

République du Sénégal



Un peuple - Un but - Une foi

Agence Sénégalaise de
Promotion des Exportations
(ASEPEX)



Association Sénégalaise
de Normalisation

(ASN)



Répertoire des normes agroalimentaires de l'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN)

Réalisé avec le soutien de l'Union européenne



Table des matières

AVANT PROPOS	5
INTRODUCTION	6
PRÉSENTATION DU PROGRAMME DE RENFORCEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DES CAPACITÉS COMMERCIALES (PRDCC II)	8
PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION SÉNÉGALAISE DE NORMALISATION (ASN)	9
PRÉSENTATION DE L'AGENCE SÉNÉGALAISE DE PROMOTION DES EXPORTATIONS (ASEPEX)	11
RÉPERTOIRE DES NORMES AGROALIMENTAIRES DE L'ASN	
● LAIT ET PRODUITS LAITIERS	14
● AGRO PHARMACIE	22
● FRUITS ET LÉGUMES	23
● ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE	45
● ADDITIFS ALIMENTAIRES	52
● POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE	55
● GÉNÉRALITÉS	65
● CÉRÉALES	69
● INDUSTRIE ALIMENTAIRE	79
● OLÉAGINEUX	88
OÙ PEUT ON OBTENIR LES NORMES SÉNÉGALAISES ?	102
COMMENT PEUT ON OBTENIR LES NORMES SÉNÉGALAISES?	102
CONCLUSION	102
INDEX MATIÈRES	103

AVANT PROPOS

L'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN) et l'Agence Sénégalaise de Promotion des Exportations (ASEPEX) vous présentent la première édition du répertoire des normes agroalimentaires de l'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN).

Ce répertoire répond à un souci majeur, celui de satisfaire les besoins d'information des opérateurs économiques nationaux qui désirent mettre sur les marchés sénégalais et international des produits de qualité, conformes aux normes sénégalaises pertinentes, élaborées dans le domaine agroalimentaire.

Réalisé avec le soutien du Programme de Renforcement et de Développement des Capacités Commerciales (PDRCC II), financé par l'Union européenne au travers du 10^{ème} Fonds Européen de Développement (FED), il fait l'inventaire de cent trois (103) normes, élaborées par l'ASN, relatives à des domaines variés de l'agroalimentaire.

Le mode de classement des références des normes agroalimentaires présentées dans le répertoire est systématique.

Les références des normes sont classées par ordre numérique croissant à l'intérieur des différentes classes du domaine agroalimentaire.

Le répertoire comprend un index matières qui permet à l'utilisateur d'avoir une vue d'ensemble des mots clefs qui caractérisent le contenu des normes répertoriées.

L'utilisateur peut ainsi sélectionner les mots clefs qui l'intéressent, noter les références des normes correspondantes et, en faire la demande auprès de l'ASN.

L'ASN et l'ASEPEX conjuguent ainsi leurs efforts visant à élaborer des publications de qualité.

La présente édition du répertoire des normes sénégalaises dans le domaine agroalimentaire constitue une avancée significative dans ce sens.

Docteur Malick DIOP

Directeur Général de l'ASEPEX

Barama SARR

Directeur Général de l'ASN

INTRODUCTION

Dans un monde concurrentiel marqué par l'ouverture des marchés, la normalisation apparaît comme un atout stratégique qui aide l'entreprise à atteindre ses objectifs techniques et financiers.

Le Sénégal, conscient des enjeux qui s'attachent à la mise en œuvre réussie de la normalisation dans les entreprises de production de biens et de services, s'est doté d'un outil chargé de l'élaboration des normes nationales, de la promotion de la qualité et de la certification produits, l'Association sénégalaise de Normalisation (ASN).

Des efforts considérables ont été consentis par l'ASN pour l'identification auprès des opérateurs économiques, des industriels, des associations de consommateurs, des laboratoires etc..., des besoins réels en matière de normes et la mise en route d'un programme concerté de normalisation.

C'est ce programme qui a permis l'élaboration d'une trentaine de normes nationales spécifiques, avec le soutien financier du projet de Promotion d'une Agriculture Compétitive et Durable au Sénégal (PACD), financé par l'Agence Française de Développement (AFD).

La normalisation influence aujourd'hui l'image de marque de nos entreprises. Leur implication active, souhaitée par l'ASN dans les travaux de normalisation, leur permet de se positionner comme des entreprises modèles qui favorisent l'innovation de leurs produits et processus tout en prenant en compte les préoccupations de la société, relatives à la santé, à la sécurité et à l'environnement.

La normalisation joue, également, de plus en plus le rôle d'arme économique. Les cahiers de charges qui font référence à l'application de normes sont mieux perçus sur le marché. Les entreprises sénégalaises doivent se conformer à ces exigences modernes qui s'imposent à tout le monde. Il est important de produire des biens et des services de qualité mais, il est impératif de satisfaire la demande nationale et de viser le marché international.

Dans ce cadre, l'Agence Sénégalaise de Promotion des Exportations (ASEPEX) joue un rôle fondamental au profit des opérateurs économiques nationaux, notamment en ce qui concerne :

- la promotion des exportations qui est une activité complexe, mais exaltante et rentable pour les entreprises qui souhaitent accéder à de nouvelles opportunités commerciales et, partant de là, relever les défis de la performance ;
- la facilitation qui requiert la connaissance de toutes les informations commerciales mais, également, la maîtrise des procédures et formalités administratives du commerce international ;
- la formation à l'exportation qui nécessite des connaissances pointues en la matière ;
- la promotion en vue du positionnement des entreprises nationales sur le marché international ;
- l'assistance technique en ce qui concerne le respect des normes et des exigences de la qualité.

L'ASEPEX demeure un levier essentiel qui peut contribuer à redresser la balance commerciale nationale, par le développement et la promotion des exportations.

En effet, l'hémorragie financière exponentielle provoquée par des importations massives constitue, véritablement, un frein au développement.

Il est impérieux de se passer de certains produits importés en valorisant le potentiel de production agricole du Sénégal.

Ainsi le déficit, de la balance commerciale pourrait être réduit, si le Sénégal met l'accent sur le développement de certaines filières telles que l'anacarde, l'arachide, la gomme arabique, la mangue etc... D'ailleurs, certains produits issus de ces filières ont déjà fait l'objet de normes nationales, édictées par l'ASN.

L'ASEPEX, dans sa mission de promotion des exportations maintient l'exploration des filières porteuses, positionne certains produits porteurs avec des acheteurs réels sur les marchés extérieurs, contribuant ainsi à redresser la balance commerciale du Sénégal.

En soutenant fortement la publication de ce répertoire des normes agroalimentaires de l'Association sénégalaise de Normalisation, le PDRCC II traduit, concrètement, l'ambition commune de l'ASN et de l'ASEPEX de créer une synergie susceptible de répondre aux préoccupations d'information et de prise de décision des opérateurs économiques nationaux, en matière de normes nationales.

PRÉSENTATION DU PROGRAMME DE RENFORCEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DES CAPACITÉS COMMERCIALES (PRDCC II)

Le Programme de Renforcement et de Développement des Capacités Commerciales, (PRDCC II) entre dans le cadre de la mise en œuvre du programme “Appui à la Stratégie de Croissance Accélérée (SCA) et à l’amélioration de la compétitivité de l’économie” du 10^{ème} FED qui s’articule autour de deux composantes: «Intégration commerciale et Compétitivité de l’économie».

La composante “Intégration commerciale” ou PRDCC II, mise en œuvre dans le contexte de la poursuite du Programme de Renforcement et de Développement des capacités Commerciales (PRDCC), vise à améliorer les capacités de mise en marché et d’exportation du Sénégal, d’une part, à l’accompagnement dans la mise en place de l’Accord de Partenariat Economique (APE), d’autre part.

Plus spécifiquement, la composante “Intégration commerciale” ou PRDCC II, vise à améliorer les capacités d’intervention des structures telles que les Centres de Gestion agréés (CGA), l’Agence de Régulation des Marchés (ARM), le Centre de Recherche et d’Analyse des Échanges et des statistiques (CRADES), le Laboratoire de Contrôle de la Qualité des Produits alimentaires de la Direction du Commerce Intérieur, l’Agence Sénégalaise de Promotion des Exportations (ASEPEX), le Secrétariat Permanent de la Stratégie de Croissance accélérée (SCA).

En outre, le PRDCC II vise à améliorer la régulation et la valorisation de certains produits agricoles, notamment l’oignon et la compétitivité des produits sénégalais destinés à l’exportation.

A ce propos, le Programme de Renforcement et de Développement des Capacités commerciales, (PRDCC II) appuie directement, outre les entreprises engagées dans une dynamique de développement de leurs exportations, les organisations comme l’ASEPEX et l’ASN dans leurs programmes concernant respectivement :

- l’équilibre de la balance commerciale par le développement et la promotion des exportations, avec un positionnement continu et durable du Sénégal dans le système commercial multilatéral et sous régional et
- la promotion de la qualité pour appuyer les efforts faits par les agents économiques dans le domaine de l’élaboration des normes nationales en direction des clients du marché intérieur et du marché international.

C’est ainsi que des normes nationales dans le domaine agroalimentaire ont été élaborées par l’ASN répondant aux préoccupations des opérateurs économiques soucieux de mettre sur les marchés sénégalais et extérieur des produits de qualité.

Le PDRCC II présente ses compliments à l’ASN et à l’ASEPEX pour l’ouverture d’esprit et la franche collaboration qui ont permis la réalisation de ce répertoire des normes agroalimentaires, véritable outil d’information et d’aide à la décision des opérateurs économiques du Sénégal.

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION SÉNÉGALAISE DE NORMALISATION (ASN)

Créée par décret n° 78-228 du 14 mars 1978, l'Institut sénégalais de Normalisation devenu Association sénégalaise de Normalisation (ASN), comprend des membres fondateurs et des membres associés qui s'acquittent tous d'une cotisation annuelle, suivant les conditions fixées par le règlement intérieur.

L'organe suprême de l'ASN est l'Assemblée générale qui est constituée de toutes les entreprises adhérentes.

Le Conseil d'Administration est composé de dix (10) membres :

- 03 membres élus au scrutin secret par l'Assemblée Générale extraordinaire ;
- 03 membres fondateurs désignés par les membres fondateurs ;
- 04 membres désignés par l'Etat et représentant les administrations suivantes :
 - *la Primature,*
 - *le Ministère chargé de l'Industrie,*
 - *le Ministère chargé des Finances,*
 - *le Ministère chargé du Commerce*

L'ASN est chargée, essentiellement, de :

- mener des actions d'élaboration de normes nationales, d'information, de sensibilisation et de formation, pour apporter aux agents économiques du Sénégal, en particulier, les industriels, les distributeurs, les consommateurs et les agents de l'administration, les connaissances des outils de la qualité, les méthodes et procédures de leur mise en œuvre au niveau des entreprises et sociétés de production et de service, en vue d'aider à la définition d'une politique de la qualité des biens, des services, ainsi que de la qualité de vie.
- assurer la promotion de la qualité, pour appuyer les efforts faits par les agents économiques dans ce domaine, en direction des clients du marché intérieur et du marché international, en mettant en place un système de communication reposant sur l'organisation de la documentation et de l'information, la création de bases de données informatisées et de divers produits promotionnels.

Les moyens dont dispose l'ASN pour faire appliquer les normes élaborées dans le cadre d'une normalisation obligatoire

L'ASN fait partie d'un réseau que l'on pourrait dénommer « le système de normalisation » et qui comprend, entre autres :

- le Ministère chargé, de l'Industrie qui conduit la politique du gouvernement en matière de normalisation, prend les arrêtés d'application obligatoire des normes en relation avec les autres ministères concernés ;

- les Associations de consommateurs ;
- les directions et services techniques des ministères qui contrôlent l'application des normes, effectuent les prélèvements et sanctionnent les contrevenants ;
- les laboratoires agréés qui effectuent les essais de conformité aux normes avec les ministères concernés ;

L'ASN élabore les normes nationales

Le travail d'élaboration des normes se fait au sein des comités techniques, mis en place par l'ASN.

Les comités techniques sont de véritables fora où sont représentés les différents partenaires concernés par la normalisation : administration, institutions scientifiques et techniques, producteurs, consommateurs....

Trois cent (300) experts nationaux venant des entreprises et sociétés de production, de services privés et d'organismes publics et parapublics participent à l'animation des comités techniques.

L'ASN organise des sessions de formation

L'ASN organise, également, des sessions de formation à l'intention de tous les acteurs : chefs et techniciens d'entreprises, de laboratoires sur la normalisation, la qualité, la certification, par ses moyens propres et/ou en collaboration avec ses partenaires (cabinets privés, bailleurs de fonds...).

Dans le but de promouvoir la qualité, l'ASN organise le prix national de la qualité dont l'institutionnalisation est effective depuis février 1996. Ce prix a pour objectif de reconnaître les mérites des entreprises performantes en matière de management de la qualité.

L'ASN concrétise le partenariat entre l'État et le Secteur Privé.

Les motivations profondes qui doivent inciter le secteur privé à adhérer, massivement, à l'ASN sont nombreuses.

Pour ce faire, il convient de :

- disposer d'un cadre propice au développement technique et économique des entreprises ;
- lutter plus efficacement contre la concurrence déloyale, notamment le dumping et la contrefaçon ;
- maîtriser le système de surveillance et de contrôle de l'application des normes;
- contribuer à l'élargissement des marchés par l'amélioration de la productivité et de la qualité des produits ;
- protéger les consommateurs.

Pour mieux s'imprégner, participer et représenter le Sénégal au processus de normalisation au plan régional et international, l'ASN est membre ou membre fondateur des plus grands organismes

de normalisation dont :

- l'Organisation Régionale Africaine de Normalisation (ARSO/ORAN) dont le siège est à Nairobi (Kenya) ;
- le Programme des Pays Affiliés à la Commission Électrotechnique Internationale (CEI) ;
- l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO). A ce titre elle suit tous les travaux de normalisation qui présentent un intérêt pour le Sénégal ;
- la Commission électrotechnique africaine de Normalisation (AFSEC) ;
- L'Institut de Normalisation et de Métrologie pour les pays islamiques (SMIIC)

L'ASN assure le secrétariat technique des comités techniques régionaux de normalisation dans les domaines de l'agroalimentaire et de l'environnement de NORMCERQ, organe communautaire de normalisation au sein de la Commission de l'UEMOA. Elle participe également aux travaux de normalisation régionale au niveau de la CEDEAO.

RÉSENTATION DE L'AGENCE SÉNÉGALAISE DE PROMOTION DES EXPORTATIONS (ASEPEX)

Créée par décret n° 2005-108 en date du 15 février 2005, l'Agence Sénégalaise de Promotion des Exportations (ASEPEX), placée sous la tutelle du Ministère chargé du Commerce, est dotée d'une autonomie de gestion. Cette démarche volontariste consacre l'option stratégique d'un développement économique et social soutenu par le secteur privé, pour inscrire résolument le Sénégal sur la voie de l'émergence économique.

La portée des exportations

Exporter est une activité complexe, mais exaltante, pour les entreprises qui souhaitent accéder à de nouvelles opportunités commerciales et, relever les défis de la performance. De nos jours, l'exportation apparaît, plus que jamais, comme une activité rentable.

Avec la mondialisation, la plupart des pays se sont ouverts aux échanges tous azimuts et l'on parle « d'entreprises sans frontières ».

Au demeurant, l'une des principales missions de l'ASEPEX est d'améliorer l'environnement des affaires au Sénégal et d'en faire un pays émergent, à l'horizon 2015.

La facilitation

Exporter requiert la connaissance de toutes les informations commerciales. L'activité d'exportation requiert, également, la maîtrise des procédures et formalités administratives du commerce international. En tant que facilitateur et plateforme intégrée de services, l'ASEPEX oriente et met à la disposition des opérateurs économiques toutes les informations dont ils ont besoin.

La formation

Exporter est un métier et non une action spontanée. En tant que fournisseur de services à l'export, l'ASEPEX offre la possibilité de tirer profit du métier d'exportateur et aide à approfondir les connaissances en la matière.

La promotion

Le positionnement des entreprises sur le marché international est une mission fondamentale, voire essentielle, dans la promotion et le développement des exportations.

C'est pourquoi, en tant que structure d'appui à l'exportation et partenaire incontournable au développement du secteur privé, l'ASEPEX a inscrit, au premier rang de ses services, la promotion des produits et des entreprises exportatrices, à travers la participation à des foires et des salons spécialisés. L'ASEPEX conduit aussi des missions commerciales sous-régionales et internationales.

L'assistance technique

Dans le commerce international, le respect des normes et l'exigence de la qualité sont des priorités. En tant que structure chargée d'accompagner et d'encadrer les entreprises exportatrices, l'ASEPEX s'investit, tous les jours, à la compétitivité des entreprises et celle des produits.

Pour ce faire, l'ASEPEX travaille avec un réseau de partenaires au développement, notamment, l'Union européenne, l'Agence française de Développement (AFD), le Centre du Commerce

international (CCI), la Conférence des Nations unies pour le Commerce et le Développement (CNUCED), l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) et le Centre de Promotion des Importations en provenance des Pays en développement (CBI).

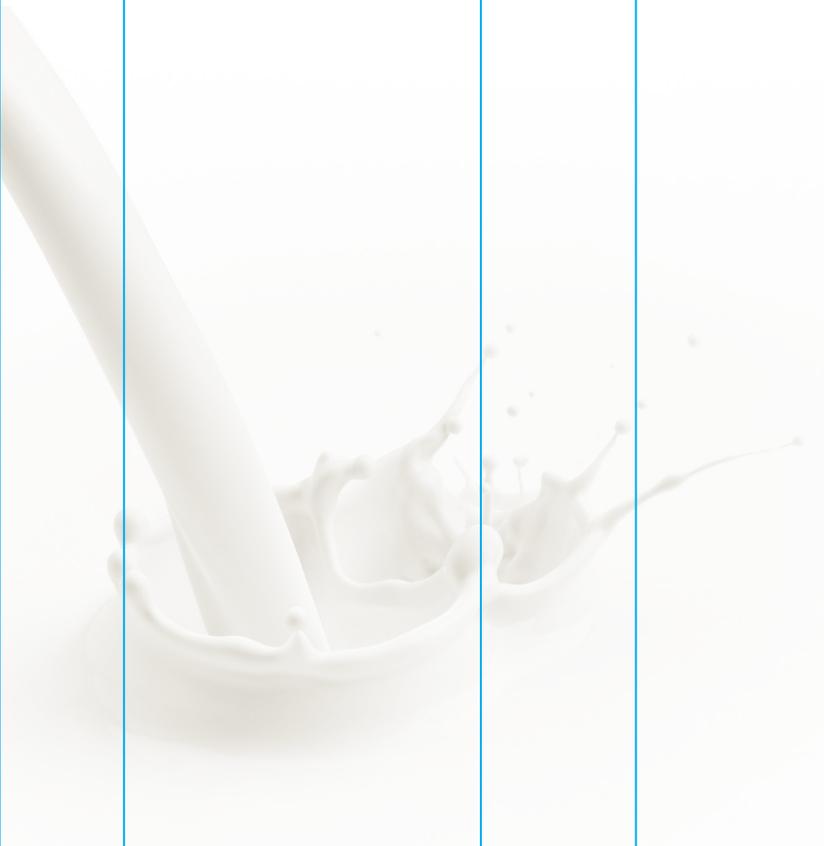
Le but de ce partenariat est de rendre plus adéquate l'amélioration de la qualité de l'entreprise, des produits et des services destinés à l'export.

