence de traitement thermique;	NM 08.4.117 (2003)
108. ISO 6736	Lait sec – Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites – Méthode par réduction au cadmium et photométrie;	NM 08.4.118 (2003)
109. ISO 8197/1988	Lait et produits laitiers – Echantillonnage – Contrôle par mesures;	NM 08.4.119 (2003)
110. ISO 11813/1998	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en zinc – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme;	NM 08.4.120 (2003)
111. ISO 11870/2000	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse – Directives générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques;	NM 08.4.121 (2004)
112. ISO 3890-1/2000	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) – Partie 1 : Considérations générales et méthodes d'extraction;	NM 08.4.122 (2004)
113. ISO 3890-2/2000	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 (2004)
114. ISO	Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase	NM 08.4.124

11816-1/2006	alcaline à l'aide de la méthode fluorimétrique – Lait et boissons à base de lait;	(2008)
115. ISO 11816-2/2003	Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline.	NM 08.4.125 (2007)
116. 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 (2007)
117. ISO 8196-1/2000	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 (2005)
118. ISO 8196-2/2000	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 (2005)
119. ISO 8968-1/2001	Lait – Détermination de la teneur en azote – Partie 1 : Méthode de Kjeldahl;	NM 08.4.132 (2005)
120. 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)
121. ISO 8968-4/2001	Lait – Détermination de la teneur en azote – Partie 4 : Détermination de la teneur en azote non protéique;	NM 08.4.134 (2005)
122. 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)
123. ISO 11865/1995	Lait entier instantané en poudre – Détermination du nombre de taches blanches;	NM 08.4.136 (2005)
124. ISO 11868/1997	Lait traité thermiquement – Détermination de la teneur en lactulose – Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	NM 08.4.137 (2005)
125. ISO 12080-1/2000	Lait écrémé en poudre – Détermination de la teneur en vitamine A – Partie 1 : Méthode colorimétrique;	NM 08.4.138 (2005)
126. ISO 12080-2/2000	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 (2005)
127. 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)
128. 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)
129. 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)
130. 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)
131. 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)
132. 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)
133. ISO 15648/2004	Beurre – Détermination de la teneur en sel - Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.146 (2007)
134. ISO 16305/2005	Beurre – Détermination de la fermeté ;	NM 08.4.147 (2007)
135. 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)
136.Codex Stan A- 2-1973, Rév.1-1999 Amendé en 2006	Produits à base de matières grasses laitières ;	NM 08.4.150 (2007)
137. ISO 3976/2006	Matière grasse laitière - Détermination de l'indice de peroxyde ;	NM 08.4.151 (2007)

138. ISO 5537/2004	Lait sec - Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence) ;	NM 08.4.153 (2007)
139. NF V 04- 364/1985	Poudres de lait instantanées : Détermination de la dispersibilité et de la mouillabilité ;	NM 08.4.154 (2007)
140. 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 (2005)
141. 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 (2005)
142. 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 (2005)
143. ISO 14156/2004	Lait et produits laitiers - Méthode d'extraction des lipides des composés liposolubles ;	NM 08.4.164 (2005)
144. 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 (2005)
145. 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 (2005)
146. 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 08.4.170 (2005)
147. ISO 2911/2004	Laits concentrés sucrés – Détermination de la teneur en saccharose – Méthode polarimétrique;	NM 08.4.171 (2007)
148. 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)
149. 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)
150. 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)
151. ISO 9622/1999	Lait entier - Détermination des teneurs en matière grasse laitière, en protéines et en lactose. Lignes directrices pour l'utilisation des appareils de dosage par absorption dans le moyen infrarouge ;	NM 08.4.176 (2007)
152. ISO 9874/2006	Détermination de la teneur en phosphore total du lait – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire ;	NM 08.4.177 (2008)
153. 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 (2006)
154. ISO 22964/2006	Laits et produits laitiers – Détection de l'Enterobacter sakazakii ;	NM 08.4.182 (2007)
155. ISO 11285/2004	Lait - Détermination de la teneur en lactulose – Méthode enzymatique ;	NM 08.4.184 (2007)
156. 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)
157. 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)
158. ISO 14675/2003	Laits 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)
159. ISO 14891/2002	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en azote – Méthode pratique par combustion selon le principe Dumas (Méthode	NM 08.4.189 (2007)

