

Référence de l'enquête publique	EP 27-2021
Commission de normalisation	Méthodes d'analyses et d'échantillonnage des denrées alimentaires (029)
Date de clôture de l'enquête publique	15/05/2021
Responsable	Mme Khadija HAOUATI

### PROJETS DE NORMES EN ENQUETE PUBLIQUE

Code	Titre	Date de clôture de l'enquête publique
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 MSRV et SC ; (IC 08.0.103) (REV)	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 ; (IC 08.0.104) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 7932	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs — Technique par comptage des colonies à 30 degrés C — Amendement 1 : Ajout de tests optionnels ; (IC 08.0.107) (REV)	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 ; (IC 08.0.118) (REV)	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 ; (IC 08.0.155) (REV)	15/05/2021
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 ; (IC 08.0.306)	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 ; (IC 08.0.307)	15/05/2021
PNM ISO 16140-5	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 5 : Protocole pour la validation	15/05/2021

	interlaboratoires de méthodes non commerciales par plan factoriel ; (IC 08.0.308)	
PNM ISO 5495	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai de comparaison par paires ; (IC 08.0.607) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 5496	Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs ; (IC 08.0.608) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 6658	Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices générales ; (IC 08.0.611) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 8588	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai "A" - "non A" ; (IC 08.0.616) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 8589	Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse ; (IC 08.0.617) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 10399	Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai duo-trio ; (IC 08.0.618) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 11036	Analyse sensorielle — Méthodologie — Profil de la texture ; (IC 08.0.620) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 13299	Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel ; (IC 08.0.622) (REV)	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) ; (IC 08.0.623) (REV)	15/05/2021
PNM ISO 16820	Analyse sensorielle — Méthodologie — Analyse séquentielle. (IC 08.0.625) (REV)	15/05/2021