ASEPEX, un levier essentiel pour la croissance et l'intégration économique

Aujourd'hui, l'ASEPEX est devenue un levier essentiel pour une croissance économique distributive, de même que pour l'intégration économique régionale et internationale renforcée du pays. A terme, son objectif est de contribuer à l'équilibre de la balance commerciale par le développement et la promotion des exportations, avec un positionnement continu et durable du Sénégal dans le système commercial multilatéral et le commerce international.

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-001</p>	<p>PRODUITS LAITIERS LAIT EN POUDRE</p> 	<p>1982-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les dénominations de "lait entier en poudre, lait partiellement écrémé en poudre, lait écrémé en poudre sucré ou non" sont réservées aux produits à l'état sec, provenant de la dessiccation de lait entier ou de lait partiellement écrémé ou lait écrémé propre à la consommation humaine.</p> <p>Toutefois, l'expression "en poudre" peut être remplacée dans ces dénominations par le mot "sec", suivi ou non d'une mention indiquant le mode de présentation (poudre, granulés, paillettes etc.).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du lait en poudre et autres laits secs, en vue d'en garantir la qualité.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les spécifications de physico-chimie, de microbiologie, d'emballage, d'étiquetage, les conditions d'installation et d'exploitation des unités de traitement du lait en poudre et autres laits secs.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
NS 03-002	PRODUITS LAITIERS, LAIT FERMENTE 	1983- 5P	4 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La dénomination « lait fermenté » est réservée au produit laitier fabriqué à partir de lait (lait entier, lait partiel ou totalement écrémé, lait concentré ou lait reconstitué à partir de poudre de lait partiellement ou totalement écrémé) homogénéisé ou non, pasteurisé ou stérilisé ou ayant subi des traitements conduisant au même résultat et fermenté par l'action de bactéries lactiques et/ou d'autres organismes spécifiques.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du lait fermenté.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs, les emballages et l'étiquetage du lait fermenté ainsi que les conditions d'installation et d'exploitation des unités de fabrication du lait fermenté.</p>

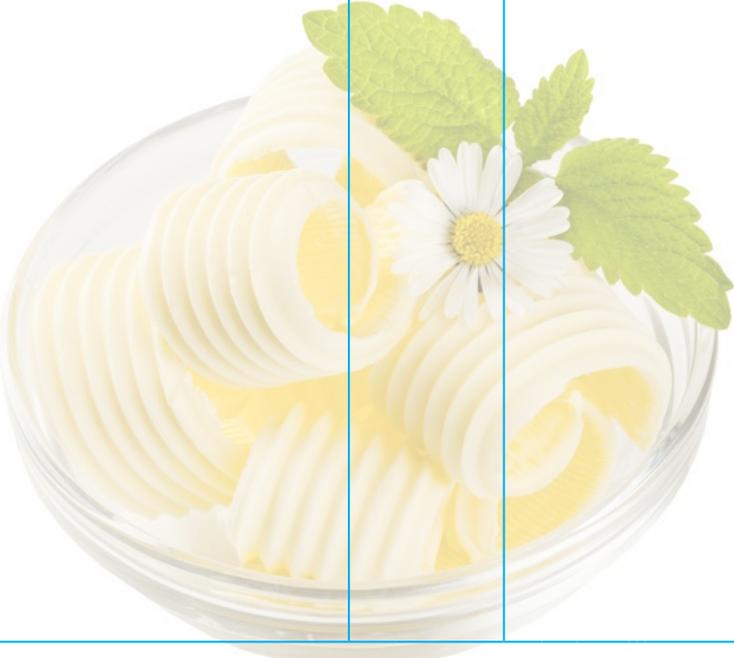
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-020</p>	<p>LAIT CRU</p>  	<p>1990-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le lait cru désigne un lait animal brut qui n'a pas subi de pasteurisation, de stérilisation, de thermisation, de micro-filtration.</p> <p>Le lait cru représente un milieu idéal pour un grand nombre de micro-organismes et il peut, dans certains cas, contenir des germes pathogènes. Sans traitement, sa qualité se détériore très vite.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du lait cru.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la présente norme concerne le conditionnement, la conservation, la date limite de vente et l'étiquetage du lait cru obtenu à partir de la vache ou du zébu mais n'ayant subi aucun traitement en dehors d'un refroidissement souhaitable.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-021</p>	<p>LAIT PASTEURISE</p> 	<p>1990-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La pasteurisation consiste en un chauffage du lait pratiqué dans un appareil ou un groupe d'appareils appropriés et correctement utilisés selon un principe approuvé.</p> <p>Sont considérés comme approuvés les traitements pratiqués dans les conditions suivantes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pasteurisation basse : 63°C pendant au moins trente (30) minutes; 2. pasteurisation de haute qualité : 75°C pendant 15 secondes, 3. pasteurisation instantanée 95°C pendant 1 seconde. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité du lait pasteurisé.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application concerne les caractéristiques générales et les caractéristiques spécifiques de composition, les caractéristiques microbiologiques, le conditionnement, l'étiquetage et la conservation du lait pasteurisé qui est porté à une température de 63°C à 95°C.</p> <p>Cette température détruit la totalité des germes pathogènes, la majorité des germes d'altération et présente l'intérêt de respecter les caractéristiques du lait telles que sa structure physique, ses équilibres physico-chimiques et ses éléments biochimiques, à savoir enzymes et vitamines.</p>

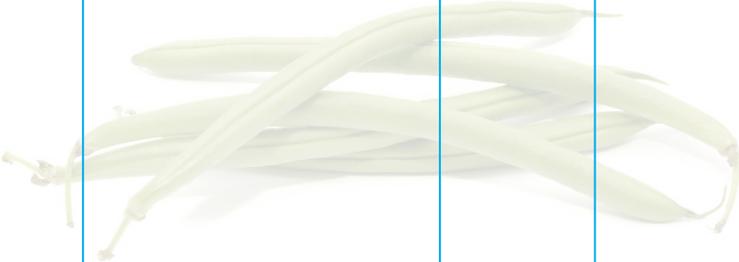
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-022</p>	<p>PRODUITS LAITIERS LAIT STÉRILISÉ</p> 	<p>1990-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le lait stérilisé est un lait issu d'un procédé technologique de conservation du lait qui met en œuvre deux techniques suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, étanche aux liquides, au gaz et aux micro-organismes; 2. Traitement par la chaleur (115°C à 120°C pendant 15 à 20 minutes) ou par tout autre mode de traitement susceptible de détruire ou d'inhiber, totalement, les enzymes, les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir les teneurs en matière grasse et en matière protéique, le conditionnement, l'étiquetage et la conservation du lait stérilisé.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques générales, les caractéristiques spécifiques de composition ainsi que les caractéristiques microbiologiques du lait stérilisé traité de manière telle qu'il ne renferme, ni germes pathogènes, ni micro-organismes capables d'y proliférer.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-025</p>	<p>YAOURT</p>  	<p>1992-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le yaourt est le lait fermenté obtenu selon les usages loyaux et constants, à partir de laits frais ou secs concentrés (entier, ou partiellement ou totalement écrémé), homogénéisés ou non, pasteurisés ou stérilisés par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques « <i>Lactobacillus bulgaricus</i> » et « <i>Streptococcus thermophilus</i> ».</p> <p>Ces bactéries doivent être ensemencées, simultanément et se retrouver vivantes dans le produit mis en vente et en nombre au moins égal à cent millions, par gramme (10^8/bactéries/g).</p> <p>A ce stade, la quantité d'acide lactique libre ne doit pas être inférieure à 0,8g/100g.</p> <p>Sa préparation exige toutes les précautions hygiéniques.</p> <p>Le yaourt ne doit contenir aucun germe pathogène.</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme a pour objectif de donner les caractéristiques de qualité requises pour le yaourt.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques de composition, les caractéristiques microbiologiques, notamment les critères généraux, la flore spécifique, l'étiquetage, les mentions particulières, l'échantillonnage, la conservation, le datage et la mise en vente du yaourt .</p>

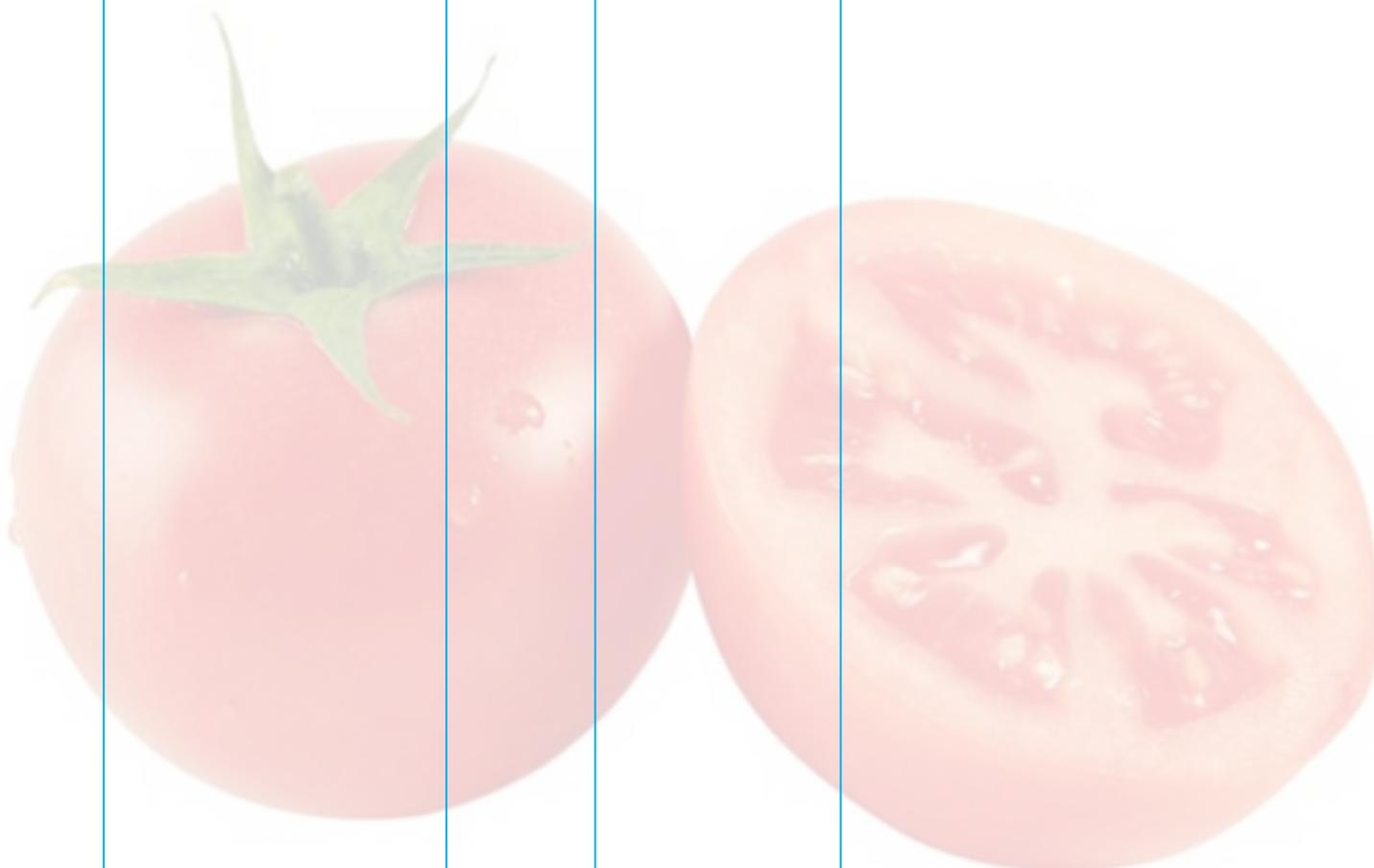
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-026</p>	<p>LAITS CONCENTRES OU LAITS CONDENSES</p> 	<p>1993-14P</p>	<p>13 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les laits concentrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait, par chauffage ou tout autre procédé qui aboutisse à un produit ayant les mêmes composition et caractéristiques.</p> <p>Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement, pour satisfaire aux facteurs de composition par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des laits concentrés.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les matières premières, les ingrédients autorisés, la composition, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, les méthodes d'échantillonnage et d'analyse des laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
LAIT ET PRODUITS LAITIERS				
<p>NS 03-044</p>	<p>BEURRE PASTEURISE, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>1996-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le beurre pasteurisé défini dans la norme est un produit laitier de type émulsion d'eau dans de la matière grasse, obtenu par des procédés physiques et dont les constituants d'origine laitière ont subi un traitement thermique équivalent à la pasteurisation.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité et les caractéristiques microbiologiques du beurre pasteurisé.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la présente norme concerne les caractéristiques spécifiques de composition en termes de teneur en matière grasse, de teneur en matières sèches non grasses, de teneur en eau, les opérations licites telles que le salage, l'ajout de ferments lactiques, les opérations illicites telles que l'addition de margarine, l'introduction de diacétyle pour renforcer l'arôme, le conditionnement, l'étiquetage, les mentions particulières, la conservation, la durée et la mise en vente du beurre pasteurisé.</p> 

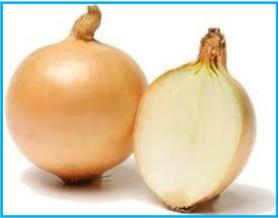
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
AGRO PHARMACIE				
<p>NS 03-003</p>	<p>PRODUITS AGRO- PHARMACEUTIQUES, VOCABULAIRE</p>  	<p>1983-41P</p>	<p>40 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La norme définit l'agropharmacie comme étant "la science qui a pour objet, l'étude des substances et préparations destinées à la protection ou à l'amélioration de la production agricole".</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir les termes couramment utilisés, se rapportant aux produits agro pharmaceutiques et à leur emploi.</p> <p>La norme les classe sous les titres suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Généralités ; - Produits agro pharmaceutiques ; - Caractéristiques de fabrication, de préparation et de présentation ; - Technique d'étude ; - Modalité d'application ; - Modes d'action des produits agro pharmaceutiques ; - Toxicologie des produits agro pharmaceutiques. <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques de fabrication, de préparation et de présentation, les modes d'action et la toxicologie des produits agro pharmaceutiques susceptibles d'être utilisés au Sénégal.</p>

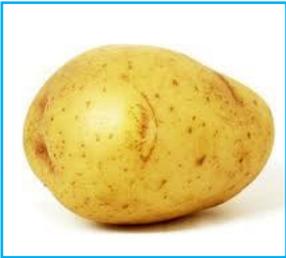
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-004	FRUITS ET LÉGUMES, TOMATES DESTINÉES A LA CONSOMMATION DIRECTE 	1984- 9P	8 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Les tomates définies par la norme sont des fruits de variétés issus de « lycopersicum Esculentum Mill », destinées à être livrées au consommateur.</p> <p><u>Objectif</u> La norme a pour objectif de définir les facteurs essentiels de composition et de qualité des tomates fraîches, destinées à la consommation directe.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques par catégorie, les calibres minima, l'homogénéité, les tolérances, les facteurs organoleptiques communs et les facteurs physico-chimiques de qualité des tomates, fruits de variétés issus de « lycopersicum Esculentum Mill », destinées à être livrées au consommateur.</p>
NS 03-012	FRUITS ET LÉGUMES, HARICOTS VERTS  	1987-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Les haricots verts définis dans la norme sont issus du phaseolusvulgaris L. du PH. Cocineus L. et destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que les haricots destinés à la transformation.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des haricots au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibre, le marquage, les tolérances, la présentation et le conditionnement des haricots au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.</p>

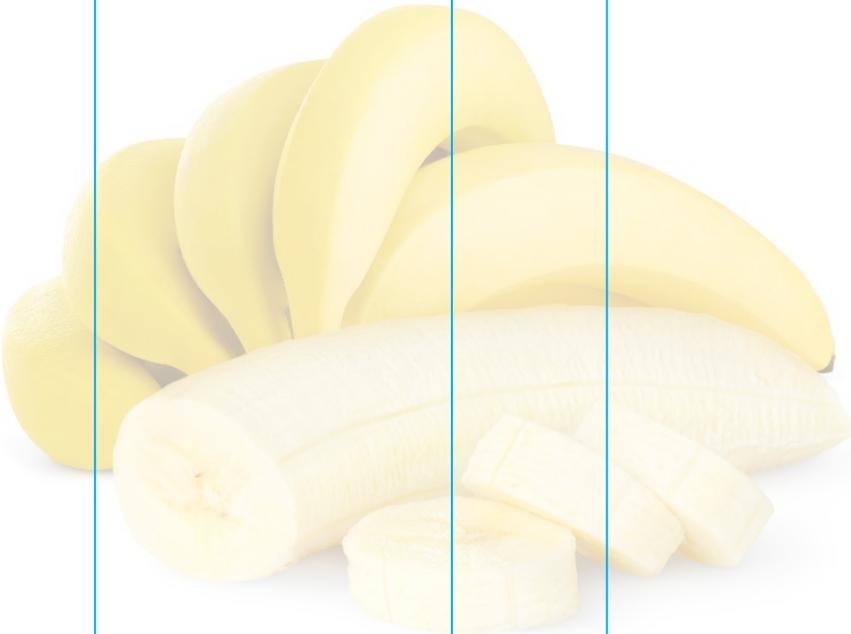
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-013</p>	<p>TOMATES FRAICHES DESTINÉES A LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE</p> 	<p>1987-6P</p>	<p>5 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La norme définit les tomates destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des tomates destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la classification, les tolérances de qualité des tomates fraîches destinées à la transformation industrielle.</p>

