

CTN 46 « Lait et produits laitiers »

N°	Réf NA	Année	Intitulé	Source
1	NA 666	1989	Lait sec - Détermination de la teneur en eau - Méthode par étuvage	NF V 04-348 1978
2	NA ISO 5764 NA 669	2015	Lait - Détermination du point de congélation - Méthode au cryoscope à thermistance (Méthode de référence)	ISO 5764 2009
3	NA 670	1989	Lait. Détermination de la teneur en chlorures. Méthode par titrage potentiométrique (méthode de référence).	NF V 04-212 1989
4	NA 673	1989	Lait - Détermination des cendres	NF V 04-208 1989
5	NA 674	1989	Lait - Préparation de l'échantillon pour essai en vue de l'analyse physique et chimique	NF V 04-203 1989
6	NA ISO 707 NA 676	2010	Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'échantillonnage	ISO 707 2008
7	NA 678	1989	Lait - Détermination de l'acidité titrable	NF V 04-206 1969
8	NA 679	1989	Lait - Détermination de la matière sèche	NF V 04-207 1970
9	NA 680	2020	Lait - Détermination de la masse volumique (méthode de routine)	NF V04-204 2004
10	NA ISO 5738 NA 681	2009	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en cuivre - Méthode photométrique de référence	ISO 5738 2004
11	NA 682	2007	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	ISO 8262-2 2005
12	NA 683	2007	Produits laitiers et produits à base de lait - Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop - Méthode de référence - Cas particuliers	ISO 8262-3 2005

13	NA ISO 1211 NA 684	2011	Lait -- Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 1211 2010
14	NA ISO 1736 NA 685	2013	Lait sec et produits à base de lait sec - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 1736 2008
15	NA ISO 3976 NA 686	2009	Matière grasse de lait déshydratée - Détermination de, l'indice de peroxyde - Méthode de référence	ISO 3976 2006
16	NA ISO 6091 NA 687	2011	Lait sec - Détermination de l'acidité titrable - Méthode de référence	ISO 6091 2010
17	NA ISO 6092 NA 688	2011	Lait sec -- Détermination de l'acidité titrable (méthode pratique)	ISO 6092 1980
18	NA ISO 5534 NA 1130	2018	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence)	ISO 5534 2004 + Cor1 : 2013
19	NA 1131	2005	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 1735 2004
20	NA ISO 1740 NA 1303	2009	Produits à matière grasse laitière et beurre - Détermination de l'acidité de la matière grasse (Méthode de référence)	ISO 1740 2004
21	NA ISO 2962 NA 1309	2016	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en phosphore total - Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	ISO 2962 2010
22	NA 1623	2006	Beurre - Détermination de la teneur en sel	ISO 1738 2006
23	NA ISO/TS 2963 NA 1624	2022	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en acide citrique - Méthode enzymatique.	ISO/TS 2963 2006
24	NA ISO 5943 NA 1625	2008	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en chlorures - Méthode par titrage potentiométrique	ISO 5943 2004
25	NA ISO 1739 NA 1748	2014	Beurre - Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse - Méthode de référence	ISO 1739 2006

