



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Trente-neuvième session  
Budapest (Hongrie), 7-11 mai 2018

#### RÉVISION DES MÉTHODES RECOMMANDÉES DE LA NORME CODEX STAN 234-1999 / EXAMEN ET MISE À JOUR DE LA NORME CODEX STAN 234-1999

Document élaboré par le groupe de travail électronique dirigé par le Brésil et coprésidé par l'Uruguay

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent présenter des observations sur le document «Révision des méthodes recommandées de la norme CODEX STAN 234-1999 / Examen et mise à jour de la norme CODEX STAN 234-1999» (appendice I du présent document) doivent suivre les procédures indiquées dans la lettre circulaire CL 2018/18/OCS-MAS disponible sur la page web du Codex dans la rubrique consacrée aux lettres circulaires:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.

#### Informations générales

1. À sa trente-huitième session, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage s'est mis d'accord sur un nouveau travail concernant le préambule, le champ d'application, la présentation et d'autres informations pertinentes afin de faciliter la consultation de la liste des méthodes de la norme CODEX STAN 234-1999. Ce nouveau travail a été approuvé à la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius.
2. À sa trente-huitième session, le Comité est convenu de confier le nouveau travail précisé ci-dessus à un groupe de travail électronique présidé par le Brésil et l'Uruguay, également chargé de poursuivre l'examen et la mise à jour des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage de la norme CXS 234-1999 sur la base d'ensembles exploitables.
3. Le projet de préambule et de présentation des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) figure à l'appendice I.
4. Les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) (appendice I) sont le résultat des délibérations du groupe de travail électronique et des observations formulées concernant les documents antérieurs (CX/MAS 17/38/6, CL 2017/4 – MAS, CX/MAS 17/38/6 - Add.1, MAS/38 CRD3).
5. Le Canada, l'Iran, la Suisse, la Tunisie et la Fédération internationale du lait (FIL) ont transmis des observations.
6. Le Brésil et l'Uruguay souhaitent remercier vivement tous les membres de l'intérêt qu'ils ont manifesté et de leurs contributions actives.

#### Principales questions traitées par le groupe de travail électronique

7. Les débats ont surtout porté sur les annexes (liste des catégories et noms de produits, liste des dispositions et liste des principes qui sous-tendent les méthodes), tant sur le plan de la pertinence que du contenu.
8. Les travaux d'examen et de mise à jour des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage de la norme CXS 234-1999 ont été répartis en ensembles exploitables qui sont présentés à l'appendice II et seront examinés par le groupe de travail physique sur l'approbation des méthodes d'analyse.
9. Comme cela a déjà été souligné, les dispositions et principes ayant trait à une même méthode peuvent être libellés de multiples façons, qu'il serait judicieux d'harmoniser. Pour résoudre ce problème, une liste harmonisée des dispositions et des principes a été incluse pour aider le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les autres comités.

10. Les deux listes, qui énumèrent respectivement les principes et les dispositions, sont présentées dans deux colonnes. Dans la première figure le libellé employé dans la norme CXS 234-1999 ou dans un autre texte du Codex, tandis que la version harmonisée est suggérée dans la seconde.

11. D'autres dispositions ont été incluses, par exemple concernant les mycotoxines dans la norme CXS 193-1995, ainsi que des principes provenant d'autres textes du Comité, notamment la norme CXS-231-2001.

12. Une liste des catégories de produits a également été proposée, en raison de son importance pour définir à quels produits s'applique une méthode. À titre d'exemple, beaucoup de méthodes s'appliquent à la catégorie générale «fruits et légumes traités». Cette liste a pour point de départ les catégories d'aliments de la norme générale sur les additifs alimentaires, mais seules les catégories visées par une norme Codex ou des dispositions spécifiques ont été incluses.

13. Ces listes sont proposées à titre provisoire dans le cadre du processus d'établissement des normes. Elles reflètent la situation actuelle, mais doivent être actualisées en fonction des approbations et des révocations décidées par le Comité, en se réservant la possibilité d'y inclure ou d'en ôter des éléments selon ce qui convient. Ces listes doivent être mises à disposition des comités s'occupant de produits à des fins d'harmonisation.

14. Le groupe a en outre discuté de la définition des méthodes identiques et des méthodes techniquement équivalentes.

### **Recommandations**

15. Le Comité est invité à:

- examiner l'avant-projet de révision de la norme CODEX STAN 234-1999 présenté à l'appendice I, qui constitue la structure d'une base de données consultable;
- examiner les annexes 1, 2 et 3 de l'appendice I.