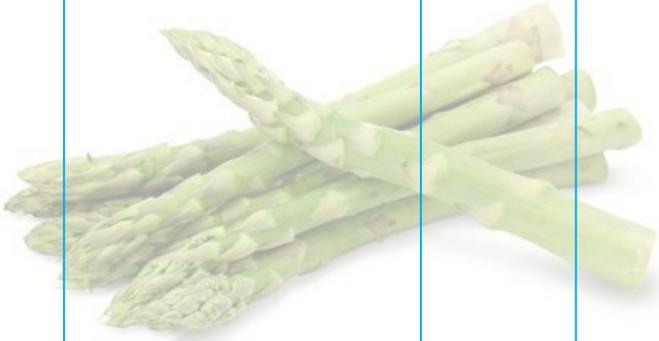


Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-015	FRUITS ET LÉGUMES, NOIX D'ACAJOU   	1988- 5P	4 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La définition de la noix d'acajou renvoie à l'amande et au baume.</p> <p>La noix d'acajou renferme principalement : l'amande et le baume.</p> <p>L'amande d'acajou renferme des lipides, glucides, protides, eau, sels minéraux, vitamines (A, B1, B2, B6, PP, E).</p> <p>Cette composition donne à l'amande d'acajou une grande valeur alimentaire.</p> <p>Le baume est extrait de la coque enveloppant l'amande.</p> <p>C'est une résine phénolique, utilisée dans la fabrication d'éléments de friction (freins, embrayage) des caoutchoucs et revêtements spéciaux, des isolants, des matières plastiques etc...</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques générale et spécifique des noix d'acajou de l'espèce Anacardium occidentale, destinées à la commercialisation.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les tolérances, la maturité, la salubrité, les catégories de noix, le pourcentage de noix défectueuses et les impuretés des noix d'acajou de l'espèce Anacardium occidentale, destinées à la commercialisation.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-041</p>	<p>OIGNONS, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>1994-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> On désigne par oignon, la plante bulbeuse, annuelle ou bisannuelle à feuilles fistuleuses.</p> <p>Sa tige est réduite à un plateau qui donne naissance à des racines et à des feuilles dont la base charnue et renflée, constitue le bulbe revêtu, entièrement, de tuniques minces et transparentes qu'on nomme la « pelure ».</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité des oignons destinés à la transformation.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques générales, la classification, les caractéristiques de qualité de la catégorie I, les caractéristiques de qualité de la catégorie II, les caractéristiques de qualité et de calibre de la catégorie III , le cumul des tolérances des oignons, l'emballage et le conditionnement, le transport, le stockage et la conservation des oignons de l'espèce <i>Allium Cepa L.</i>, destinés à être livrés au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières.</p>

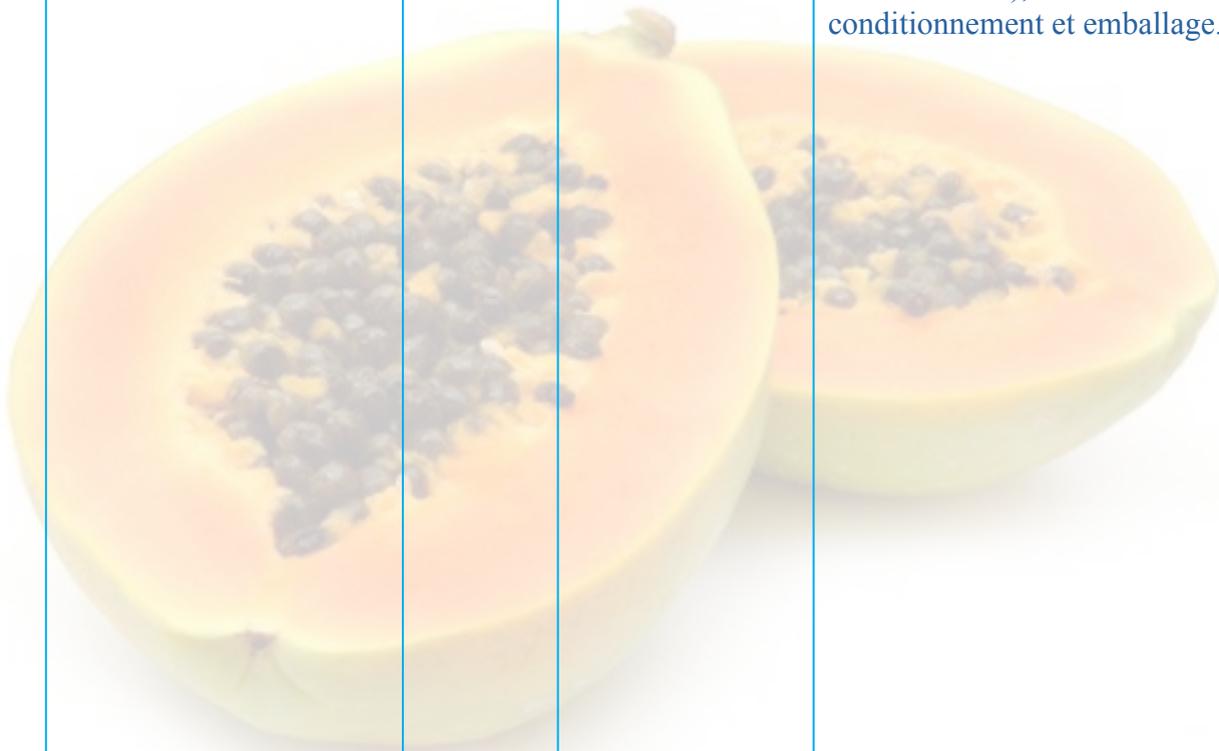
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-042</p>	<p>POMMES DE TERRE, SPÉCIFICATIONS</p> <div data-bbox="329 427 615 685" style="border: 1px solid black; text-align: center;">  </div> <div data-bbox="214 1397 971 1928" style="text-align: center;">  </div>	<p>1994-6P</p>	<p>5 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La définition de la pomme de terre renvoie à la forme de la pomme de terre.</p> <p>La pomme de terre (<i>Solanumtuberosum L.</i>), destinée à la consommation humaine peut se présenter sous deux formes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la pomme de terre de primeur ou peleuse ; • la pomme de terre de conservation. <p>Les pommes de terre de primeur sont celles qui sont récoltées avant leur maturité et dont la peau peut être enlevée facilement, par frottement.</p> <p>Ces pommes de terre fragiles ne peuvent pas se conserver très longtemps et doivent être consommées, dans un délai, relativement court, après arrachage.</p> <p>Les pommes de terre de conservation qui sont récoltées à maturité complète, se conservent facilement, plus longtemps après la récolte.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité de la pomme de terre issue de l'espèce <i>Solanumtuberosum L.</i>, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne l'emballage et le conditionnement, le transport, le stockage et la conservation de la pomme de terre issue de l'espèce <i>Solanumtuberosum L.</i>, destinée à la consommation humaine.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-043</p>	<p>BANANES SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>1990-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La norme définit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doigt de banane : fruit de banane ; - Main de banane : ensemble des bananes comportant plus de 10 à 9 doigts entiers, sans doigt manquant ; - Régime de bananes : assemblage de main de bananes, comportant 6 mains ou plus ; - Pédoncule : queue de banane se fixant au coussinet ; - Apex : portion de l'extrémité de doigt opposée au pédoncule ; - Coussinet : support des doigts de banane ; - Hampe ou rachis : tige ou axe du régime de bananes sur lequel sont fixés les coussinets. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité de l'Espèce Musa Sinensis appartenant aux différentes variétés cultivées.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la méthode d'échantillonnage, le transport, le conditionnement et le marquage, la présentation, les caractéristiques générales de qualité ainsi que les caractéristiques spécifiques de l'Espèce Musa Sinensis appartenant aux différentes variétés cultivées.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-063</p>	<p>FRUITS ET LÉGUMES ASPERGES EN CONSERVE. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2006-11P</p>	<p>10 000 CFA</p>	<p><u>Définition</u> La dénomination "asperges en conserve" désigne le produit ;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. préparé à partir des portions comestibles de tiges, épluchées ou non, des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'<i>Asparagus officinalis</i>L.; 2. conditionné avec de l'eau ou un autre milieu de couverture liquide approprié pouvant contenir d'autres ingrédients convenant au produit ; 3. soumis, avant ou après conditionnement, dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié, destiné à en empêcher la détérioration. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Asperges longues ou longues branches</i> - pointe et portion attenante de la tige (turion) mesurant au maximum 18 cm et au minimum 15 cm de longueur ; - <i>Asperges demi longues ou en branches</i> - pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 15 cm et au minimum 10,5 cm de longueur ; - <i>Bouts ou pointes d'asperges</i> - extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante des turions mesurant au maximum 10,5 cm et au minimum 4 cm de longueur ; - <i>Asperges coupées avec pointes ou pointes coupées</i> - turions coupés transversalement en tronçons avec et sans pointes, mesurant au maximum 6 cm et au minimum 2 cm de longueur ; - <i>Asperges coupées</i> - turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes. <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des asperges.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-065</p>	<p>CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS.</p> <div data-bbox="329 685 611 831" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="329 920 611 1128" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="313 1084 1415 2056" data-label="Image"> </div>	<p>2006-13P</p>	<p>12 000 FCFA</p>	<p><u>Objectif</u> L'objectif du code est de dresser des recommandations pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais visant à maintenir la qualité des produits pendant leur transport et leur commercialisation.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application du code concerne la conception, l'état et la méthode de chargement du matériel de transport, l'emballage destiné à conserver la qualité du produit pendant le transport, la commercialisation et les pratiques de pré refroidissement.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-066</p>	<p>MANGUES, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2006-9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par mangue, on désigne les mangues des variétés (cultivars) issues du <i>Mangifera indica L.</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des mangues destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Objectif de la norme</u> L'objectif de la norme est de donner les spécifications techniques et de fixer des critères de qualité des variétés commerciales de mangues, appartenant à l'espèce <i>Mangifera indica L.</i> (Famille des <i>Anacardiaceae</i>)</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, le marquage ou l'étiquetage, les contaminants, l'hygiène des variétés commerciales de mangues appartenant à l'espèce <i>Mangifera indica L.</i> (Famille des <i>Anacardiaceae</i>), consommées à l'état frais, après conditionnement et emballage.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-067</p>	<p>PAPAYES, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2006-8 P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par papayes, on désigne les fruits des variétés commerciales de papayes issues du <i>Caricapapaya</i> L., de la famille des <i>Caricaceae</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des papayes destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer des critères de qualité des variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce <i>caricapapaya</i> L de la papaye.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, le marquage ou l'étiquetage, les contaminants, l'hygiène des variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce <i>caricapapaya</i> L. (Famille des <i>caricacées</i>), consommées à l'état frais, après conditionnement et emballage.</p> 

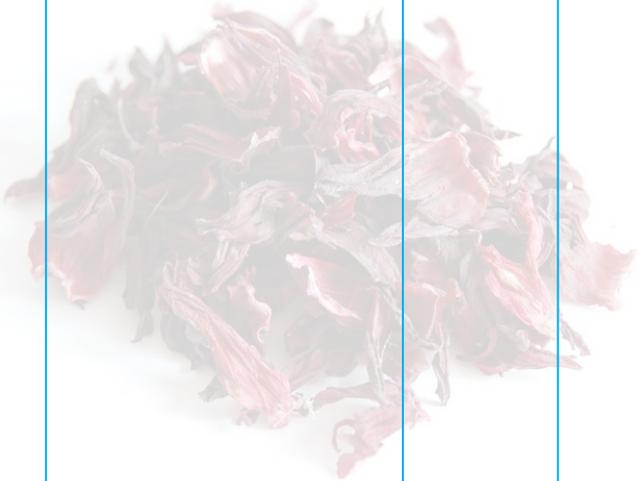
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-069</p>	<p>GOYAVES, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2006-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par goyave, on désigne les variétés commerciales de goyaves issues du <i>Psidium guajava</i> L., de la famille des <i>Myrtaceae</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des goyaves destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les spécifications techniques et de fixer les critères de qualité de goyaves issues du <i>Psidium guajava</i> L.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les dispositions concernant la qualité, les dispositions concernant le calibrage, les dispositions concernant les tolérances, la présentation, le marquage ou l'étiquetage, les contaminants, l'hygiène des variétés commerciales de goyaves issues du <i>Psidium guajava</i> L., de la famille des myrtaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.</p> 

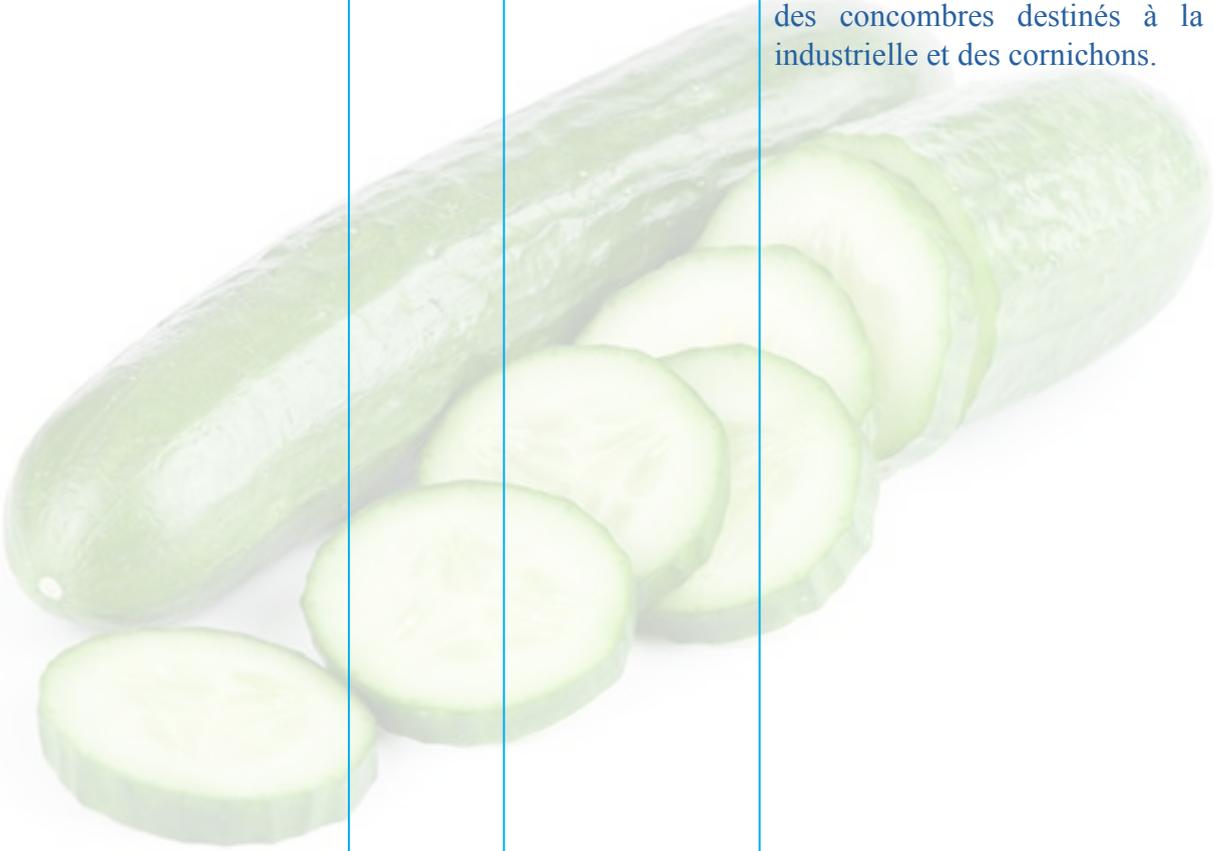
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-085</p>	<p>BOUY, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-8P</p>	<p>7000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La pulpe de « Bouy » ou pain de singe est une masse blanchâtre, farineuse entourant les graines de l'endocarpe du fruit.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité de la pulpe de fruit de Baobab (pain de singe) « Bouy », de l'espèce <i>AdansoniaDigitata</i> (famille des <i>Bombacaceae</i>), destinée à être livrée aux consommateurs, après conditionnement et emballage et destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène de la pulpe de fruit de Baobab (pain de singe).</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-086	CHOUX POMMES, SPÉCIFICATIONS 	2009 -9P	8 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Les choux pommés sont des légumes de types feuilles, superposées les unes sur les autres et constituant la partie comestible, issus des variétés (cultivars) du <i>Brassicaoleracea</i>L. var.<i>capitata</i> L. (choux cabus à feuilles lisses et choux pointus) et du <i>Brassicaoleracea</i>L. var. <i>bullata</i>DC et var. <i>sabauda</i>L. (choux de Milan à feuilles frisées) destinés à être livrés à l'état frais au consommateur.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques des choux pommés au stade du contrôle à l'exportation et à l'importation, après conditionnement, emballage et destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage des choux pommés, destinés à la transformation industrielle.</p>
NS 03-088	DITAX, SPÉCIFICATIONS 	2009-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le « Ditax » est un fruit de l'espèce <i>Detarium senegalense</i> de la famille des <i>caesalpinaceae</i> dont la partie comestible est constitué de pulpe farineuse.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité du « Ditax » destiné à la consommation humaine, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène du « Ditax ».</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-090	GINGEMBRE, SPÉCIFICATIONS  	2009-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le gingembre est le rhizome des variétés commerciales du gingembre, issues du <i>ZingiberofficinaleRoscoe</i> de la famille des <i>Zingibéracées</i>.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques du rhizome des variétés commerciales du gingembre frais non transformé au stade du contrôle à l'importation, destiné à la consommation humaine, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, les tolérances, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène du gingembre frais, non transformé issu du <i>ZingiberofficinaleRoscoe</i> de la famille des <i>Zingibéracées</i>, à l'exclusion du gingembre destiné à la transformation industrielle.</p>
NS 03-091	HARICOT ET NIEBE, SPÉCIFICATIONS  	2009-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La norme définit les Haricots de <i>Phaseolus</i> spp. (à l'exception de <i>Phaseolus mungo</i> L. syn. <i>Vigna mungo</i> (L.) Hepper et <i>Phaseolus aureus</i> Roxb. syn. <i>Phaseolus radiatur</i> L., <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek); Le niébé est riche en protéines et contribue donc à la sécurité alimentaire des populations africaines.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité des légumes secs entiers, destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme a trait au conditionnement et à l'emballage, à l'étiquetage et au marquage, aux contaminants et l'hygiène des légumes secs entiers, destinés à la consommation humaine.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-093	MADD, SPÉCIFICATIONS 	2009-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Par « Madd », on désigne les fruits frais de l'espèce <i>Saba Senegalensis</i> (famille des Apocynacées).</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme fixe les critères de qualité et donne les caractéristiques techniques du « madd » frais, au stade de vente, après conditionnement et emballage, destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les tolérances, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène du « madd » frais, non transformé.</p>
NS 03-095	MELONS, SPÉCIFICATIONS 	2009-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le melon est un fruit légume appartenant à la famille des <i>cucurbitacées</i> sous forme de baie à écorce lisse, ridée ou striée déterminant les types et variétés commerciales (<i>Charantais, Gallia, Cantaloups</i>, etc)</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité des melons destinés à la consommation au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibre, les tolérances, la présentation et l'étiquetage, le marquage, les contaminants et l'hygiène des melons des variétés (cultivars), issues du <i>Cucumismelo</i> L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des melons destinés à la transformation industrielle.</p>