26	NA ISO 8967 NA 1832	2014	Lait sec et produits laitiers en poudre - Détermination de la masse volumique.	ISO 8967 2005
27	NA ISO 7238 NA 1930	2009	Beurre - Détermination du pH de la phase aqueuse - Méthode potentiométrique	ISO 7238 2004
28	NA ISO 3356 N 19277	2010	Lait - Détermination de la phosphatase alcaline	ISO 3356 2009
29	NA ISO 2911 NA 2366	2016	Laits concentrés sucrés - Détermination de la teneur en saccharose - Méthode polarimétrique	ISO 2911 2004
30	NA ISO 6731 NA 2676	2011	Lait, crème et lait concentré non sucré - Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)	ISO 6731 2010
31	NA 2677	1992	Lait - Anse calibrée - Spécifications - Détermination du volume prélevé par une anse calibrée - Méthode de référence	NF V 04-101 1987
32	NA 2678	1992	Lait - Anse calibrée - Détermination du volume prélevé par une anse calibrée - Méthode de routine	NF V 04-102 1987
33	NA ISO 9874 NA 2682	2008	Lait - Détermination de la teneur en phosphore total - Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	ISO 9874 2006
34	NA 2683	1993	Lait - Détermination de la teneur en caséines	FIL 29 1964
35	NA 2685	1993	Lait - Détermination des indices des acides gras volatils solubles et insolubles	FIL 37 1966
36	NA ISO 6732 NA 2687	2016	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en fer – Méthode spectrométrique (Méthode de référence)	ISO 6732 2010
37	NA ISO 3889 (NA 2690)	2013	Lait et produits laitiers - Spécifications des fioles d'extraction de la matière grasse, type Mojonier	ISO 3889 2006
38	NA 2692	2004	Laits et laits spéciaux destinés à la consommation humaine	ORLAC
39	NA ISO/TS 17758 NA 2703	2019	Poudres de lait instantanées - Détermination de la dispersibilité et de la mouillabilité	ISO/TS 17758 2014
40	NA ISO 1854	2018	Fromage de sérum - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique	ISO 1854

	NA 2705		(Méthode de référence)	2008
41	NA ISO 3433 NA 2706	2011	Fromages -- Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode Van Gulik	ISO 3433 2008
42	NA 2707	1992	Détermination de l'activité phosphatasique dans les fromages pasteurisés stabilisés - Méthode de référence	FIL 53 1969
43	NA 2709	1992	Fromages fondus - Détermination de la teneur en protéines	FIL 25 1964
44	NA 5890	2007	Produits laitiers et produits à base de lait - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique Weibull Berntrop - Méthode de référence - Aliments pour enfants en bas âge	ISO 8262-1 2005
45	NA 5895	1993	Matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre ou matière grasse butyrique anhydre, huile de beurre ou matière grasse butyrique ghee - Normes de composition	FIL/IDF 68 1971
46	NA 5897	1993	Détermination de l'indice d'iode de la matière grasse du beurre d'après Wija	FIL 8:1959
47	NA 5901	1993	Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété	Codex stan A-8a 1978
48	NA Codex stan 283 NA 5902	2023	Norme générale pour le fromage	CODEX STAN 283 2018
49	NA ISO 14501 NA 5910	2022	Lait 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.	ISO 14501 2021
50	NA ISO 8381 NA 5913	2016	Aliments à base de lait pour enfants en bas âge - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique - Méthode de référence	ISO 8381 2008
51	NA ISO 5544 NA 5914	2009	Caséines - Détermination des "cendres fixes" - Méthode de référence	ISO 5544 2008
52	NA ISO 5545 NA 5915	2009	Caséines présure et caséinates - Détermination des cendres - Méthode de référence	ISO 5545 2008

53	NA ISO 5546 (NA 5916)	2013	Caséines et caséinates - Détermination du pH (Méthode de référence)	ISO 5546 2010
54	NA ISO 5547 (NA 5917)	2013	Caséines - Détermination de l'acidité libre (Méthode de référence)	ISO 5547 2008
55	NA ISO 5548 NA 5918	2008	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en lactose - Méthode photométrique	ISO 5548 2004
56	NA ISO 5739 NA 5920	2022	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en particules brûlées et en matières exogènes.	ISO 5739 2003
57	NA 5921		Lait cru - Teneur en composantes (lactose, matière grasse, extrait sec)	
58	NA ISO 5550 NA 5922	2008	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en humidité (Méthode de référence)	ISO 5550 2006
59	NA 5923	1997	Lait - Recherche des fraudes - Mouillage et écrémage	
60	NA Codes stan 288 NA 5927	2023	Norme pour la Crème et les Crèmes Préparées	codex stan 288: 1976 + Amd 2018
61	NA 5928		Yaourt et yaourt sucré	Codex stan A-11a 1975
62	NA 5929		Yaourt aromatisé et produits traités thermiquement après fermentation	Codex stan A-11b 1976
63	NA Codex stan 279 NA 5930	2023	Norme pour le beurre.	Codex stan 279 2018
64	NA Codex stan 284 NA 5931	2018	Norme pour les fromages de lactosérum	Codex stan 284 2010
65	NA 5934	1998	Lait gélifié - Lait emprésuré - Détermination de la matière sèche - Méthode de référence	NF V04-371 1994
66	NA ISO 11865 NA 5935	2016	Lait entier instantané en poudre - Détermination du nombre de taches blanches	ISO 11865 2009
67	NA 5936	2018	Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine	Codex stan A-8b 1978
68	NA Codex stan 276	2022	Norme pour le Camembert	Codex stan 276