**Appendice I****Projet de préambule et de présentation de la Norme générale sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées  
(CXS 234-1999)**

**(pour communication d'observations au moyen du Système de mise en ligne des observations sur la base de la lettre circulaire CL 2018/18-MAS)**

**INTRODUCTION**

La présente norme est destinée à fournir une référence unique pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des aliments recommandées par le Codex.

Les méthodes recommandées visent avant tout à aider les autorités nationales et/ou régionales compétentes à choisir, parmi les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des aliments, les méthodes acceptables pour vérifier les dispositions des normes Codex, en fonction de la finalité recherchée.

Il est recommandé de consulter ce texte en parallèle avec les normes, directives et autres documents du Codex apparentés<sup>1</sup>.

En cas de litiges au sujet des résultats d'analyse, on trouvera des indications dans les *Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais) (CXG/GL 70-2009)* qui contiennent notamment des recommandations concernant l'utilisation des méthodes d'analyse.

Pour confirmer la conformité avec une norme Codex, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la présente Norme générale se rapportant aux dispositions de cette norme pour les produits.

La norme se compose de trois parties principales, complétées par trois annexes.

PARTIE I – PRÉAMBULE

PARTIE II – MÉTHODES D'ANALYSE RECOMMANDÉES

SECTION I – MÉTHODES D'ANALYSE NORMALISÉES PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES CATÉGORIES DE PRODUIT

SECTION II – CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES

SECTION III – DESCRIPTION COMPLÈTE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE

PARTIE III – MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE RECOMMANDÉES PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUIT

Annexe 1: LISTE DES CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUIT

Annexe 2 : LISTE DES DISPOSITIONS

Annexe 3: LISTE DES PRINCIPES QUI SOUS-TENDENT LES MÉTHODES

---

<sup>1</sup> *Directives harmonisées de l'UICPA concernant l'utilisation des taux de récupération dans les mesures analytiques (CXG 37-2001), Directives harmonisées pour la validation des méthodes d'analyse par un seul laboratoire (CXG 49-2003), Directives générales sur l'échantillonnage (CXG 50-2004), Directives sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004), Protocole pour la conception, la conduite et l'interprétation des études de performance interlaboratoires (CXG 64-1995), Directives harmonisées recommandées pour le contrôle interne de la qualité dans les laboratoires d'analyse chimique (CXG 65-1997)*

## **PARTIE I – PRÉAMBULE**

### **1. Champ d'application**

La norme contient des définitions, des listes de méthodes d'analyse, des critères de performance des méthodes, des descriptions de certaines méthodes ainsi qu'une liste des méthodes d'échantillonnage que la Commission du Codex Alimentarius recommande pour vérifier les dispositions incluses dans les normes Codex qui s'appliquent aux produits faisant l'objet d'échanges internationaux.

### **2. Définition des termes**

**2.1 Méthodes d'analyse du Codex:** méthodes utilisées pour vérifier les dispositions figurant dans les normes Codex. Ces méthodes sont classées en plusieurs catégories: méthodes-critères (type I), méthodes de référence (type II), méthodes de remplacement approuvées (type III) et méthodes provisoires (type IV) (voir Manuel de procédure du Codex, Section II: Élaboration des textes, Définition des types de méthodes d'analyse).

**2.2 Méthodes identiques et/ou élaborées collectivement:** il s'agit de la même méthode publiée par divers organismes de normalisation dans des formats différents. Ces méthodes ne diffèrent qu'en termes de présentation et de rédaction.

**2.3 Méthodes techniquement équivalentes:** deux méthodes qui produisent un même résultat et dont plusieurs éléments sont techniquement comparables sans être identiques, par exemple la préparation de l'échantillon, l'extraction, le nettoyage ou les techniques d'identification (comme la combinaison chromatographie en phase liquide et détection UV). Les méthodes doivent comporter des paramètres de validation adaptés au but poursuivi et produire des résultats d'essai équivalents, ce qui est idéalement confirmé par l'analyse d'une série d'échantillons courants. Par résultats d'essai équivalents s'entendent des résultats qui présentent la même traçabilité métrologique et une incertitude de mesure adaptée au but poursuivie.

**2.4 Principe d'une méthode d'analyse:** principe analytique à fondement scientifique d'une méthode d'analyse donnée, décrit de manière concise, l'accent étant mis sur la technique.

**2.5 Disposition:** mesurande ou analyte vérifié par l'analyse en vue d'évaluer la conformité avec une norme Codex. Sinon, critères de qualité d'un produit, dans les limites acceptables définies par une norme, qui doivent être confirmés par l'analyse pour qu'un produit soit jugé conforme à la norme concernée.