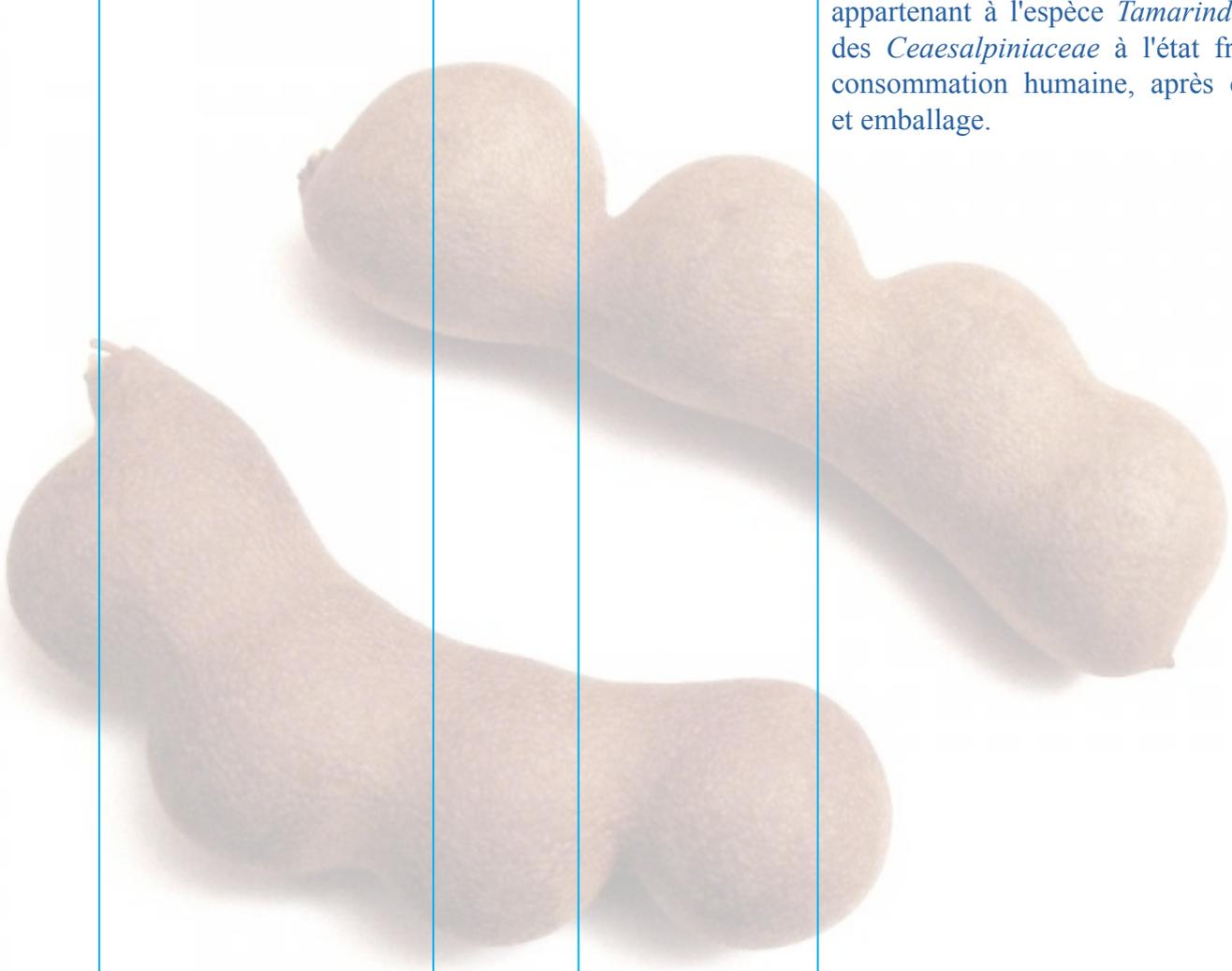
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-100	BISSAP, SPÉCIFICATIONS 	2009-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le « Calice de Bissap » est une partie de la fleur de l'espèce <i>Hibiscus sabdariffa</i>, constituée de l'ensemble des sépales, présenté en frais ou séché.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques et de fixer les critères de qualité des calices de « bissap» destinés à la consommation humaine, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène des calices.</p>
NS 03-101	CALICES SECS DE BISSAP, SPÉCIFICATIONS  	2009-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Les calices secs de « Bissap » sont des sépales séchés de fleurs de l'espèce <i>Hibiscus sabdariffa</i> L var. <i>Sabdariffa</i> de la famille des <i>Malvacées</i>.</p> <p>Le séchage des calices est réalisé par des procédés physiques (au soleil et /ou par ventilation) ou tout autre procédé permettant de sécher le produit.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité des calices secs de Bissap destinés à la vente directe et à la consommation humaine</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène des calices de bissap appartenant à l'espèce <i>Hibiscus sabdariffa</i> L var. <i>sabdariffa</i>, (famille des <i>Malvacées</i>), après conditionnement et emballage.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-102</p>	<p>CONCOMBRE, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> C'est un légume provenant de la famille des cucurbitacées dont la partie comestible, appelée endocarpe est riche en eau et renferme des graines.</p> <p>Le concombre des variétés (cultivars) est issu du <i>Cucumissativus</i>L.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques des concombres destinés à la consommation humaine au stade du contrôle à l'exportation , après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants des variétés (cultivars) des concombres, à l'exclusion des concombres destinés à la transformation industrielle et des cornichons.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-106</p>	<p>GOMBO, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par gombo, on désigne le fruit de l'espèce <i>Abelmoschus esculentus</i> de la famille des <i>Malvacées</i>, fruit comestible, utilisé comme légume ou comme condiment.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité et de donner les caractéristiques techniques du gombo frais non transformé au stade du contrôle à l'importation, après conditionnement et emballage, destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> L'objectif de la norme est relatif au calibrage, à la tolérance, à la présentation, à l'étiquetage et au marquage, aux contaminants et à l'hygiène du gombo de l'espèce <i>Abelmoschus esculentus</i> de la famille des <i>Malvacées</i>, destiné à être livré à l'état frais au consommateur, à l'exclusion du gombo destiné à la transformation industrielle.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-108</p>	<p>LES AULX, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par "ail frais" on entend le produit des variétés (cultivars) issues d'<i>Allium sativum</i>L. dont la tige est "verte" et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais.</p> <p>Par "ail demi-sel" on entend le produit dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.</p> <p>Par "ail sec" on entend le produit dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu est complètement sec.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité des aulx destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibre, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage , les contaminants et l'hygiène des aulx.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-110</p>	<p>MANIOC DOUX, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-8P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par manioc doux, on entend les tubercules frais des variétés (cultivars) issues de <i>manihotesculenta</i>, famille des <i>Euphorbiacées</i>.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques des tubercules de manioc doux de variétés (cultivars) livrés à l'état frais au consommateur et destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif au calibrage, à la tolérance, à la présentation, à l'étiquetage et au marquage, aux contaminants et à l'hygiène des maniocs doux de variétés (cultivars), à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.</p>
<p>NS 03-112</p>	<p>POIVRONS, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les poivrons doux sont des variétés (cultivars) issues du <i>Capsicumannuum</i> L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Selon leur forme, on distingue quatre types commerciaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - poivrons doux longs (pointus) ; - poivrons doux de forme carrée épointée ; - poivrons doux de forme carrée pointue (à toupie) ; - poivrons doux de forme aplatie (tomates). <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité des poivrons doux</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif au calibrage, à la tolérance, à la présentation, à l'étiquetage et au marquage, aux contaminants et à l'hygiène des poivrons doux, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
<p>NS 03-114</p>	<p>TAMARIN, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par tamarin, on désigne le fruit de l'espèce <i>Tamarindus indica</i> (famille des <i>Ceaesalpiniaceae</i>) consommé à l'état frais.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques et de fixer les critères de qualité du tamarin destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibre, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène des variétés commerciales de tamarin appartenant à l'espèce <i>Tamarindusindica</i> famille des <i>Ceaesalpiniaceae</i> à l'état frais destiné à la consommation humaine, après conditionnement et emballage.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
FRUITS ET LÉGUMES				
NS 03-115	TOMATES, SPÉCIFICATIONS 	2009-10P	9 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La norme définit et classe les tomates en quatre types commerciaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - «ronde» ; - «à côte» ; - «oblongue» ou «allongée» ; - tomate «cerise» ou tomate «cocktail». <p><u>Objectif</u> La norme a pour objectif de fixer les critères de qualité et de donner les caractéristiques techniques des variétés commerciales de tomates, destinées à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène des variétés commerciales des tomates , livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.</p>

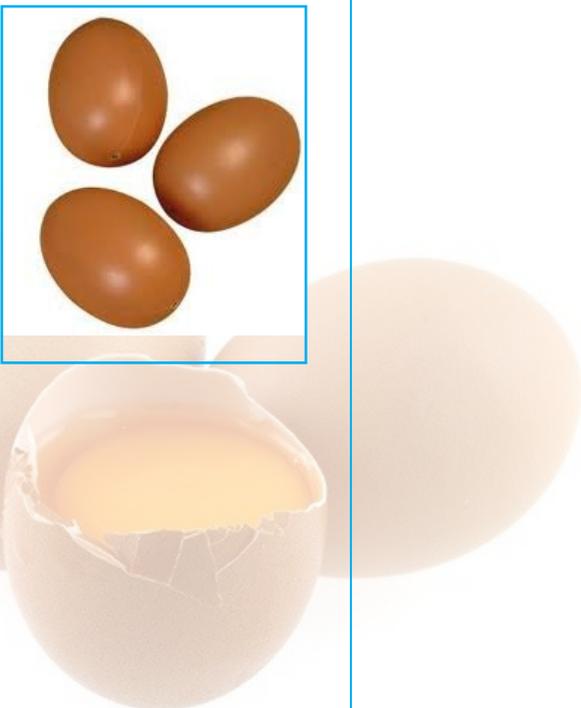
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition, Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-005</p>	<p>TRANSPORT DES VIANDES</p> 	<p>2004- 8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p>Viande réfrigérée : On appelle viande réfrigérée, une viande refroidie à une température supérieure à son point de congélation. La température à cœur qu'il est recommandé d'atteindre peut aller de 0• à 7•c.</p> <p>Viande congelée : On appelle viande congelée, une viande dont la température à cœur est inférieure à - 6•c.</p> <p>Viande surgelée : On appelle viande surgelée, une viande qui a subi une congélation ultra-rapide.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de prescrire les règles de transport des viandes depuis l'abattoir jusqu'aux lieux de vente ou de traitement.</p> <p>Au sortir de l'abattoir la viande peut être acheminée vers les lieux de vente ou de traitement avant d'être commercialisée.</p> <p>Le transport peut être une source majeure de contamination ; les véhicules qui effectuent ce transport doivent présenter des caractéristiques permettant de limiter les contaminations.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application concerne toutes les parties d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et de gibier, susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-006</p>	<p>CONSERVATION DES VIANDES PAR LE FROID</p> 	<p>2004- 8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir les conditions de conservation des viandes fraîches par le froid.</p> <p>Les viandes constituent, pour l'homme, une source essentielle de protéines nobles, indispensables à son entretien, à sa croissance et à sa reproduction.</p> <p>Pour assurer son approvisionnement régulier et suffisant en cette denrée, l'homme peut être emmené, dans certaines conditions, à les conserver par le froid ou par d'autres procédés pour prévenir les altérations et les risques pour la santé.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux viandes fraîches et aux viandes préalablement réfrigérées, sous réserve des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, fixant les règles relatives aux modes de conservation des viandes par le froid.</p>

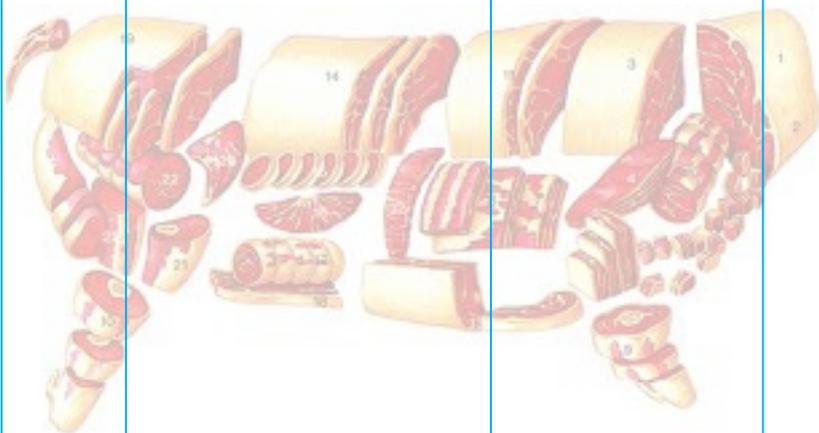
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-009</p>	<p>ALIMENTS POUR ANIMAUX</p> 	<p>1989- 31 P</p>	<p>30 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> On entend par aliments pour animaux, les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, destinées à la nutrition animale par voie orale.</p> <p>Les aliments pour animaux comprennent des aliments simples, des aliments composés, et des pré mélanges alimentaires.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir les conditions générales de production et de commercialisation des aliments pour animaux.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif à l'emballage, à l'étiquette, à l'échantillonnage et à la composition chimique des aliments importés pour animaux, des aliments produits ou commercialisés au Sénégal et des produits d'importation susceptibles d'entrer dans la composition des aliments pour animaux.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-010</p>	<p>ALIMENTS POUR ANIMAUX, CARACTERISTI- QUES NUTRITIONNELLES</p>  	<p>1994-14P</p>	<p>13 000 FCFA</p>	<p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer l'apport minimum et maximum de nutriment spécifique à chaque espèce, notamment la catégorie d'âge et l'état physiologique des animaux auxquels l'aliment est destiné.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les spécifications nutritionnelles de tous les animaux domestiques.</p>

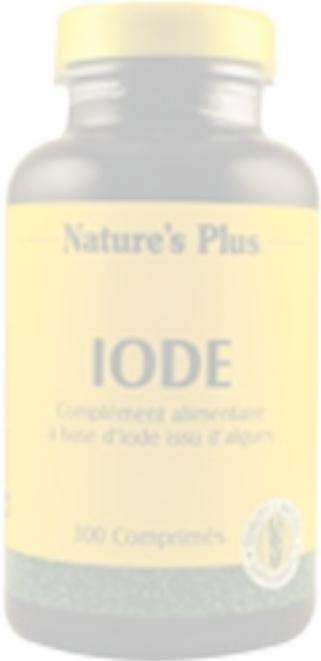
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-014</p>	<p>VIANDES DE VOLAILLES ET DE LAPIN, PRÉPARATION ET COMMERCIALISATION</p>   	<p>2004- 9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le terme de volailles englobe tous les oiseaux domestiques avec, en particulier, les genres suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallus (poule) • Numida (pintade) • Méleagridis (dindon) • Anas (canard) • Anser (oie) • Columba (pigeon). <p>Viandes de volailles</p> <p>Le terme désigne toute partie obtenue par la mise à mort d'oiseaux domestiques réputés comestibles.</p> <p>Lapins et viande de lapins</p> <p>Le terme lapins englobe tous les animaux domestiques appartenant au genre cuniculus.</p> <p>La viande de lapins désigne toute partie obtenue par la mise à mort de lapins réputés comestibles.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les règles relatives aux modes de préparation et de commercialisation des viandes de volaille et de lapin.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif à l'inspection sanitaire et de salubrité, à la préparation des volailles, à la commercialisation, à l'étiquetage des volailles, des lapins, des viandes de volailles et de lapins ; sous réserve des dispositions législatives et réglementaires en vigueur fixant les règles relatives aux modes de préparation et de commercialisation.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-030</p>	<p>VIANDE DE BOUCHERIE ET DE CHARCUTERIE, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>1996-11P</p>	<p>10 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> On appelle viandes de boucherie toutes parties d'animaux de boucherie ou de charcuterie réputées comestibles que l'homme obtient par la mise à mort des dits animaux.</p> <p>Il s'agit des animaux vivants à l'état domestique des espèces bovine, caprine, ovine, cameline, chevaline, équine, asine et de leurs croisements dont la viande est destinée à être livrée à la consommation humaine.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques générales de qualité des viandes de boucherie et de charcuterie.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques spécifiques des viandes de boucherie et de charcuterie.</p>
<p>NS 03-049</p>	<p>ŒUFS EN COQUILLE, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>1994- 5 P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le terme « œufs », sans autres précisions désigne les œufs de poule en coquille propres à la consommation, en l'état, ou à l'utilisation par les industries de l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs cassés, de ladite espèce.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des œufs de poule en coquille destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le marquage de la coquille des œufs l'emballage et le conditionnement des œufs de poule en coquille, destinés à la consommation humaine.</p>