	NA 5937			2019
69	NA Codex stan 277 NA 5938	2011	Norme individuelle pour le Brie	Codex stan 277 2010
70	NA Codex stan 263 NA 5939	2022	Norme individuelle pour le Cheddar	Codex stan 263 2007 + Amd 2019
71	NA 5940	1998	Norme individuelle pour le gruyère	Codex stan C10 1967
72	NA 5941	1999	Norme individuelle pour le Saint-paulin	Codex stan C13 1968
73	NA 5942	1999	Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu	Codex stan A-8c 1978
74	NA Codex stan 266 NA 5945	2022	Norme pour le Gouda.	Codex stan 266 2007 + Amd 2019
75	NA 5947	1999	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en ammoniac et en urée - Méthode enzymatique	NF V 04-217 1992
76	NA 5950	1999	Lait et produits laitiers - Echantillonnage - Contrôle par mesures	ISO 8197 1988
77	NA ISO 19660 NA 15000	2019	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique	ISO 19660 2018
78	NA ISO 11868 NA 15006	2011	Lait traité thermiquement - Détermination de la teneur en lactulose- Méthode par chromatographie liquide à haute performance.	ISO 11868 2007
79	NA ISO 9622 NA 15007	2016	Lait et produits laitiers liquides – Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge.	ISO 9622 2013
80	NA ISO 8968-1 NA 15008	2016	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1: Méthode Kjeldhl et calcul de la teneur en protéines brutes	ISO 8968-1 2014
81	NA ISO 8968-4 NA15010	2018	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)	ISO 8968-4 2016

82	NA ISO 12080-1 NA15014	2017	Lait écrémé en poudre - Détermination de la teneur en vitamine A - Partie 1: Méthode colorimétrique.	ISO 12080-1 2009
83	NA ISO 12080-2 NA15015	2014	Lait écrémé en poudre - Détermination de la teneur en vitamine A - Partie 2 : Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance.	ISO 12080-2 2009
84	NA ISO 8196-1 NA15016	2014	Lait - Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait - Partie 1: Attributs analytiques des méthodes alternatives	ISO 8196-1 2009
85	NA ISO 8196-2 NA15017	2014	Lait - Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait - Partie 2: Calibrage et contrôle qualité dans les laboratoires laitiers	ISO 8196-2 2009
86	NA ISO 7328 (NA15018)	2012	Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence	ISO 7328 2008
87	NA ISO 11870 (NA15019)	2013	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en matière grasse -- Lignes directrices générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques	ISO 11870 2009
88	NA ISO 13366-1 NA15020	2011	Lait- Dénombrement des cellules somatiques - Partie 1 : Méthode au microscope.	ISO 13366-1 2008
89	NA ISO 13366-2 NA15021	2011	Lait - Dénombrement des cellules somatiques - Partie 2 : Méthode au compteur électronique de particules.	ISO 13366-2 2006
90	NA ISO 12081 NA 15023	2015	Lait – Détermination de la teneur en calcium – Méthode titrimétrique	ISO 12081 2010
91	NA ISO 14156 NA15024	2011	Lait et produits laitiers - Méthode d'extraction des lipides et des composés liposolubles.	ISO 14156 2001 + AMD 2007
92	NA ISO 14673-3 NA15025	2011	Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie 3 : Méthode par réduction au cadmium et d'analyse par injection avec dialyse en ligne (Méthode	ISO 14673-3 2004

