

Référence de l'Enquête Publique	EP 02/2021
Commission de Normalisation	Commission de Normalisation des Méthodes d'Analyses et d'Échantillonnage
Date de Lancement de l'Enquête Publique	15/04/2021
Date de Clôture de l'Enquête Publique	14/05/2021
Responsable	Mme KADIRI Khadija

La durée de l'Enquête Publique fixée par la Commission de Normalisation des Méthodes d'Analyses et d'Échantillonnage de Culture est de 1 mois

LISTE DE PROJETS DE NORMES EN ENQUETE PUBLIQUE

CODE	TITRE	Date de Clôture de l'Enquête Publique
PNM ISO 16140-3	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 3 : Protocole pour la vérification dans un seul laboratoire de méthodes de référence et de méthodes alternatives validées	15/05/2021
PNM ISO 16140-4	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 4 : Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire	15/05/2021
PNM ISO 16140-5	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 5 : Protocole pour la validation interlaboratoires de méthodes non commerciales par plan factoriel	15/05/2021
PNM ISO 5495	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai de comparaison par paires — Amendement 1	15/05/2021
PNM ISO 5496	Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs — Amendement 1	15/05/2021
PNM ISO 6658	Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices générales	15/05/2021
PNM ISO 8588	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai "A" - "non A"	15/05/2021
PNM ISO 8589	Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse — Amendement 1	15/05/2021
PNM ISO 10399	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai duo-trio	15/05/2021
PNM ISO 13299	Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel	15/05/2021

PNM 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)	15/05/2021
PNM ISO 16820	Analyse sensorielle — Méthodologie — Analyse séquentielle	15/05/2021
PNM ISO 11036	Analyse sensorielle — Méthodologie — Profil de la texture	15/05/2021
PNM 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 MSR/V et SC	15/05/2021
PNM 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	15/05/2021
PNM ISO 6887-5	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen	15/05/2021
PNM 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	15/05/2021
PNM ISO 7932	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement de Bacillus cereus présumés — Technique par comptage des colonies à 30 degrés C — Amendement 1 : Ajout de tests optionnels	15/05/2021

**POUR TOUTE DEMANDE DE CONSULTATION, D'INFORMATIONS OU DE
 REMARQUES VEUILLEZ CONTACTER LA DIVISION DE LA NORMALISATION
 ET DES QUESTIONS SPS - SNCA
 Tel : 0537676591 / 0537676662
 Email : normalisation@onssa.gov.ma**