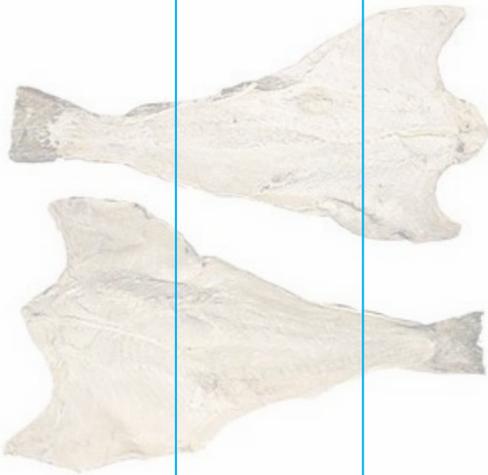
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ÉLEVAGE ET PRODUITS DE L'ÉLEVAGE				
<p>NS 03-050</p>	<p>DÉCOUPE DE VIANDE BOVINE, SPÉCIFICATION</p> 	<p>1995- 5 P</p>	<p>10 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La découpe de viande bovine est une séparation en morceaux des différentes parties musculaires de la carcasse de bovin.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité de la découpe de viande bovine qui tient compte du classement de la viande en trois catégories, en fonction de la tendreté des muscles.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne la viande en gros ou unités commerciales de viande de bœuf, les morceaux de découpe, la conservation, le datage, la mise en vente, la présentation, l'étiquetage ainsi que la coupe de détail de la viande de bœuf.</p>



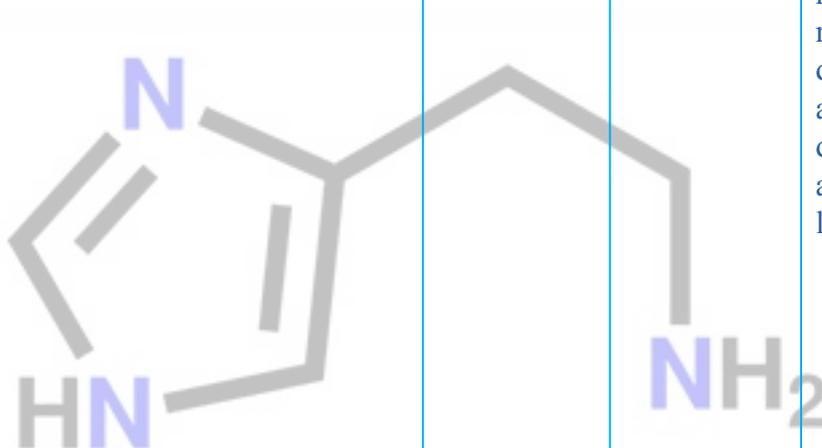
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ADDITIFS ALIMENTAIRES				
NS 03-017	ADDITIFS ALIMENTAIRES, SEL DE CUISINE 	1989-6P	5 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium.</p> <p>Il peut provenir de la mer, de gisement souterrain, de sel gemme, ou encore de saumure naturelle.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du sel de cuisine ou sel de qualité alimentaire</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux caractéristiques essentielles, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène et à l'étiquetage du sel utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire.</p>
NS 03-037	SEL ALIMENTAIRE IODE, SPECIFICATIONS 	2012- 14P	13 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le sel alimentaire iodé de qualité alimentaire est un produit cristallin et se compose principalement de chlorure de sodium (NaCl) et d'iode (I₂). Il peut provenir de la mer, de gisement souterrain (de sel gemme) ou encore de saumure naturelle ayant subi le traitement énocé dans le domaine d'application.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir les caractéristiques de qualité du sel alimentaire iodé ou sel iodé de qualité alimentaire.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux caractéristiques essentielles, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, à l'étiquetage du sel alimentaire iodé, utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elle concerne aussi bien le sel marin que terrestre qui a subi un traitement d'iodation par l'iodate de potassium (KIO₃).</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
ADDITIFS ALIMENTAIRES				
<p>NS 03-039</p>	<p>MÉTHODE DE DÉTERMINATION DE L'IODE DANS LE SEL IODE PAR L'IODURE DE POTASSIUM</p>  	<p>1994-6P</p>	<p>5 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'iodure de potassium est un mélange chimique qui se compose de sel de potassium et d'acide iodhydrique. L'iodure de potassium est également un composant que l'on retrouve dans le sel de table. L'iode sous forme d'iodure est oxydé en iodate à la température d'ébullition, au moyen d'eau de brome selon la formule : $I + 3Br_2 + 3H_2O \rightarrow IO_3 + 6HBr$</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de déterminer la méthode de dosage de l'iode.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le principe le matériel et l'équipement, les réactifs, le mode opératoire, le calcul et l'expression des résultats de la méthode de dosage de l'iode dans le sel iodé par l'iodure de potassium.</p>

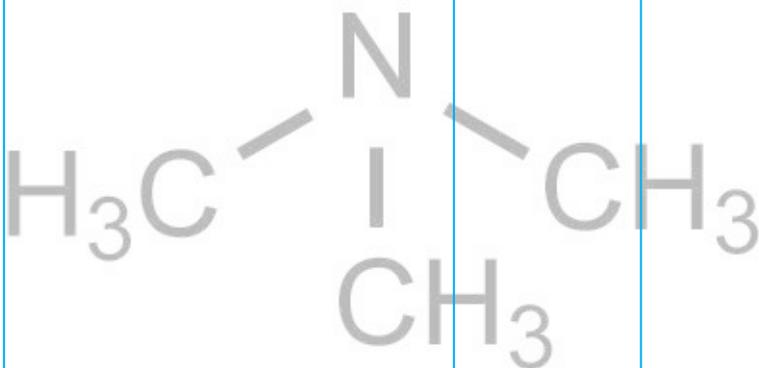
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-008</p>	<p>PRODUITS A BASE DE POISSON : CONSERVES DE THON ET DE BONITE</p> 	<p>1986-13P</p>	<p>12 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La norme met l'accent sur les techniques de préparation des conserves de thon et de bonite.</p> <p>Les conserves de thon ou de bonite sont préparées avec la chair de poisson exempte de masses musculaires sombres, précuite ou non à l'eau ou à l'huile et avec un assaisonnement, conditionnée dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration et tout risque de contamination.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de spécifier la méthode de préparation et le type de poisson.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les matériaux, les caractéristiques, l'échantillonnage, les méthodes d'essai ou de contrôle, l'étiquetage de la chair en conserve, précuite ou non, du thon ou de la bonite à l'eau ou à l'huile des conserves de thon ou de bonite.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
NS 03-016	POISSON SALÉ SÉCHÉ  	1989-6P	5 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le poisson salé-séché est le produit obtenu à partir des poissons maigres ou gras, saignés, éviscérés, étêtés ou non, fendus ou coupés en filets, lavés salés et séchés.</p> <p>Toutes les parties du poisson doivent atteindre l'équilibre sel /eau avant le séchage.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du poisson salé séché.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux caractéristiques essentielles de composition et de qualité du poisson salé-séché destiné à la consommation humaine sans transformation ultérieure.</p>
NS 03-018	PRODUITS A BASE DE POISSON : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DU POISSON CONGELÉ OU SURGELÉ  	1989-6P	5 000 FCFA	<p><u>Objectif</u> La norme a pour objectif de fixer les critères microbiologiques de qualité requis pour les tranches et filets de poissons panés ou non, congelés ou surgelés.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques de qualité des tranches et filets de poissons panés ou non, congelés ou surgelés, préparés à partir de poissons propres, salubres et sains.</p>

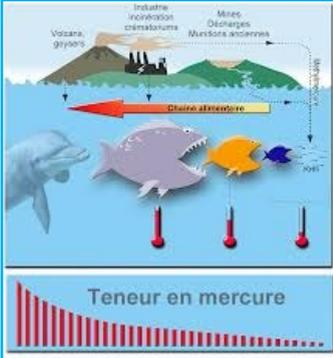
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
NS 03-023	PRODUITS DE LA MER : MÉTHODE DE DÉTERMINATION DE L'AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL 	1994- 8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> On désigne par bases azotées volatiles l'ensemble des amines comme la triméthylamine, diméthylamine, monométhylamine, spermidine... et l'ammoniaque, résultant de la dégradation protéique, essentiellement, microbienne.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir la méthode de détermination de l'azote basique volatil total sur les produits de la mer.</p> <p><u>Domaine d'application</u> L'objectif de la norme concerne le principe du dosage, les réactifs, les appareils, la préparation des échantillons, la distillation, le titrage, l'expression des résultats de tous les produits de la pêche.</p>
NS 03-027	PRODUITS DE LA MER- HISTAMINE -MÉTHODE DE DÉTERMINATION ET TAUX ADMISSIBLES. 	1991-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> L'histamine est une amine provenant de la décarboxylation de l'histidine sous action enzymatique.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir la méthode de détermination les taux admissibles dans les produits de la mer.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif au principe du dosage, au matériel, aux réactifs, au mode opératoire à la vérification de la méthode, au taux d'histamine admissibles dans les produits de la mer du thon, de la sardine, du maquereau, des anchois ou de tout autre produit de la mer à l'état frais, ou ayant subi un traitement.</p>



Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition, Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
NS 03-031	PRODUITS DE LA MER – CREVETTES CONGELÉES 	1992-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> On entend par crevettes congelées, des crustacés décapodes nageurs qui ont subi un traitement par le froid permettant d'obtenir une température à cœur à un niveau $\leq -18^{\circ}\text{C}$.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des crevettes congelées.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif à l'emballage et à l'étiquetage des crevettes congelées, sous toutes leurs formes de présentation et leurs aspects qualitatifs.</p>
NS 03-034	MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU TRIMETHYLAMINE (TMA) DANS LES PRODUITS DE LA MER. 	1992-6 P	5 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La triméthylamine (TMA) est un composé basique résultant de la réduction de l'oxyde triméthylamine (OTMA) sous l'action des bactéries.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir la méthode de détermination du triméthylamine (TMA) dans les produits de la mer.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif au principe, aux réactifs, aux appareils, aux préparatifs des échantillons, à la distillation, au titrage, à l'expression des résultats de tous les produits de la mer, à l'état frais ou transformé.</p>



Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-045</p>	<p>CADMIUM : MÉTHODE DE DÉTERMINATION ET TAUX ADMISSIBLE DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE.</p> 	<p>1996-3P</p>	<p>2 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le cadmium est un élément minéral cumulatif et toxique en quantités anormales.</p> <p>Sa présence dans les eaux et le sol, résulte d'une pollution industrielle. Tous les produits végétaux s'enrichissent en cadmium quand une pollution aquifère est présente (effet cumulatif).</p> <p>Le cadmium provoque chez l'homme une ostéomalacie très douloureuse, de nombreuses fractures pathologiques, d'où des infirmités très graves.</p> <p>Une atteinte rénale (tubulopathie) peut aussi être observée.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir la méthode de détermination du cadmium et le taux admissible dans les produits de la pêche.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le principe, les réactifs, l'appareillage, la préparation de l'échantillon, la minéralisation, la détermination de la concentration en cadmium au spectrophotomètre d'absorption atomique (SAA) aux poissons ou tout autre produit de la mer.</p> 

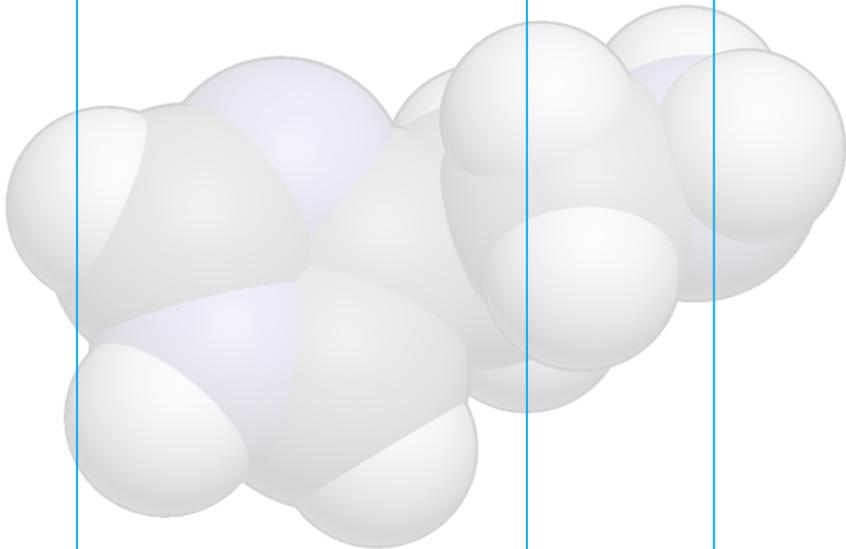
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition, Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-046</p>	<p>PRODUITS DE LA PÊCHE: MERCURE, MÉTHODE DE DÉTERMINATION ET TAUX ADMISSIBLE DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE</p> 	<p>1996-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le mercure est un élément minéral lourd. Sa toxicité à long terme, s'exerce principalement au niveau du système nerveux et du rein. De plus, on observe un extraordinaire pouvoir de concentration du mercure dans les chaînes alimentaires en milieu aquatique, par suite de sa transformation dans l'environnement en mercure organique (sous forme de méthyle – mercure), encore plus cumulatif, car liposoluble.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de définir la méthode de détermination du mercure et taux admissible dans les produits de la pêche.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le principe, la réaction, la préparation des solutions, la préparation de l'échantillon, le dosage, le système de génération de vapeurs froides, l'expression des résultats et le taux de mercure admissible aux poissons ou tout autre produit de la mer.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-047</p>	<p>PRODUITS DE LA MER : DÉTERMINATION DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX PAR LA MÉTHODE ACIDIMÉTRIQUE ET TAUX ADMISSIBLES.</p> 	<p>1993- 7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'anhydride sulfureux est un produit de traitement des crustacés pour empêcher leur noircissement.</p> <p>Il peut être utilisé sous plusieurs formes : sulfate de sodium (g 221), sulfite acide de sodium (E 222) ou de potassium (E224), méta bisulfite de sodium (E 223)</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est la détermination de l'anhydride sulfureux par la méthode acidimétrique et les taux admissibles dans les produits de la mer.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le principe, les réactifs, l'appareillage, le mode opératoire, l'expression des résultats, la vérification et la teneur résiduelle admissible de l'anhydride sulfureux dans les crustacés ou tout autre produit de la mer.</p>

S O 2

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-055</p>	<p>PRODUITS DE LA PÊCHE : PLAN D'ÉCHANTILLON- NAGE POUR L'ÉVALUATION DE LA FRAICHEUR.</p> 	<p>2000-5P</p>	<p>4 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'évaluation de la fraîcheur est le procédé qui consiste à apprécier le niveau de fraîcheur des produits de la pêche.</p> <p>Elle peut se faire suivant plusieurs méthodes (méthode sensorielle qui fait appel aux sens humains, méthode chimique par le dosage de l'ABVT ou de la détermination de l'indice K de fraîcheur, méthode physique par l'étude des changements des propriétés électriques de la chair pH et eH...)</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme a pour objectif de fixer les plans d'échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur des produits de la pêche par l'analyse sensorielle.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne l'échantillonnage des produits de la pêche artisanale et industrielle lors du débarquement, de la première vente ou lors de la réception à l'usine.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-056</p>	<p>PRODUITS DE LA PÊCHE : PLAN D'ÉCHANTILLON- NAGE POUR LE CONTRÔLE DU TAUX D'HISTAMINE.</p> 	<p>2000- 4P</p>	<p>3 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'évaluation de la fraîcheur est le procédé qui consiste à apprécier le niveau de fraîcheur des produits de la pêche.</p> <p>Elle peut se faire suivant plusieurs méthodes (méthode sensorielle qui fait appel aux sens humains, méthode chimique par le dosage de l'ABVT ou de la détermination de l'indice K de fraîcheur, méthode physique par l'étude des changements des propriétés électriques de la chair pH et eH...</p> <p>Les produits de la pêche : sont appelés produits de la pêche tous les animaux marins ou d'eau douce, en l'état ou transformé, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques et des grenouilles.</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme a pour objectif de fixer le plan d'échantillonnage pour le contrôle du taux d'histamine dans les produits de la pêche</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les poissons de la famille engraulidae, volutidae, scombridae et clupeidae, particulièrement le thon, la sardine, le maquereau, les anchois, les sardinelles, le volute, en cas de nécessité pour tout autre produit de la mer à l'état frais ou ayant subi un traitement.</p>