			de routine).	
93	NA15026	2004	Beurre - Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse - Partie1 : Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence).	ISO 3727-1 2001
94	NA15027	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 référence).	ISO 3727-2 2001
95	NA15028	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.	ISO 3727-3 2003
96	NA15029	2004	Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites - Partie1:Méthode par réduction au cadmium et spectrométrie.	ISO 14673-1 2004
97	NA15030	2004	Lait et produits laitiers - Détermination des teneurs en nitrates et en nitrites -Partie 2:Méthode par analyse d'écoulement segmentée -Méthode de routine.	ISO 14673-2 2004
98	NA ISO 15174 (NA 15032)	2013	Lait et produits laitiers - Coagulants microbiens - Détermination de l'activité totale de coagulation du lait	ISO 15174 2012
99	NA ISO 12082 NA 15033	2013	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,	ISO 12082 2006
100	NA Codex stan 282 NA 15034	2017	Norme pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	Codex stan 282 1999 + amd 2010
101	NA Codex stan 281 NA 15035	2017	Norme pour les laits concentrés	Codex stan 281 1999 + amd 2010
102	NA Codex stan 280 NA 15036	2023	Norme pour les produits à base de matières grasses laitières.	Codex stan 280-1999 + Amd 2018
103	NA Codex stan 290 NA 15037	2018	Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés	Codex stan 290 2014
104	NA Codex stan 278	2023	Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper	

	NA 15038			Codex stan 278 1978 + Amd 2021
105	NA Codex stan 243 NA 15039	2020	Norme pour les laits fermentés.	Codex stan 243 2018
106	NA 15040	2008	Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie	Codex stan 206 1999
107	NA 15041	2008	norme pour l'édam.	Codex stan 265 2007
108	NA ISO 8156	2008	Lait sec et produits laitiers en poudre. Détermination de l'indice d'insolubilité	ISO 8156 2005
109	NA Codex stan 207 NA 23756	2019	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	Codex stan 207 2018
110	NA Codex stan 221 NA 23795	2023	Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais	Codex stan 221 2001 + Amd 2021
111	NA Codex stan 275	2009	Norme pour le fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	Codex stan 275 2007
112	NA ISO 2446	2010	Lait - Détermination de la teneur en matière grasse	ISO 2446 2008
113	NA 15042	2010	Lait et produits laitiers. Détermination du pH.	FD V04-035 2009
114	NA ISO 22160	2010	Lait et boissons à base de lait - Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline - Méthode par un système de photo activation enzymatique	ISO 22160 2007
115	NA ISO 17678 NA 15043	2020	Lait et produits laitiers - Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides	ISO 17678 2019
116	NA ISO 3728 NA 15044	2012	Crème glacée et glace au lait - Détermination de la teneur en matière sèche totale (Méthode de référence)	ISO 3728 2004
117	NA ISO 488 NA 15045	2012	Lait - Détermination de la teneur en matière grasse -Butyromètres Gerber	ISO 488 2008
118	NA ISO 3890-1	2012	Lait et produits laitiers - Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides)	ISO 3890-1

	NA 15046		- Partie 1: Considérations générales et méthodes d'extraction	2009
119	NA ISO 3890-2 NA 15047	2012	Lait et produits laitiers - Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) - Partie 2: Méthodes d'essai pour la purification des extraits bruts et tests de confirmation	ISO 3890-2 2009
120	NA ISO 3432 NA 15048	2012	Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse -Butyromètre pour la méthode Van Gulik	ISO 3432 2008
121	NA ISO 14675 NA 15049	2012	Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour une description normalisée des tests immuno-enzymatiques - Détermination de la teneur en aflatoxine M1	ISO 14675 2003
122	NA ISO 5537 NA 15050	2012	Lait sec - Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence)	ISO 5537 2004
123	NA ISO 6734 NA 19251	2013	Lait concentré sucré - Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)	ISO 6734 2010
124	NA ISO 16305 (NA 19252)	2014	Beurre - Détermination de la fermeté.	ISO 16305 2005
125	NA ISO 8851-1 (NA 19253)	2014	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.	ISO 8851-1 2004
126	NA ISO 8851-2 (NA 19254)	2014	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.	ISO 8851-2 2004
127	NA ISO 8851-3 (NA 19255)	2014	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.	ISO 8851-3 2004
128	NA ISO 22935-2 (NA 19256)	2014	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 2 : Méthodes recommandées pour l'évaluation sensorielle.	ISO 22935-2 2009
129	NA ISO 15648 (NA 19257)	2014	Beurre - Détermination de la teneur en sel – Méthode potentiométrique	ISO 15648 2004