		de référence);	
160.	ISO 15174/2002	Lait et produits laitiers – Coagulants microbiens – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait;	NM 08.4.191 (2007)
161.	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)
162.	ISO 15323/2002	Protéines lactiques sèches – Détermination de l'indice de solubilité de l'azote;	NM 08.4.193 (2007)
163.	ISO 17997-1/2004	Lait – Détermination de la teneur en azote caséinique – Partie 1 : Méthode indirecte (Méthode de référence);	NM 08.4.199 (2006)
164.	ISO 17997-2/2004	Lait – Détermination de la teneur en azote caséinique – Partie 2 : Méthode directe (Méthode de routine);	NM 08.4.200 (2006)
165.	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 (2006)
166.	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 (2006)
167.	ISO 1546/1981	Méthode de contrôle laitier des vaches ;	NM 08.4.207 (2007)
168.	ISO 6734/1989	Lait concentré sucré – Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	NM 08.4.209 (2007)
169.	ISO 8552/2004	Lait – estimation des micro-organismes psychotropes. Technique par comptage des colonies à 21°C (Méthode rapide) ;	NM 08.4.210 (2007)
170.	ISO 8553/2004	Lait – Dénombrement des micro-organismes - Méthode de l'anse calibrée en boîtes de pétri à 30°C ;	NM 08.4.211 (2007)
171.	ISO 8870/2006	Lait et produits laitiers – Recherche de la thermonucléase en provenance des staphylocoques à coagulase positive ;	NM 08.4.212 (2007)
172.	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 (2007)
173.	ISO 14378/2000	Lait et lait en poudre – Détermination de la teneur en iode – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ;	NM 08.4.214 (2007)
174.	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 (2007)
175.	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 (2007)
176.	ISO 21543/2006	Produits laitiers – Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infra-rouge ;	NM 08.4.217 (2007)
177.	ISO 23058/2006	Lait et produits laitiers – Présures ovines et caprines – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait ;	NM 08.4.218 (2007)
178.	ISO 26844/2006	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus antimicrobiens – Test de dissémination en tube;	NM 08.4.219 (2007)
179.	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 (2007)
180.	NF V 04- 156/2002	Lait écrémé – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique ;	NM 08.4.223 (2007)
181.	NF V 04- 204/2004	Lait – Détermination de la masse volumique – Méthode de routine ;	NM 08.4.224 (2007)
182.	NF V 04- 294/1996	Lait – Lactosérum liquide – Détermination de la matière sèche;	NM 08.4.225 (2007)
183.	NF V 04- 348/1978	Lait sec – Détermination de la teneur en eau – Méthode par étuvage ;	NM 08.4.226 (2007)
184.	NF V 04- 369/1994	Lait fermenté – Détermination de l'acidité titrable. Méthode potentiométrique ;	NM 08.4.227 (2007)
185.	NF V 04- 370/1994	Lait fermenté – Détermination de la matière sèche totale ;	NM 08.4.228 (2007)
186.	NF V 04-	Lait gélifié – Lait emprésuré – Détermination de la matière sèche –	NM 08.4.229

371/1994	Méthode de référence;	(2007)
187. CAC/RC P 57-2004	Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers ;	NM 08.4.230 (2007)
188. CAC/GL 13-1999	Directives pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase ;	NM 08.4.231 (2008)
189. NF V 04- 101/1987	Lait – Anse calibrée – Spécifications – Détermination du volume prélevé par une anse calibrée (Méthode de référence) ;	NM 08.4.254 (2007)
190. NF V 04- 102/1987	Lait – Anse calibrée – Spécifications – Détermination du volume prélevé par une anse calibrée (Méthode de routine) ;	NM 08.4.255 (2007)
191. Codex stan 262-2007	Norme individuelle pour le fromage – Mozzarella – Spécifications;	NM 08.4.260 (2009)
192. Codex stan 264-1966 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Danbo – Spécifications;	NM 08.4.261 (2009)
193. Codex stan 267-1966 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Havarti – Spécifications;	NM 08.4.262 (2009)
194. Codex stan 268-1966 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Samsø – Spécifications;	NM 08.4.263 (2009)
195. Codex stan 270-1968 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Tilsiter – Spécifications;	NM 08.4.264 (2009)
196. Codex stan 272-1968 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Provolone – Spécifications;	NM 08.4.265 (2009)
197. Codex stan 273-1968 amdt1 2007	Norme individuelle pour le fromage – Le cottage cheese – Spécifications;	NM 08.4.266 (2009)
198. ISO 3432/2008	Fromages – Détermination de la teneur en matières grasses – Butyromètre pour la méthode Van Gulik;	NM 08.4.270 (2009)
199. ISO 3433/2008	Fromages – Détermination de la teneur en matières grasses – méthode Van Gulik;	NM 08.4.271 (2009)

**C- CTN DES VIANDES ET PRODUITS
A BASE DE VIANDES :**

NORMES HOMOLOGUEES (Dernière mise à jour décembre 2009):