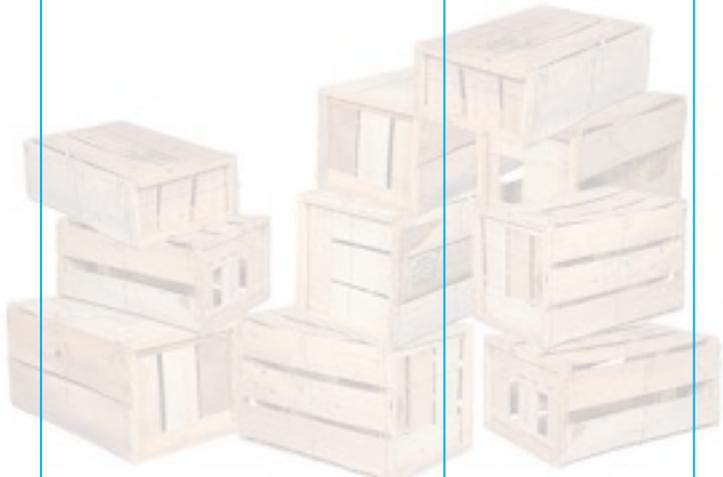


Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
POISSONS - PRODUITS DE LA PÊCHE				
<p>NS 03-058</p>	<p>PRODUITS DE LA PÊCHE PLAN : D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS DE LA PÊCHE.</p> 	<p>2000-4P</p>	<p>3 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'évaluation de la fraîcheur, procédé qui consiste à apprécier le niveau de fraîcheur des produits de la pêche peut se faire suivant plusieurs méthodes (méthode sensorielle qui fait appel aux sens humains, méthode chimique par le dosage de l'ABVT ou de la détermination de l'indice K de fraîcheur, méthode physique par l'étude des changements des propriétés électriques de la chair pH et eH...).</p> <p><u>Objectif</u> La norme a pour objectif de déterminer le plan d'échantillonnage pour le contrôle microbiologique des produits de la pêche.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les produits de la pêche conditionnés, frais ou congelés, quel que soit le type de produits.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
GÉNÉRALITÉS				
<p>NS 03-019</p>	<p>RADIOACTIVITÉ : TAUX D'ÉLÉMENTS RADIOACTIFS ADMISSIBLES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES</p> 	<p>1989-2P</p>	<p>2 000 FCFA</p>	<p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer le taux d'éléments radioactifs admissibles dans les denrées alimentaires.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les laits, les produits laitiers et les denrées alimentaires destinés aux nourrissons et aux adultes.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
GÉNÉRALITÉS				
<p>NS 03-068</p>	<p>ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES</p> 	<p>2006-14 P</p>	<p>13 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Deux termes ont fait l'objet de définition: dans la norme, à savoir : allégation et consommateur.</p> <p>On entend par <i>allégation</i> toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.</p> <p>On entend par <i>consommateurs</i> les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de déterminer l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les principes généraux, les mentions d'étiquetage obligatoire pour les denrées alimentaires préemballées, les mentions obligatoires supplémentaires, les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage, les mentions d'étiquetage facultatives et la présentation des mentions obligatoires.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
GÉNÉRALITÉS				
<p>NS 03-071</p>	<p>PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE</p> 	<p>2006-32P</p>	<p>31 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les termes et expressions, ci-après, sont définis comme suit:</p> <p>Nettoyage : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.</p> <p>Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.</p> <p>Désinfection : réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.</p> <p>Hygiène alimentaire : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité, et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.</p> <p>Danger : agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.</p> <p>HACCP : système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.</p> <p>Sécurité des aliments : assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.</p> <p>Salubrité des aliments : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel, ils sont destinés.</p> <p>Production primaire : étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
GÉNÉRALITÉS				
<p>NS 03-083</p>	<p>DIRECTIVES POUR LA RÉGLEMENTATION DE MATÉRIAUX D'EMBALLAGES A BASE DE BOIS DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL (NIMP N° 15)</p>  	<p>2006-17P</p>	<p>16 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les termes et expressions, ci-après, sont définis comme suit:</p> <p><u>Action d'urgence</u> : action phytosanitaire menée rapidement en cas de situation phytosanitaire nouvelle ou imprévue [CIMP, 2001]</p> <p><u>Action phytosanitaire</u> : toute opération officielle – inspection, analyse, surveillance ou traitement – entreprise pour appliquer des réglementations ou procédures phytosanitaires [CIMP, 2001]</p> <p><u>Analyse</u> : examen officiel, autre que visuel, permettant de déterminer la présence ou l'absence d'organismes nuisibles ou, le cas échéant, de les identifier [FAO, 1990]</p> <p><u>Bois</u> : catégorie de marchandise correspondant aux grumes, bois scié, copeaux ou bois de calage, avec ou sans écorce [FAO, 1990; révisée CIMP, 2001]</p> <p><u>Bois brut</u> : bois qui n'a subi aucune transformation ou traitement quelconque [NIMP Pub. No. 15, 2002]</p> <p><u>Bois de calage</u> : matériau d'emballage en bois utilisé pour caler ou soutenir une marchandise mais qui ne reste pas associé avec la marchandise [FAO, 1990; révisée NIMP Pub. No. 15, 2002]</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<u>NS</u> <u>03-028</u>	RIZ PADDY, SPÉCIFICATIONS 	1996-5 P	4 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le riz paddy est le riz muni de sa balle ou enveloppe externe après battage.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications minimales du riz paddy destiné à la transformation en vue de la consommation humaine et faisant l'objet de commerce.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques générales, argoleptiques et sanitaires, les caractéristiques physiques et chimiques, l'emballage et l'étiquetage du riz paddy.</p>
<u>NS</u> <u>03-029</u>	RIZ USINE, SPÉCIFICATIONS 	1996-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le riz usiné est le riz obtenu après opération d'usinage qui consiste à débarrasser le riz décortiqué de tout ou partie du son et du germe.</p> <p>Il peut, de plus, être classé selon les degrés d'utilisation suivants : riz demi-usiné, riz bien usiné ; riz très bien usiné</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications minimales du riz présenté sous les types suivants : riz décortiqué, riz étuvé décortiqué, riz usiné et riz étuvé usiné, destinés à l'alimentation humaine, soit directement, soit après usinage, faisant l'objet de commerce.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de cette norme concerne les caractéristiques générales argoleptiques et sanitaires, les caractéristiques physiques et chimiques, l'échantillonnage, l'essai, le conditionnement, le transport, l'emballage, le marquage et l'étiquetage du riz usiné.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-052</p>	<p>FARINE DE BLÉ TENDRE, ENRICHIE EN FER ET VITAMINE B9, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-10 P</p>	<p>9 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La farine de blé tendre enrichie en fer et acide folique est le produit élaboré à partir de blé ordinaire, <i>Triticum aestivum</i> LINNE ou farine ramifiée, <i>Triticum compactum</i> HOST, ou tous mélange de ces derniers, par procédés de mouture ou de broyage dans lesquels le son et le germe sont partiellement éliminées et le reste réduit en poudre, suffisamment, fine à laquelle une teneur en fer et vitamine B9 est ajoutée.</p> <p>L'ensemble des opérations, y compris le séchage, la mouture et les autres traitements auxquels sont soumis le blé, les produits de mouture intermédiaires et la farine, doit être effectué de façon à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimiser la perte de valeur nutritive ; • éviter une modification indésirable des propriétés technologiques de la farine. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les spécifications des farines de blé tendre enrichies en fer et vitamine B9 destinées à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristique générales, les caractéristiques spécifiques, le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage, l'acceptation des lots des farines de blé obtenues à partir des espèces <i>triticumaestivum</i> (blé tendre) L ou <i>triticumcompactum</i> HOST (blé de club), ou d'un mélange des deux.</p> 

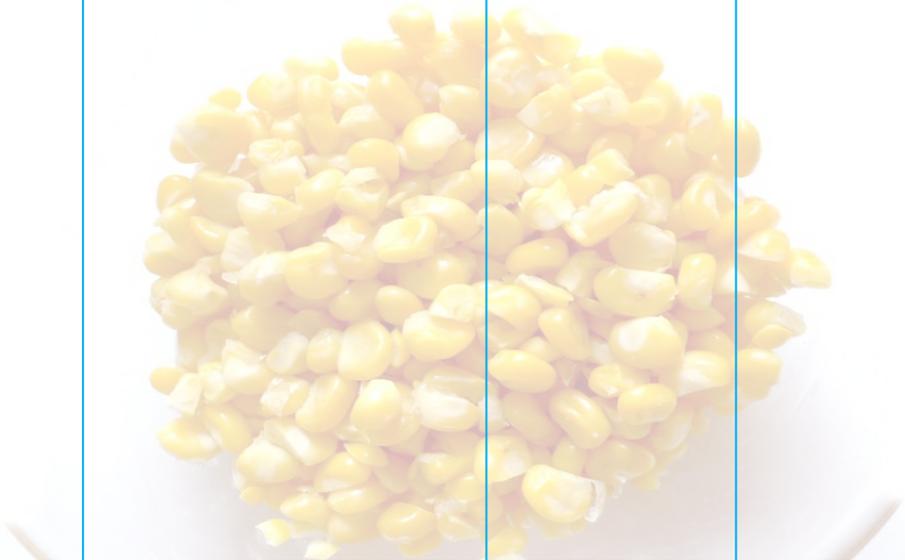
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-089</p>	<p>FARINE DE NIEBE, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2009-6P</p>	<p>5 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La farine de niébé est l'aliment obtenu à partir de grains de niébé, entiers, mûrs, sains et non germés, par procédé de mouture au cours duquel le grain est broyé à un degré adéquat de finesse.</p> <p>Au cours de sa préparation, de grosses particules du grain de niébé moulu peuvent être séparées, remoulues et recombinaées avec la matière dont elles ont été séparées.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité de la farine de niébé au stade de vente, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants et l'hygiène de la farine de niébé.</p>

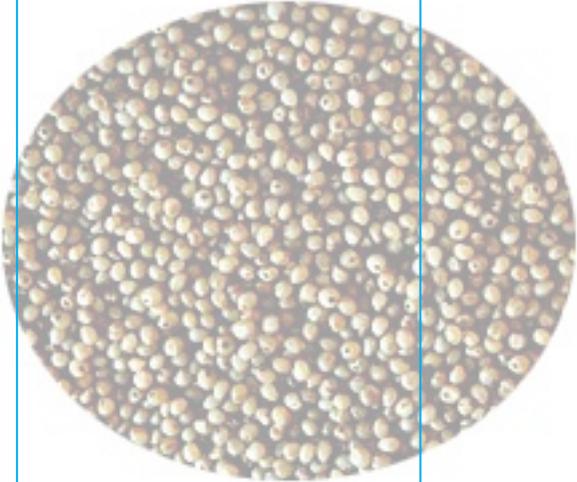
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-094</p>	<p>MAÏS, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le maïs est le grain égrené des espèces <i>Zeamaysindentata</i> L. et/ou au maïs corné égrené, <i>Zeamaysindurata</i> L., ou leurs hybrides.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques du maïs égrené en grains entiers, <i>Zeamaysindentata</i> L. et/ou au maïs corné égrené, <i>Zeamaysindurata</i> L., ou leurs hybrides, destiné à la consommation humaine directe c'est-à-dire prêt à son emploi, prévu comme denrée alimentaire et se présentant sous emballage ou vendu en vrac directement au consommateur.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, l'hygiène du maïs, grain égrené des espèces <i>Zeamaysindentata</i> L. et/ou du maïs corné égrené, <i>Zeamaysindurata</i> L., ou leurs hybrides.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-099</p>	<p>GRANULES DE FARINES DE CÉRÉALES ET/OU AUTRES VÉGÉTAUX PRÉCUITS "THIAKRY" SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le « Thiakry », est le produit composé de farine de céréales et/ou autres végétaux précuits dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'eau potable et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson à la vapeur, le tamisage et le séchage.</p> <p>Le « Tiakry » peut être préparé à partir de la farine d'une seule céréale/végétal ou à partir d'un mélange de farines d'autres céréales/végétaux.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des granulés de farine de précuits « Tiakry » destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les critères de qualité, les additifs alimentaires, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène des granulés de farine de céréales et/ou autres végétaux précuits « Tiakry »</p>

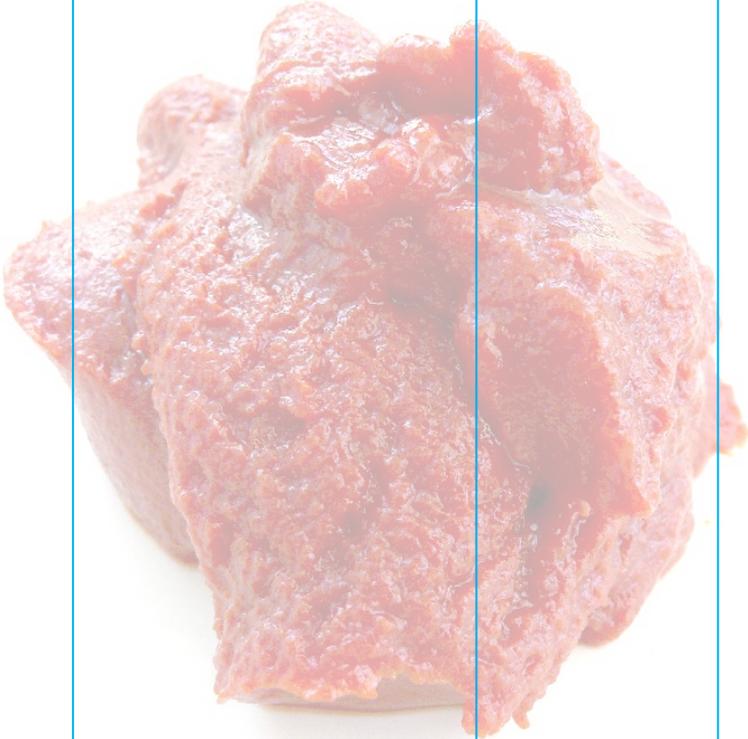
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
NS 03-103	COUSCOUS DE MIL, SPÉCIFICATIONS 	2009-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le « couscous de mil » est un produit préparé à partir de la farine de mil ou d'un mélange de farine de mil et de farine de maïs.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du couscous de mil « Thiéré » destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les additifs alimentaires, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène du couscous de mil ou « Thiéré », qui est un produit obtenu à partir de farine de mil, agglomérée à l'eau, cuite à la vapeur puis séchée.</p>
NS 03-104	FARINE DE MIL CHANDELLE, SPÉCIFICATIONS 	2009-6P	5 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La farine est le produit destiné à la consommation humaine qui est obtenu à partir des grains de mil chandelle (<i>Pennisetumamericanum</i> L) par un procédé de mouture industrielle au cours duquel le germe est en grande partie éliminé et l'endosperme réduit en poudre suffisamment fine.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité de la farine de mil destiné à la consommation directe.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène de la farine destinée à la consommation humaine directe et dérivée du mil chandelle, <i>Pennisetumamericanum</i>L, variétés sénégalaises « Souna » et « Sanio ».</p>

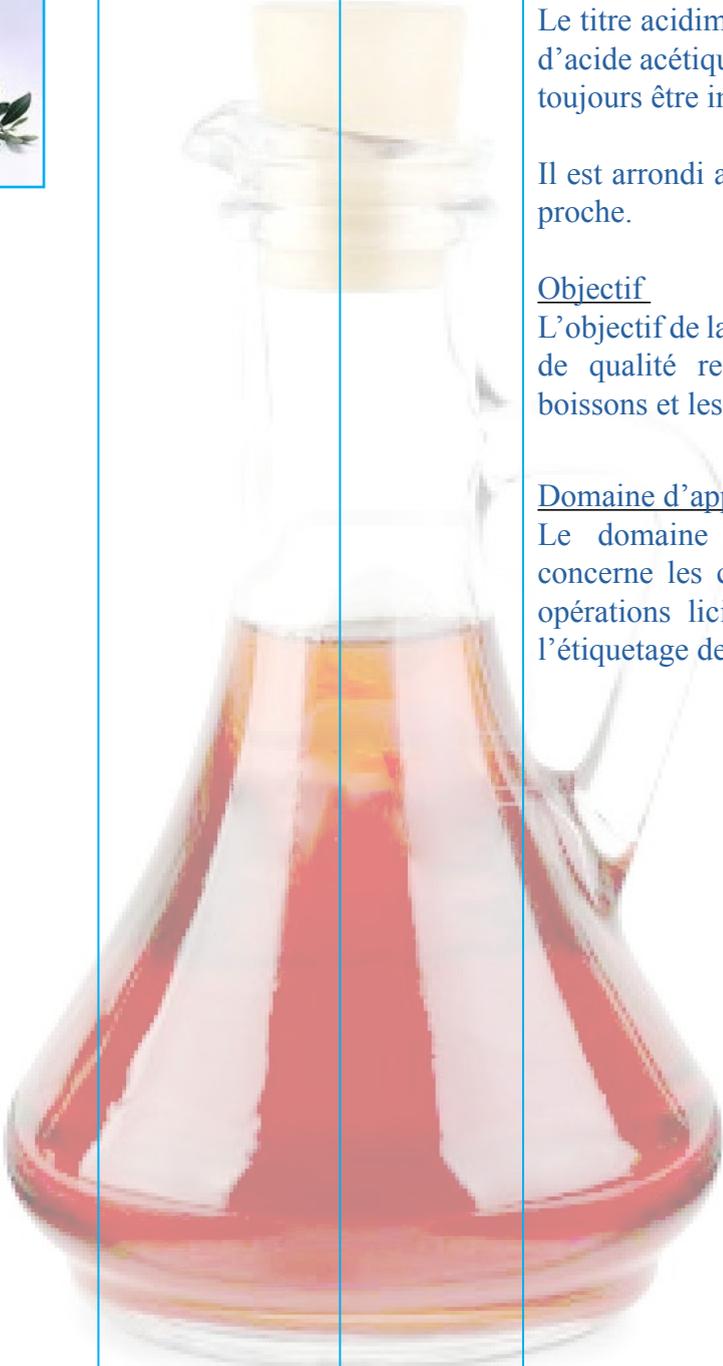
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-105</p>	<p>FARINE COMPLÈTE DE MAÏS, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La farine complète de maïs est l'aliment obtenu à partir de grains de maïs entiers mûrs, sains et non germés (<i>ZeamaysL.</i>) par procédé de mouture au cours duquel le grain est broyé à un degré adéquat de finesse.</p> <p>Au cours de sa préparation, de grosses particules du grain de maïs moulu peuvent être séparées, remoulues et recombinaées avec la matière dont elles ont été séparées.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité de la farine complète de maïs au stade de vente, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les spécifications techniques, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène de la farine complète de maïs.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-109</p>	<p>MAÏS DOUX, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2009-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par maïs doux, on entend : les épis (efflorescences), des variétés commerciales issues du <i>Zeamays L</i>, de la famille des <i>graminées</i>, débarrassés ou non de leur gaine (soies, spathes et anthères).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques du maïs doux se présentant à l'état frais sous emballage ou vendu en vrac directement au consommateur et destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le calibrage, la tolérance, la présentation, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène du maïs doux se présentant à l'état frais sous emballage ou vendu en vrac directement au consommateur.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-111</p>	<p>MIL CHANDELLE, GRAINS ENTIERS OU DÉCORTIQUÉS SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2009-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Par mil Chandelle on désigne les grains de mil chandelle qui doivent être entiers ou décortiqués et éventuellement, adéquatement séchés. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce <i>Pennisetum americanum</i> L.</p> <p>Grains entiers Grains de mil chandelle tels qu'obtenus par battage adéquat et n'ayant subi aucun traitement mécanique.</p> <p>Grains décortiqués Grains de mil chandelle dont la partie externe, représentant 20 à 22 % du poids de grains entiers, a été éliminée de façon appropriée, par traitement mécanique (simple abrasion, par exemple).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques du mil chandelle destiné à la vente directe et la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de cette norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène du grain de mil chandelle en grains entiers et décortiqués.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
CÉRÉALES				
<p>NS 03-113</p>	<p>SANXAL, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2009-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La semoule de mil « Sanxal » est issue des grains de mil de l'espèce <i>Pennisetum Americanum</i> famille des <i>graminées</i>, des variétés sénégalaises (Souna et Sanio).</p> <p>Elle est le produit obtenu à partir des grains de mil après décortilage, concassage et calibrage</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de la semoule de mil « Sanxal » destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène de la semoule de mil « Sanxal ».</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-036</p>	<p>CONCENTRE DE TOMATE</p>  	<p>2001-7P</p>	<p>6 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La dénomination « concentré de tomate » désigne le produit préparé par concentration de jus issu de tomates (<i>lycopersicumexculentum</i> P. Mill) saines, mûres et rouges.</p> <p>Ce jus est filtré de sorte que le produit fini soit débarrassé des peaux, des pépins et des autres parties dures.</p> <p>Dénomination du produit.</p> <p>Les termes « simple concentré de tomate », « double concentré de tomate », « triple concentré de tomate » peuvent être utilisés pour désigner le concentré de tomate lorsqu'il satisfait aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Simple concentré de tomate » : Concentré de tomate qui contient au minimum 20% de matière sèche soluble naturelle de tomate. - « Double concentré de tomate » : Concentré de tomate qui contient au minimum 28% de matière sèche soluble naturelle de tomate. - « Triple concentré de tomate » : Concentré de tomate qui contient au minimum 36% de matière sèche soluble naturelle de tomate. <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du concentré de tomate destiné à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques générales, les caractéristiques de composition, notamment le conditionnement, le matériau de conditionnement, le remplissage minimum, la classification des unités « défectueuses » et les mentions obligatoires de l'étiquette.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-040</p>	<p>VINAIGRE, SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>1994-4P</p>	<p>3 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les vinaigres sont obtenus par double fermentation alcoolique et acétique de boissons ou de dilutions et renfermant au moins 6% d'acide acétique.</p> <p>Le titre acidimétrique ou nombre de gramme d'acide acétique pour 100ml de vinaigre, doit toujours être indiqué sur le récipient.</p> <p>Il est arrondi au degré ou demi-degré le plus proche.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les critères de qualité requise pour les vinaigres de boissons et les vinaigres d'alcool.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les caractéristiques de qualité, les opérations licites, les opérations interdites, l'étiquetage des vinaigres</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-051</p>	<p>BONBONS A SUCRE CUIT</p> 	<p>1996- 4 P</p>	<p>3 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les bonbons à sucre cuit sont constitués par du sucre cuit, coloré, parfumé, aromatisé et, parfois acidulé avec de l'acide tartrique, citrique ou de la crème de tartre.</p> <p>Ils sont généralement aromatisés avec des produits synthétiques.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des bonbons à sucre cuit, destinés à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les opérations licites, le conditionnement et l'étiquetage des bonbons à sucre cuit.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-081</p>	<p>PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS</p> 	<p>2008-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> On entend par élément nutritif : toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment qui fournit de l'énergie ou qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé ou en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de citer les principes qui mettent en exergue tous les aliments auxquels des éléments nutritifs ont été ajoutés.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les principes de base, l'adjonction d'éléments nutritifs aux fins de restitution, l'adjonction d'éléments nutritifs aux fins d'équivalence nutritionnelle, l'adjonction d'éléments nutritifs aux fins d'enrichissement, l'adjonction d'éléments nutritifs applicables aux aliments spéciaux</p> 