130	NA Codex stan 262 NA 19258	2014	Norme pour la Mozzarella	Codex stan 262 2006
131	NA ISO 8196-3 NA 19259	2023	Lait - Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait - Partie 3: Protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives alternatives d'analyse du lait	ISO 8196-3 2022
132	NA ISO 8070 NA 19260	2015	Lait et produits laitiers – Détermination des teneurs en calcium, sodium, potassium et magnésium – Méthode spectrométrique par absorption atomique	ISO 8070 2007
133	NA ISO 7208 NA 19261	2015	Lait écrémé, sérum et babeurre - Détermination de la teneur en matière grasse Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 7208 2008
134	NA ISO 17189 NA 19262	2015	Beurre, émulsions d'huile alimentaire et matières grasses tartinables – Détermination de la teneur en matière grasse (Méthode de référence)	ISO 17189 2003
135	NA ISO 11816-1 NA 19264	2018	Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1 : Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait	ISO 11816-1 2013
136	NA ISO 11816-2 NA 19265	2018	Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 2 : Méthode fluorimétrique pour les fromages	ISO 11816-2 2016
137	NA ISO 11814 NA 19266	2015	Lait sec – Évaluation de l'intensité du traitement thermique – Méthode chromatographie en phase liquide à haute performance	ISO 11814 2002
138	NA ISO 2450 NA 19267	2015	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 2450 2008
139	NA ISO 5536 NA 19268	2015	Produits à base de matière grasse laitière - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer	ISO 5536 2009
140	NA ISO 8260 NA 19269	2015	Lait et produits laitiers - Dosage des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles - Méthode par chromatographie capillaire en phase gazeuse-liquide avec détection à capture	ISO 8260 2008

			d'électrons	
141	NA Codex stan 253 NA 19270	2023	Norme pour les matières grasses laitières à tartiner	Codex stan 253 2006 + Amd 2018
142	NA ISO 9233-1 NA 19271	2020	Fromage, croûte de fromage et fromages fondus - Détermination de la teneur en natamycine - Partie 1: Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage	ISO 9233-1 2018
143	NA ISO 5538 NA 19272	2016	Lait et produits laitiers – Echantillonnage – Contrôle par attributs	ISO 5538 2004
144	NA ISO 23058 NA 19273	2016	Lait et produits laitiers – Présures ovines et caprines – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait	ISO 23058 2006
145	NA ISO 22935-1 NA 19274	2017	Lait et produits laitiers - Analyse sensorielle - Partie 1: Lignes directrices générales pour le recrutement, la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets.	ISO 22935-1 2009
146	NA ISO 22935-3 NA 19275	2017	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	ISO 22935-3 2009
147	NA ISO 9233-2 NA 19276	2020	Fromage, croûte de fromage et fromages fondus - Détermination de la teneur en natamycine - Partie 2: Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus	ISO 9233-2 2018
148	NA ISO 2920 NA 19285	2017	Fromage de sérum - Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)	ISO 2920 2004
149	NA ISO 1737 NA 19278	2017	Lait concentré sucré et non sucré - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 1737 2008