Code du Document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
ISO 3100-1 1997	Viandes et produits à base de viande : Echantillonnage et préparation des échantillons pour essai - Partie 1 : Echantillonnage;	NM 08.6.000 1997
ISO 936/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination des cendres – Méthode de référence ;	NM 08.6.001 1997
ISO 937/1997	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 1443/1997	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 matières 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 2918/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en nitrites – Méthode de référence ;	NM 08.6.008 1997

ISO 3091/1997	Viandes et produits à base de viande : Détermination de la teneur en nitrates – Méthode de référence ;	NM 08.6.009 1997
ISO 3496/1997	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 acideL-(+)-glutamique – Méthode de référence ;	NM 08.6.012 2001
ISO 5553/1997	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
-	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
13496/2000	Viandes et produits à base de viande : Détection des agents colorants – Méthode par chromatographie en couche mince ;	NM 08.6.018 2006
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
-	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
ISO 13720/1995	Viandes et produits à base de viande : Dénombrement des Pseudomonas spp.	NM 08.6.104 2006
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 04-417/1999	Viandes et produits à base de viande : Préparation d'une coupe histologique – Technique en paraffine ;	NM 08.6.111 2006
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 2007
NF V 59-202/1988	Collagènes – Détermination de la teneur en azote;	NM 08.6.221 2007
NF V 59-203/1988	Collagènes – Détermination de la matière sèche – perte de masse à la dessiccation;	NM 08.6.222 2007
NF V 59-204/1988	Collagènes – Détermination de la teneur en hydroxyproline;	NM 08.6.223 2007

E- CTN DE LA PRODUCTION AVICOLE :

NORMES HOMOLOGUEES (Dernière mise à jour décembre 2009):

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
-	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 2004

G- CTN DES ALIMENTS POUR ANIMAUX :

NORMES HOMOLOGUEES (Dernière mise à jour décembre 2009):

Code du document de base	Titre	Code de la norme Marocaine
1- -	Code de bonnes pratiques de fabrication d'aliments composés pour l'industrie provendière (GMP – AFAC)	NM 08.6.600 2009
2- ISO 6490-1/1985	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en calcium – Partie 1 : Méthode titrimétrie ;	NM 08.6.627 2008
3- ISO 6491/1998	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en phosphore – Méthode spectrométrique ;	NM 08.6.629 2008
4- ISO 7088/1981	Aliments pour animaux : Farine de poisson - Vocabulaire ;	NM 08.6.630 2008
5- ISO	Aliments pour animaux : Détermination des résidus de pesticides	NM 08.6.631

14182/1999	organophosphorés – Méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	2008
6- ISO 14565/2000	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en vitamine A – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	NM 08.6.632 2008
7- ISO 14718/1998	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
8- ISO 14797/1999	Aliments pour animaux : Dosage de la furazolidone – Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	NM 08.6.634 2008
9- ISO 16472/2006	Aliments pour animaux : Détermination du contenu en fibre par traitement à l'amylase et au détergent neutre (ANDF);	NM 08.6.635 2008
10- ISO 17372/2008	Aliments pour animaux : Dosage de la zéaralénone par chromatographie à colonne à immunoaffinité et par chromatographie liquide haute performance;	NM 08.6.636 2008
11- ISO 17375/2006	Aliments pour animaux : Dosage de l' Aflatoxine B1;	NM 08.6.637 2008
12- 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
13- 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
14- ISO 5061 /2002	Aliments pour animaux : Détermination des coques des graines de ricin – Méthode au microscope;	NM 08.0.810 2006
15- ISO 5506 /1988	Produits dérivés du soja : Détermination de l'activité uréasique;	NM 08.0.811 2006
16- ISO 5510/1984	Aliments pour animaux : Dosage de la lysine disponible;	NM 08.0.812 2006
17- ISO 6492/1999	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en matière grasse;	NM 08.0.813 2006
18- ISO 6495/1999	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau;	NM 08.0.814 2006
19- ISO 6496/1999	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en eau et en d'autres matières volatiles;	NM 08.0.815 2006
20- ISO 6498/1998	Aliments pour animaux : Préparation des échantillons pour essai;	NM 08.0.816 2006
21- ISO 6651/2001	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1;	NM 08.0.817 2006
22- ISO 6654/1991	Aliments pour animaux : Détermination de la teneur en urée;	NM 08.0.818 2006
23- ISO 6655/1997	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
24- ISO 6866/1985	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1;	NM 08.0.820 2006
25- ISO 6869/2000	Aliments pour animaux : Dosage semi-quantitatif de l'Aflatoxine B1;	NM 08.0.821 2006
26- ISO 6870/2002	Aliments pour animaux : Dosage quantitatif de la zéaralénone;	NM 08.0.822 2006
27- ISO 9831/1998	Aliments des 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