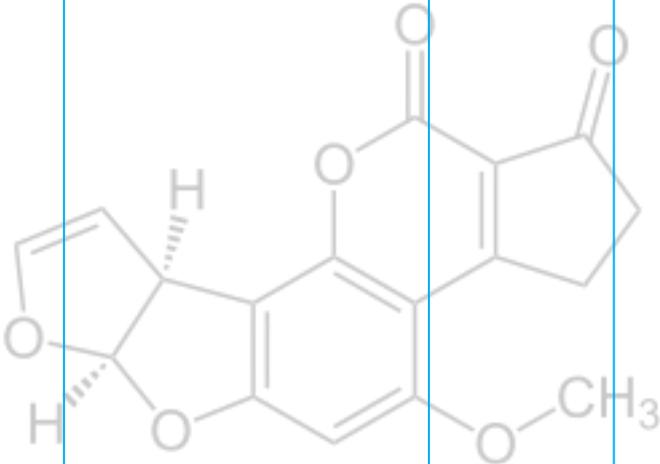
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-092</p>	<p>JUS ET NECTARS DE FRUITS, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2009-25P</p>	<p>24 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le jus de fruits est le liquide non fermenté, tiré de la partie comestible de fruits sains parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte, appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius.</p> <p>Certains jus peuvent être obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux qui ne sont pas habituellement incorporés dans le jus, bien que des parties ou composants de pépins, de graines et de peaux, impossibles à retirer par des bonnes pratiques de fabrication (BPF) soient acceptés.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité de tous les jus et nectars destinés à la vente directe.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domained'applicationde la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les auxiliaires technologiques, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement et l'emballage, la méthode d'analyse et d'échantillonnage des jus et nectars de fruits.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
NS 03-096	NECTARS GOYAVE, BOUY, DITAX, MANGUE, SPÉCIFICATIONS 	2009-7P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le nectar de goyage, de bouy, de ditax ou de mangue est un produit pulpeux, ou non pulpeux non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation directe, obtenu en mélangeant après tamisage ou broyage ou homogénéisation du jus et/ou toute la partie comestible de goyave , « Bouy », « Ditax » ou mangue sains et mûrs à l'état concentré ou non concentré, avec de l'eau et du sucre ou du miel et conservé, exclusivement, par des procédés physiques.</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme donne les caractéristiques de qualité du nectar de fruits, destiné à la vente directe.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le nectar préparé à partir des fruits ci-après :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goyaves de l'espèce <i>Psidium guajava</i> L.ou <i>Psidium cattleianum</i> Sabine , de la famille des <i>Myrtacées</i>. 2. « Bouy » ou pain de singe, de l'espèce <i>Adansonia Digitata</i> , famille des <i>Bombacaceae</i> 3. « Ditax » de l'espèce <i>Detarium Senegalense</i> famille des <i>caesalpiniaceae</i>. Mangue de l'espèce <i>Manguifera indica</i> famille des <i>Anarcadiacees</i>. 4. Goyaves de l'espèce <i>Psidium guajava</i> L.ou <i>Psidium cattleianum</i> Sabine, de la famille des <i>Myrtacées</i>. 5. « Bouy » ou pain de singe, de l'espèce <i>Adansonia Digitata</i> , famille des <i>Bombacaceae</i> 6. « Ditax » de l'espèce <i>Detarium Senegalense</i> famille des <i>caesalpiniaceae</i>. 7. Mangue de l'espèce <i>Manguifera indica</i> famille des <i>Anarcadiacees</i>.

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
NS 03-097	PURÉE DE PIMENT, SPÉCIFICATIONS 	2009-8P	7 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La « Purée de piment » est le produit obtenu par la concentration du jus pulpeux de piment (<i>Capsicum Sp.</i>) résultant du tamisage, broyage et pouvant être constitué de pulpe et/ou de purée de fruits.</p> <p><u>Objectif</u> La présente norme donne les caractéristiques techniques de la purée de piment au stade de vente, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les additifs alimentaires, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène de la purée de piment.</p>
NS 03-098	SIROP DE BISSAP, BOUY, GINGEMBRE, MADD, TAMARIN, SPÉCIFICATIONS 	2009-8P	6 000 FCFA	<p><u>Définition</u> Le sirop est un liquide résultant de la dissolution du sucre dans l'eau pure ou additionnée d'extraits et/ou de substances aromatiques.</p> <p>A la consommation, le sirop doit être reconstitué avec de l'eau pour conserver ses facteurs essentiels de composition et de qualité.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques techniques de chaque type de sirop.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage et le marquage, les contaminants, l'hygiène et les méthodes d'analyses et d'échantillonnage du sirop, destiné à la consommation humaine et à usage alimentaire.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
INDUSTRIE ALIMENTAIRE				
<p>NS 03-107</p>	<p>JUS DE BISSAP, BOUY, DITAX, GINGEMBRE, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2009-8P</p>	<p>7 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Le jus non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation direct est obtenu par diffusion dans l'eau, c'est-à-dire par extraction hydrique et/ou un procédé mécanique et conservé, exclusivement, par des procédés physiques.</p> <p>Le jus peut avoir été concentré et ultérieurement, reconstitué avec de l'eau convenant pour conserver les facteurs essentiels de composition et de qualité de jus.</p> <p>Le jus peut aussi être obtenu à partir de fruit atomisé ou avoir été concentré et déshydraté.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité du jus d'extrait de fruit, au stade de vente, après conditionnement et emballage et destiné à la consommation humaine</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le concentré de jus de fruit des espèces, ci après, tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Bissap » de l'espèce <i>Hibiscus sabdariffa</i> L. var <i>sabdariffa</i>, famille des <i>Malvaceae</i>. - « Bouy » de l'espèce <i>Adansonia digitata</i>, famille des <i>Bombacaceae</i>. - « Ditax de l'espèce <i>Detarium senegalense</i>, famille des <i>Caesalpiniacées</i>. - « Madd », de l'espèce <i>Saba Senegalensis</i> famille des <i>Apocynacées</i>. - Gingembre de l'espèce <i>Zingiber officinale</i> Roscoe de la famille des <i>Zingibéracées</i>. - Tamarin l'espèce <i>Tamarindus indica</i>, famille des <i>Ceasalpiniaceae</i>.

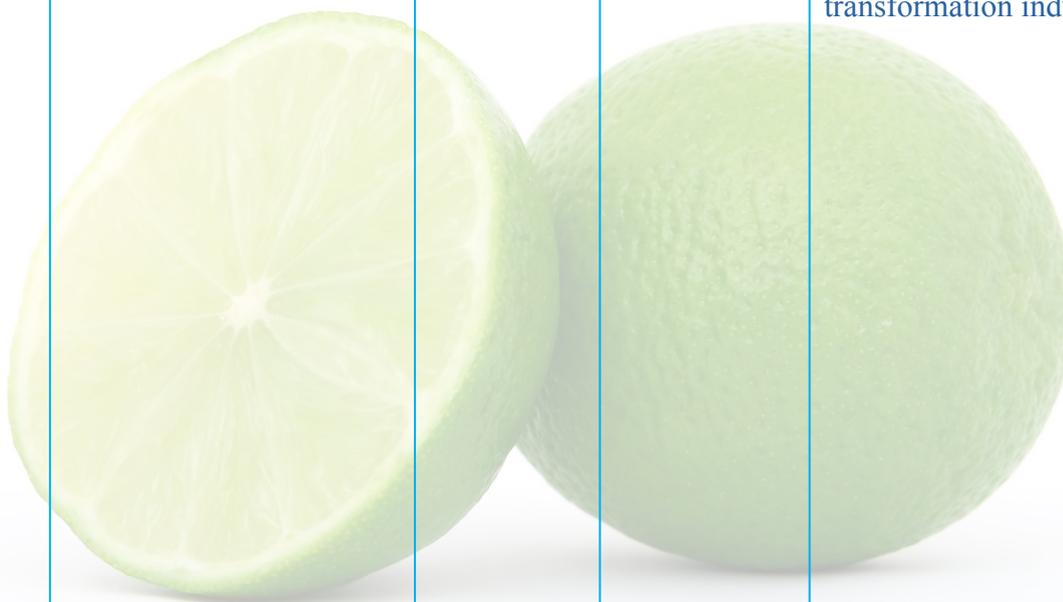
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-053</p>	<p>PÂTE D'ARACHIDE SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2001-6P</p>	<p>5 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La dénomination «pâte d'arachide » désigne le produit préparé à partir de graines d'arachide saines, torréfiées, dépelliculées, triées et broyées.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité de la pâte d'arachide destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage de la pâte d'arachide destinée à la consommation humaine.</p> 

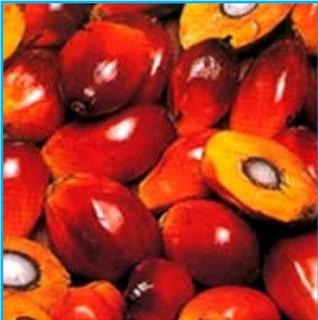
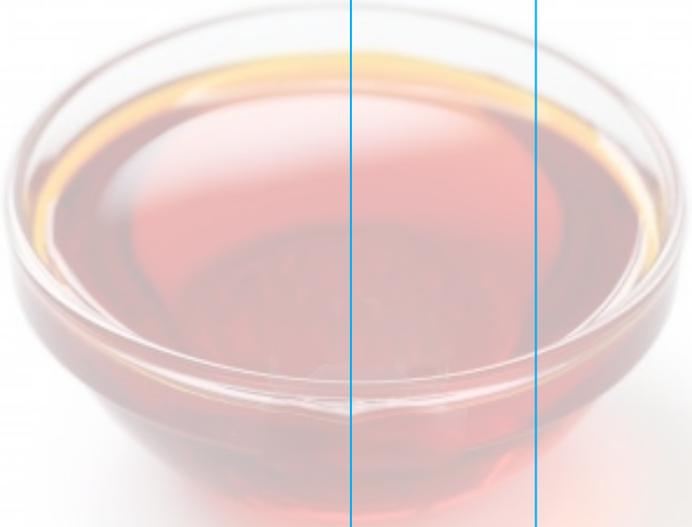
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-054</p>	<p>MÉTHODE DE DOSAGE DES AFLATOXINES DANS LA PÂTE D'ARACHIDE</p> 	<p>2001-9P</p>	<p>8 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les aflatoxines sont des métabolites secondaires toxiques, sécrétées par <i>Aspergillus flavus</i> et <i>Aspergillus parasiticus</i>.</p> <p>Ce sont des carcinogènes puissants dont le foie est le principal organe cible.</p> <p>On les trouve, principalement, dans les graines oléagineuses, mais également dans les céréales, les fruits secs, les grains de coton, etc...</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de présenter la méthode applicable au dosage des aflatoxines B₁, B₂, G₁ et G₂ dans la pâte dérivée des graines d'arachide.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif au principe, aux réactifs, aux matériels, à la préparation des étalons d'aflatoxine, à la détermination de la concentration des aflatoxines, à la chromatographie sur couche mince, à la quantification par chromatographie liquide haute performance, à la méthode alternative concernant la méthode applicable au dosage des aflatoxines B₁, B₂, G₁ et G₂ dans la pâte dérivée des graines d'arachide.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-061</p>	<p>HUILES D'OLIVES VIERGES ET RAFFINÉES ET HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINÉES</p>  	<p>2005-10P</p>	<p>9 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> Les huiles d'olive vierges sont les huiles obtenues du fruit de l'olivier, uniquement, par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions, particulièrement, thermiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.</p> <p>L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.</p> <p>L'huile d'olive est l'huile provenant, uniquement du fruit de l'olivier (<i>Olea europaea</i> L.), à l'exclusion des huiles obtenues par solvants ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les caractéristiques de qualité des huiles d'olives vierges et raffinées et des huiles de grignons d'olive raffinées</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux facteurs essentiels de composition et de qualité, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, à l'étiquetage, aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, présentées dans un état propre à la consommation humaine.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-062</p>	<p>HUILE D'ARACHIDE BRUTE, SPÉCIFICATIONS</p>  	<p>2006-13P</p>	<p>12 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile d'arachide brute est une huile alimentaire, destinée à la consommation humaine, après un traitement de raffinage.</p> <p>Elle est préparée à partir des graines d'arachide (<i>Arachishypogaea L.</i>) et est obtenue par pression (trituration) et extraction, par solvant des graines d'arachide.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de l'huile d'arachide brute, destinée à la consommation humaine, après un traitement de raffinage.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les critères de pureté, les critères de qualité, les substances indésirables et contaminants, les additifs alimentaires, l'hygiène, le conditionnement et l'étiquetage, la méthode d'analyse et l'étiquetage de l'huile d'arachide brute, destinée à la consommation humaine, après un traitement de raffinage.</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
NS 03-070	LIMES SPÉCIFICATIONS 	2006-13P	12 000 FCFA	<p><u>Définition</u> La présente norme désigne les variétés commerciales de limes issues du <i>Citrus latifolia</i> Tanaka1, de la famille des <i>Rutaceae</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de donner les caractéristiques de qualité des variétés commerciales de limes issues du <i>Citrus latifoliatanaka</i>1, de la famille des <i>Rutaceae</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des limes destinées à la transformation industrielle.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de norme est relatif aux les dispositions concernant la qualité, aux dispositions concernant le calibrage, aux dispositions concernant la tolérance, la présentation, le marquage ou l'étiquetage, aux contaminants et à l'hygiène des variétés commerciales de limes issues du <i>Citrus latifoliatanaka</i> 1, de la famille des <i>Rutaceae</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des limes destinées à la transformation industrielle.</p>



Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-072</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE PALME RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-16P</p>	<p>15 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> La définition de l'huile comestible de palme raffinée enrichie en vitamine A, renvoie à la technique de préparation du produit.</p> <p>L'huile comestible de palme raffinée enrichie en vitamine A est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile (<i>Elaeis guineensis</i>), à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>L'oléine de palme enrichie en vitamine A est la fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palme, à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>La stéarine de palme enrichie en vitamine A est la fraction à point de fusion élevée, obtenue après fractionnement de l'huile de palme à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>La superoléine de palme enrichie en la vitamine A est une fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus) par un procédé de cristallisation, spécialement, contrôlé pour obtenir un indice d'iode de 60 ou plus, à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
NS 03-73	HUILE COMESTIBLE DE COTON RAFFINÉE ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS 	2013-12P	11 000 FCFA	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de coton raffinée, enrichie en vitamine A, est préparée à partir de graines de diverses espèces cultivées de (<i>Gossypium ssp</i>) à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de l'huile comestible de coton raffinée ,enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux facteurs essentiels de composition et de qualité, aux caractéristiques physiques et chimiques, aux facteurs d'identité, aux teneurs en vitamine A, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, au conditionnement, à l'emballage, au transport, à l'entreposage, à l'étiquetage, aux méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible de coton, préparée à partir de graines de diverses espèces cultivées de <i>Gossypium ssp.</i> enrichie en vitamine A et destinée à la consommation humaine.</p>
				

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-74</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE PALMISTE RAFFINÉE, ENRICHIE, EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-12P</p>	<p>11 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de palmiste raffinée, enrichie en vitamine A, est préparée à partir de l'amande du fruit du palmier à huile (<i>Elaeis guineensis</i>) à laquelle une teneur spécifiée en vitamine A est ajoutée (annexe normative).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de qualité de l'huile comestible de palmiste enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux facteurs essentiels de composition et de qualité, aux caractéristiques chimiques et physiques, aux facteurs d'identité, à la teneur en vitamine A, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, à l'étiquetage, aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'huile comestible de palmiste préparée à partir de l'amande du fruit du palmier à huile (<i>Elaeis guineensis</i>), enrichie en vitamine A et destinée à la consommation humaine.</p> 