150	NA ISO 5765-1 NA 19279	2017	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus -- Détermination de la teneur en lactose - Partie 1: Méthode enzymatique par la voie glucose	ISO 5765-1 2002
151	NA ISO 15323 NA 19280	2017	Protéines lactiques sèches - Détermination de l'indice de solubilité de l'azote	ISO 15323 2002
152	NA 19281	2017	Directives pour la conservation du lait cru par le système lactopéroxydase	CAC /GL 13 1991
153	NA ISO 27871 NA 19282	2017	Fromages et fromages fondus - Détermination des fractions azotées	ISO 27871 2011
154	NA ISO 15163 NA 19283	2017	Lait et produits laitiers - Présure de veau et coagulant issu de bovin adulte -- Détermination des teneurs en chymosine et en pepsine bovine par chromatographie	ISO 15163 2012
155	NA ISO 22662 NA 19284	2017	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (Méthode de référence)	ISO 22662 2007
156	NA Codex stan 208 NA 19286	2018	Norme pour les fromages en saumure	CODEX STAN 208 2010
157	NA ISO 14891 NA 19287	2018	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas	ISO 14891 2002
158	NA ISO 20541 NA 19288	2018	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en nitrates - Méthode par réduction enzymatique et spectrométrie d'absorption moléculaire après réaction de Griess	ISO 20541 2008
159	NA ISO 21543 NA 19289	2021	Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge	ISO 21543 2020
160	NA ISO 5765-2 NA 19290	2018	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus - Détermination de la teneur en lactose - Partie 2: Méthode enzymatique par la voie galactose	ISO 5765-2 2002

161	NA ISO 27871 NA 19291	2018	Fromages et fromages fondus - Détermination des fractions azotées	ISO 27871 2011
162	NA ISO 10932 NA 19292	2018	Lait et produits laitiers - Détermination de la concentration minimale inhibitrice (CMI) d'antibiotiques applicable aux bifidobacteria et bactéries lactiques non-entérocoques	ISO 10932 2010
163	NA ISO/TS 11869 NA 23751	2019	Laits fermentés - Détermination de l'acidité titrable - Méthode potentiométrique	ISO/TS 11869 2012
164	NA ISO 19662 NA 23752	2019	Lait - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)	ISO 19662 2018
165	NA ISO 14378 NA 23753	2019	Lait et lait en poudre - Détermination de la teneur en iodure - Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	ISO 14378 2009
166	NA ISO 5543 NA 23754	2019	Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)	ISO 5543 2004
167	NA ISO 27105 NA 23755	2019	Lait et fromages - Détermination de la teneur en lysozyme de blanc d'oeuf par chromatographie liquide haute performance	ISO 27105 2016
168	NA ISO 21422 NA 23757	2019	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en chlorures - Méthode par titrage potentiométrique	ISO 21422 2018
169	NA ISO 16958 NA 23758	2019	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la composition en acides gras - Méthode de chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	ISO 16958 2015
170	NA ISO 11813 NA 23760	2019	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en zinc - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme	ISO 11813 2010
171	NA ISO 21424 NA 23761	2020	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en minéraux et en oligo-éléments - Méthode par spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM)	ISO 21424 2018