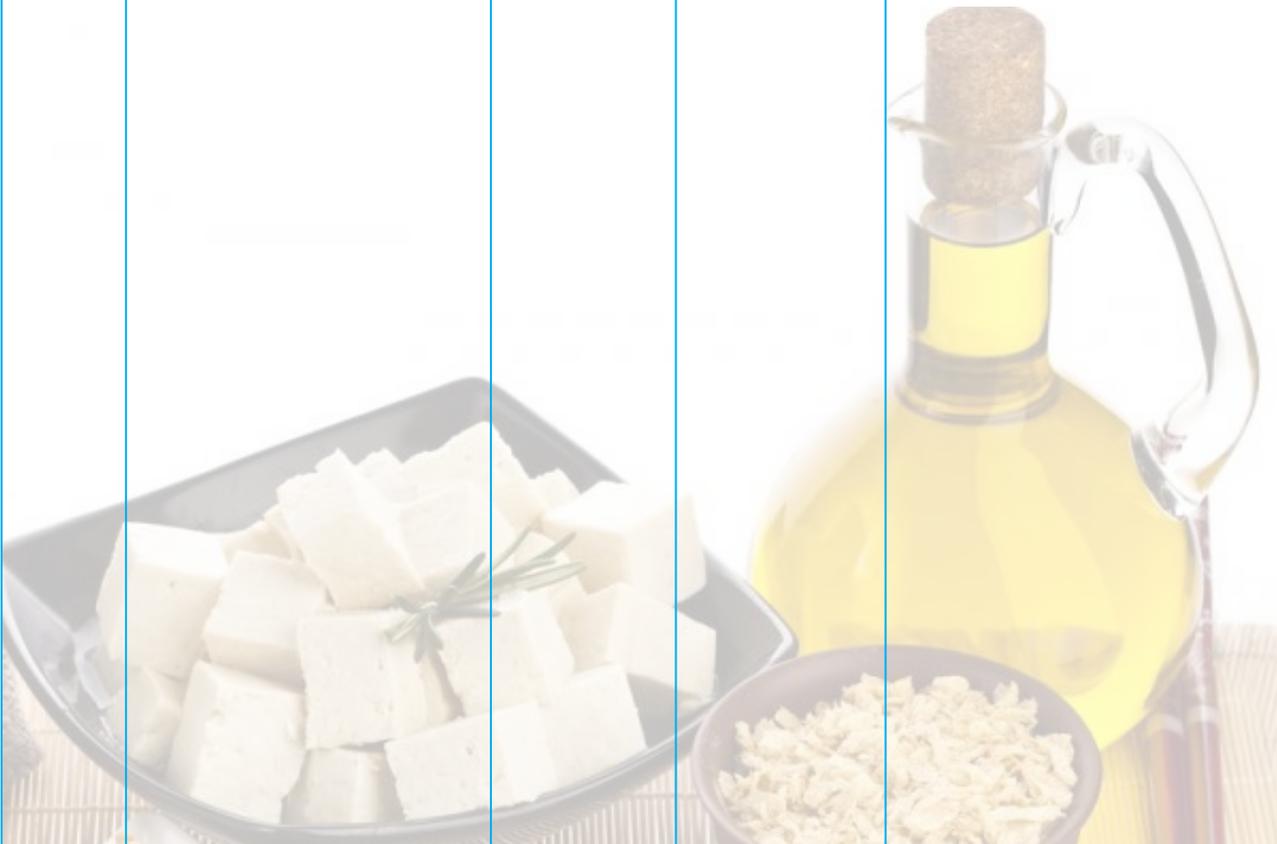
Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-075</p>	<p>HUILE COMESTIBLE D'ARACHIDE RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-12P</p>	<p>11 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile comestible d'arachide raffinée, enrichie en vitamine A, est préparée à partir de graines d'arachide (<i>Arachis hypogaea L.</i>) à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A est ajoutée (voir annexe normative).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de qualité de l'huile comestible d'arachide raffinée, enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les caractéristiques physiques et chimiques, les facteurs d'identité, les teneurs en vitamine A, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, l'étiquetage, les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible d'arachide raffinée, obtenue à partir des graines saines d'arachide, enrichie en vitamine A et destinée à la consommation humaine.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-076</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE SÉSAME RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-12P</p>	<p>11 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de sésame raffinée enrichie en vitamine A, est préparée à partir de graines de sésame (<i>Sesamum indicum</i> L.) à laquelle une teneur en vitamine A est ajoutée (annexe normative).</p> <p>Les <i>huiles végétales comestibles</i> sont des denrées alimentaires qui se composent, essentiellement, de glycérides d'acides gras, exclusivement, d'origine végétale.</p> <p>Elles peuvent contenir, en faible quantité, d'autres lipides comme les phosphatines, des constituants insaponifiables et les acides gras libres naturellement, présents dans la graisse ou l'huile.</p> <p>Les <i>huiles vierges</i> sont obtenues, sans modification de la nature de l'huile, exclusivement au moyen de procédés mécaniques, par exemple expulsion ou pression et d'un traitement thermique.</p> <p>Elles peuvent avoir été purifiées, uniquement, par lavage à l'eau, décantation, filtrage et centrifugation.</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de l'huile comestible de sésame, enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les caractéristiques physiques et chimiques, les facteurs d'identité, les teneurs en vitamine A, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, l'étiquetage, les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible de sésame qui est préparée à partir de graines de sésame (<i>Sesamum indicum</i> L.), enrichie en vitamine A et destinée à la consommation humaine.</p> 

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-077</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE TOURNESOL RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-13P</p>	<p>12 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de tournesol raffinée, enrichie en vitamine A, est préparée à partir de graines de tournesol (<i>Hélianthus annuus</i> L.) à la quelle une quantité spécifiée en vitamine A est ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>L'huile comestible de tournesol à forte teneur en acide oléique est préparée à partir de graines de variétés de tournesol à forte teneur en acide oléique (<i>Hélianthus annuus</i> L.) à la quelle une quantité spécifiée en vitamine A est ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>L'huile comestible de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir de graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Hélianthus annuus</i> L.) à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A est ajoutée (voir annexe normative).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques de qualité des huiles comestibles de tournesol raffinées, enrichies en vitamine A et destinées à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les caractéristiques physiques et chimiques, les facteurs d'identité, les teneurs en vitamine A, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, l'étiquetage, les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'huile comestible de tournesol enrichie en vitamine A (<i>Hélianthus annuus</i> L.) ; • l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique enrichie en vitamine A ; • l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique enrichie en vitamine A.

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
NS 03-078	HUILE COMESTIBLE DE COLZA RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS 	2013-11P	10 000 FCFA	<p><u>Définition</u> L'huile de colza raffinée, enrichie en vitamine A, (huile de navette, huile de chou, huile de ravisson) est préparée à partir de graines de <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L. <i>Brassica juncea</i> L., <i>Brassica tournefortii</i> Gouan à laquelle une teneur spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> <p>L'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique, enrichie en vitamine A (huile de canola), est préparée à partir de graines oléagineuses à faible teneur en acide érucique de variétés dérivées des espèces <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L. <i>Brassica juncea</i> L..</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications techniques des huiles comestibles de colza (huile de navette, huile de chou, huile de ravisson) raffinées, enrichies en vitamine A, destinées à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les caractéristiques physiques et chimiques, les teneurs en vitamine A, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, l'étiquetage, les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible de colza enrichie en vitamine A (huile de navette, huile de chou, huile de ravisson) et de l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique enrichie en vitamine A (huile de canola).</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-079</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE MAÏS RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2013-12P</p>	<p>11 000 FCFA</p> 	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de maïs raffinée, enrichie en vitamine A, est préparée à partir de germes de maïs (<i>Zea mays</i> L.) à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A est ajoutée (voir annexe normative).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications de l'huile comestible de maïs raffinée, enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, les caractéristiques physiques et chimiques, les facteurs d'identité, les teneurs en vitamine A, les additifs alimentaires, les contaminants, les métaux lourds, les résidus de pesticides, l'hygiène, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, l'étiquetage, les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible de maïs enrichie en vitamine A, préparée à partir de germes de maïs (<i>Zea mays</i> L.).</p>

Indice	Titre de la norme	Année, nbre pages	Prix de la norme en FCFA	Définition , Objectif et Domaine d'application de la norme
OLÉAGINEUX				
<p>NS 03-080</p>	<p>HUILE COMESTIBLE DE SOJA RAFFINÉE, ENRICHIE EN VITAMINE A. SPÉCIFICATIONS</p> 	<p>2008-12P</p>	<p>11 000 FCFA</p>	<p><u>Définition</u> L'huile comestible de soja est préparée à partir de graines de soja (<i>Glycine max (L.) Merr.</i>) à laquelle une quantité spécifiée en vitamine A a été ajoutée (voir annexe normative).</p> <p><u>Objectif</u> L'objectif de la norme est de fixer les spécifications de l'huile comestible de soja enrichie en vitamine A, destinée à la consommation humaine.</p> <p><u>Domaine d'application</u> Le domaine d'application de la norme est relatif aux facteurs essentiels de composition et de qualité, aux caractéristiques physiques, aux caractéristiques chimiques, aux teneurs en vitamine A, aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène, au conditionnement, à l'emballage, au transport, à l'entreposage, à l'étiquetage, aux méthodes d'analyses et d'échantillonnage de l'huile comestible de soja préparée à partir de graines de soja (<i>Glycine max (L.) Merr.</i>), enrichie en vitamine A et destinée à la consommation humaine.</p> 

OU PEUT ON OBTENIR LES NORMES SENEGALAISES ?

Les normes sénégalaises sont disponibles au siège de l'Association sénégalaise de Normalisation (ASN), à l'adresse suivante :

21, Lotissement du Front de Terre X Bourguiba,

Tél. : 33 827 64 01 Télécopie : 33 827 64 12

BP 4037 Dakar

Adresse électronique : isn@orange.sn

COMMENT PEUT ON OBTENIR LES NORMES SENEGALAISES?

L'utilisateur adresse à l'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN) une demande de documentation relative aux normes sénégalaises, par courrier postal, par télécopie, par courrier électronique ou par téléphone.

Il reçoit, en retour, une réponse concernant le coût, le support (support papier ou fichier numérique), le délai de livraison des documents commandés.

Il est accordé une réduction de 25 % du coût des normes commandés, aux membres de l'ASN.

CONCLUSION

En publiant la première édition du répertoire des normes agroalimentaires avec le soutien financier du PDRCC, l'ASN et l'ASEPEX répondent à un besoin d'information des opérateurs économiques, notamment à travers une liste de normes agroalimentaires élaborées par l'ASN.

Disposant d'éléments d'information pertinents, ces opérateurs économiques pourront accéder, ensuite, au marché international et s'y positionner, grâce à l'appui et l'accompagnement de l'ASEPEX.

Ce produit documentaire, qui vient à son heure, souligne l'importance du signalement des normes agroalimentaires pour les opérateurs économiques.

Il met, également en exergue la pertinence, la valeur économique et l'intérêt de l'application des normes dans le cadre des échanges commerciaux.

Et, au-delà du signalement et de la pertinence des normes, le répertoire renvoie à l'ASN et à l'ASEPEX qui sont des organisations d'assistance aux entreprises performantes.

Ce produit documentaire est perfectible. C'est la raison pour laquelle l'ASN et l'ASEPEX sont disposées à recueillir les avis et les suggestions allant dans le sens de l'amélioration des éditions futures du présent répertoire.

INDEX MATIÈRES

A

Additifs alimentaires, sel de cuisine	NS 03-017.....	P 52
Adjonction d'éléments nutritifs aux aliments	NS 03-081.....	P 82
Aliments pour animaux, caractéristiques nutritionnelles.....	NS 03-010.....	P 48
Aliments pour animaux, généralités.....	NS 03-009.....	P 47
Anhydride sulfureux. Méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche	NS 03-047.....	P 61
Asperges en conserve.....	NS 03-063.....	P 29
Aulx.....	NS 03-108	P 41

B

Bananes.....	NS 03-043.....	P 28
Beurre pasteurisé.....	NS 03-044.....	P 21
Bissap.....	NS 03-100.....	P 38
Bonbons à sucre cuit.....	NS 03-051.....	P 81
Bouy.....	NS 03-085.....	P 34

C

Cadmium, méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche.....	NS 03-045.....	P 59
Calices secs de bissap.....	NS 03-101.....	P 38
Choux pommes.....	NS 03-086.....	P 35
Concentré de tomate.....	NS 03-036.....	P 79
Concombre.....	NS 03-102.....	P 39
Confitures gelées.....	NS 03-087.....	P 83
Conserves de thon et de bonite.....	NS 03-008.....	P 55
Contrôle du taux d’histamine, plan d’échantillonnage.....	NS 03-056	P 63
Couscous de mil	NS 03- 103.....	P 74
Crevettes congelées.....	NS 03-031.....	P 58

D

Découpe de viande bovine.....	NS 03-050.....	P 51
Denrées alimentaires préemballées.	NS 03-068.....	P 66
Denrées alimentaires. Radioactivité.....	NS 03-019.....	P 65
Détermination de l’azote basique volatil total (ABVT).....	NS 03-023.....	P 57
Ditax	NS 03-088.....	P 35

E

Emballage et transport des fruits et légumes frais.....	NS 03-065.....	P 30
Étiquetage des denrées alimentaires.....	NS 03-068.....	P 66
Évaluation de la fraîcheur plan d’échantillonnage.....	NS 03-055.....	P 62

F

Farine complète de maïs	NS 03-105.....	P 75
Farine de blé tendre, enrichie en fer et acide folique.....	NS 03-052.....	P 70
Farine de mil chandelle	NS 03-104.....	P 74
Farine de niébé.....	NS 03-089.....	P 71

G

Gingembre.....	NS 03-090.....	P 36
Gombo.....	NS 03-106.....	P 40
Goyave	NS 03-069.....	P 33
Granulés de farines de céréales.....	NS 03-099.....	P 73

H

Haricot et niébe.....	NS 03-091.....	P 36
Haricots verts.....	NS 03-012.....	P 23
Histamine, méthode de détermination et taux d'histamine.....	NS 03-027.....	P 57
Huile d'arachide brute.	NS 03-062.....	P 91
Huile comestible d'arachide raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-075.....	P 96
Huile comestible de colza raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-078	P 99
Huile comestible de coton raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-073.....	P 94
Huile comestible de maïs raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-079	P 100
Huile comestible de palme raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-072.....	P 93
Huile comestible de palmiste raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS 03-074.....	P 95

Huile comestible de sésame raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS-03-076.....	P 97
Huile comestible de soja raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS-03-080.....	P 101
Huile comestible de tournesol raffinée, enrichie en vitamine A.....	NS-03-077	P 98
Huiles d'olives vierges et raffinées et huiles de grignons d'olive raffinées	NS 03-061.....	P 90
Hygiène alimentaire.....	NS 03-071.....	P 67

J

Jus de bissap.....	NS 03-107.....	P 87
Jus de bouy	NS 03-107.....	P 87
Jus de ditax	NS 03-107.....	P 87
Jus de gingembre	NS 03-107.....	P 87
Jus et nectars de fruits.....	NS 03-092.....	P 84

L

Lait cru.....	NS 03-020.....	P 16
Laits concentrés ou laits condensés.....	NS 03-026.....	P 20
Lait en poudre.....	NS 03-001	P 14
Laits fermentés.....	NS 03-002.....	P 15
Lait pasteurisé.....	NS 03-021.....	P 17
Lait stérilisé.....	NS 03-022.....	P 18
Limes.....	NS 03-070	P 92

M

« Madd »-Specifications (<i>Saba senegalensis</i>).....	NS-03-093.....	P 37
Maïs.....	NS 03-094.....	P 72
Maïs doux.....	NS 03-109.....	P 76

Mangues.....	NS 03-066.....	P 31
Manioc doux.....	NS 03-110.....	P 42
Matériaux de bois utilisés dans le commerce international	NS 03-083.....	P 68
Melons	NS 03-095.....	P 37
Mercure, méthode de détermination et taux admissible dans les produits de la pêche.	NS 03-046	P 60
Méthode de détermination du triméthylamine dans les produits de la mer.....	NS 03-034.....	P 58
Méthode de détermination de l'iode dans le sel iodé par l'iodate de potassium.....	NS 03-038	P 54
Méthode de détermination de l'iode dans le sel iodé par l'iodure de potassium.....	NS 03-039	P 53
Méthode de dosage des aflatoxines dans la pâte d'arachide.....	NS 03-054	P 89
Mil chandelle grains entiers ou décortiqués.....	NS 03-111.....	P 77

N

Nectars goyave, bouy, ditax, mangue.....	NS 03-096.....	P 85
Noix d'acajou.....	NS 03-015	P 25

O

Oeufs en coquille.....	NS 03-049	P 50
Oignon.....	NS 03-041	P 26

P

Pâte d'arachide.....	NS 03-053	P 88
Papayes.....	NS 03-067	P 32
Plan d'échantillonnage pour le contrôle microbiologique des produits de la pêche.....	NS 03-058	P 64
Pomme de terre.....	NS 03-042	P 27

Poisson congelé ou surgelé.....	NS 03-018.....	P 56
Poisson salé-séché.....	NS 03-016.....	P 56
Poivrons.....	NS 03-112	P 42
Produits agro-pharmaceutiques.....	NS 03-003.....	P 22
Purée de piment.....	NS 03-097	P 86

R

Réglementation des matériaux de bois	NS 03-083.....	P 71
Riz paddy.....	NS 03-028.....	P 69
Riz usiné.....	NS 03-029	P 69

S

Sanxal de mil, spécifications.....	NS 03-113.....	P 78
Sel de alimentaire iodé.....	NS 03-037.....	P 52
Sirop de bissap.....	NS 03-098.....	P 86
Sirop de bouy.....	NS 03-098.....	P 86
Sirop de gingembre.....	NS 03-098.....	P 86
Sirop de madd	NS 03-098.....	P 86
Sirop de tamarin.....	NS 03-098.....	P 86

T

Tamarin.....	NS 03-114	P 43
Tomates destinées à la consommation directe.....	NS 03-004	P 23
Tomates destinées à la transformation industrielle.....	NS 03-013	P 24
Tomates, spécifications.....	NS 03-115.....	P 44
Transport des fruits et légumes frais.....	NS 03-065.....	P 30
Transport des viandes.....	NS 03-005.....	P 45

V

Viandes, conservation par le froid.....	NS 03-006	P 46
Viandes de boucherie et de charcuterie.....	NS 03-030	P 50
Viandes de volailles et de lapin	NS 03-014	P 49
Vinaigre.....	NS 03-040.....	P 80

Y

Yaourt	NS 03-025.....	P 19
--------------	----------------	------

ASSOCIATION SENEGALAISE DE NORMALISATION

21, Lotissement Rte du Front de Terre X Bourguiba

BP 4037 Dakar

Téléphone : (221) 33 8 27 64 01 - Télécopie : (221) 33 827 64 12

Adresse électronique : isn@orange.sn

Site web : www.asn.sn