172	NA ISO 8968-3 NA 23766	2020	Lait - Détermination de la teneur en azote - Partie 3: Méthode de minéralisation en bloc (Méthode de routine semi-micro rapide) - Rectificatif technique 1	ISO 8968-3:2004/ COR 1:2011
173	NA ISO 13580 NA 23767	2020	Yaourt - Détermination de la teneur totale en matières solides (Méthode de référence) (Langue anglaise)	ISO 13580 2005
174	NA ISO 8069 NA 23768	2020	Lait sec - Détermination de la teneur en acide lactique et en lactates	ISO 8069 2005
175	NA ISO 14637 NA 23769	2020	Lait - Détermination de la teneur en urée - Méthode enzymatique par mesurage de pH différentiel (Méthode de référence)	ISO 14637 2004
176	NA ISO 17129 NA 23770	2020	Lait en poudre - Détermination des protéines de soja et de pois par électrophorèse capillaire en présence de dodécyl sulfate de sodium (SDS-CE) - Méthode de criblage	ISO 17129 2006
177	NA ISO 15322 NA 23771	2020	Lait sec et produits laitiers secs - Détermination de leur comportement dans le café chaud (Essai du café)	ISO 15322 2005
178	NA ISO 15151 NA 23772	2021	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en minéraux et en oligo-éléments - Méthode par spectrométrie d'émission atomique avec plasma induit par haute fréquence (ICP-AES).	ISO 15151 2018
179	NA ISO/TS 17193 NA 23773	2021	Lait - Détermination de l'activité de la lactoperoxydase - Méthode photométrique (Méthode de référence).	ISO/TS 17193 2011
180	NA ISO/TS 26844 NA 23774	2021	Lait et produits laitiers - Détermination de résidus antimicrobiens - Test de dissémination en tube.	ISO/TS 26844 2006
181	NA ISO/TS22113 NA 23775	2021	Lait et produits laitiers - Détermination de l'acidité titrable de la matière grasse laitière.	ISO/TS 22113 2012
182	NA 23776	2021	Lait - Détermination de la teneur en protéines vraies - Méthode au noir amido (méthode pratique).	NF V04-216 2011

183	NA 23777	2021	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en matière grasse du lait de brebis - Méthode acido-butyrométrique.	NF V04-155 2003
184	NA 23778	2021	Lait écrémé - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique.	NF V04-156 2002
185	NA ISO 22184 NA 23779	2022	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en sucre - Chromatographie d'échange d'anions haute performance couplée à la détection par ampérométrie pulsée (HPAEC-PAD).	ISO 22184 2021
186	NA ISO 24223 NA 23780	2022	Fromage - Lignes directrices pour la préparation des échantillons en vue des essais physiques et chimiques (En langue anglaise).	ISO 24223 2021
187	NA ISO 22186 NA 23781	2022	Lait et produits laitiers - Détermination de la nitrofurazone	ISO 22186 2020
188	NA 23782	2022	Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique	NF V04-287 2019
189	NA ISO/TS 19046-1 NA 23783	2022	Fromages - Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie - Partie 1: Méthode par chromatographie en phase gazeuse	ISO/TS 19046-1 2017
190	NA ISO/TS 19046-2 NA 23784	2022	Fromages - Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie - Partie 2: Méthode par chromatographie par échange d'ions	ISO/TS 19046-2 2017
191	NA ISO 26462 NA 23785	2022	Lait - Détermination de la teneur en lactose - Méthode enzymatique par pH-métrie différentielle	ISO 26462 2010
192	NA 23786	2022	Lait fermenté - Détermination de la matière sèche totale	NF V04-370 1994
193	NA 23787	2022	Lait - Lactosérum concentré - Détermination de la matière sèche	NF V04-295 1996
194	NA ISO 23319 NA 23788	2023	Fromages et fromages fondus, caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique	ISO 23319 2022

195	NA ISO 23318 NA 23789	2023	Lait, produits laitiers secs et crème - Détermination de la teneur en matière grasse Méthode gravimétrique	ISO 23318 2022
196	NA 23790	2023	Lait - Lactosérum liquide - Détermination de la matière sèche.	NF V04-294 1996
197	NA ISO 27205 NA 23791	2023	Produits laitiers fermentés - Levains de cultures bactériennes - Norme de composition (version anglaise).	ISO 27205 2010
198	NA ISO 14892 NA 23792	2023	Lait écrémé sec - Détermination de la teneur en vitamine D par chromatographie liquide à haute performance (En langue anglaise).	ISO 14892 2002
199	NA ISO 11815 NA 23793	2023	Lait - Détermination de l'activité totale de coagulation du lait dans la présure de bovins (version anglaise).	ISO 11815 2007
200	NA ISO/TS 18083 NA 23794	2023	Fromage fondus et produits dérivés - Calcul de la teneur (exprimée en phosphore) en phosphate ajouté (En langue anglaise).	ISO/TS 18083 2013