## **PARTIE II – MÉTHODES D'ANALYSE RECOMMANDÉES**

Cette partie comporte trois sections qui correspondent à la manière dont les méthodes sont proposées et approuvées par la Commission du Codex:

### **SECTION I – MÉTHODES D'ANALYSE NORMALISÉES PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES CATÉGORIES DE PRODUIT**

Cette section présente:

- a) le nom du produit (à choisir dans l'annexe 1);
- b) la disposition à laquelle la méthode s'applique (à choisir dans l'annexe 2);
- c) la norme Codex visée par la méthode;
- d) l'identificateur de la méthode;
- e) le principe de la méthode d'analyse (à choisir dans l'annexe 3);
- f) le type de méthode d'analyse;
- g) l'année d'approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage;
- h) le comité responsable de la norme et/ou de la disposition.

En l'absence de méthode normalisée, l'identificateur de la méthode renvoie à la section II (Critères de performance des méthodes) ou à la section III (Description complète de la méthode d'analyse).

### **SECTION II – CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES**

Cette section présente:

- a) le nom du produit (à choisir dans l'annexe 1);
- b) la disposition à laquelle la méthode s'applique (à choisir dans l'annexe 2);
- c) la norme Codex visée par la méthode;
- d) la fourchette minimale applicable;

- e) la limite de détection (LD);
- f) la limite de quantification (LQ);
- g) l'écart-type relatif de reproductibilité (RSDR);
- h) le pourcentage de récupération.
- i) Les méthodes suggérées qui répondent aux critères et leurs principes peuvent aussi être mentionnés. Cependant, toute méthode satisfaisant les critères de performance établis peut être utilisée.

### SECTION III – DESCRIPTION COMPLÈTE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE

Cette section présente:

- a) le nom du produit (à choisir dans l'annexe 1);
- b) la disposition à laquelle les méthodes s'appliquent;
- c) la description.

### PARTIE II. MÉTHODES D'ANALYSE RECOMMANDÉES

Il convient d'utiliser la dernière version de la méthode, conformément à la norme ISO/IEC 17025:2005, à moins qu'il ne soit pas judicieux ou possible de le faire.

Chaque ligne de la liste correspond à une méthode d'analyse, ou à plusieurs (dites complémentaires) si cela est nécessaire pour obtenir un résultat. Les méthodes peuvent être séparées soit par une barre verticale (|), soit par une barre oblique (/); dans le premier cas, elles sont considérées comme identiques et dans le second, comme techniquement équivalentes. Les méthodes de remplacement figurent sur des lignes différentes. Quand plusieurs méthodes sont nécessaires pour évaluer une disposition, celles-ci sont énumérées avec la conjonction «et». Quand une méthode repose sur un calcul, la méthode peut figurer sur une ligne accompagnée d'une brève description du calcul dans la colonne «principe».

Les méthodes de type II pourront être utilisées pour répondre aux objectifs conformes au Manuel de procédure, à des fins de référence, lors de l'étalonnage des méthodes utilisées ou introduites pour les examens de routine et les contrôles.

Les méthodes de types III et IV peuvent aussi être employées en cas de litige, à condition que les autorités compétentes en aient convenu ainsi, conformément aux *Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais)* (CXG 70-2009). Il est aussi possible que deux pays s'accordent sur une méthode acceptable.

Plusieurs méthodes des types II et III peuvent être employées pour le même produit ou la même disposition, lorsqu'il s'agit de méthodes identiques ou techniquement équivalentes.

*Remarque: Les exemples ci-dessous ne seront pas présents dans le document approuvé.*

### SECTION I – MÉTHODES D'ANALYSE NORMALISÉES PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES CATÉGORIES DE PRODUIT

Produit	Disposition	Norme Codex	Méthode	Principe	Type	Année d'approbation	Comité
Fruits et légumes traités	Acide benzoïque	CXS 13	NMKL 124	Chromatographie en phase liquide	II		CCPFV/CCFA
Fruits et légumes traités	Remplissage des récipients (récipients en métal)	CXS 13	<a href="#">CAC/RM 46</a> (lien vers la description complète à la section III)	Pesage	I		CCPFV
Eaux minérales naturelles	Mercuré	CXS 108	Voir section II (lien vers la section II)				CCNMW

**SECTION II – CRITÈRES DE PERFORMANCE DES MÉTHODES**

Produit	Disposition	Norme Codex applicable	Fourchette minimale applicable	LD	LQ	RSDR (%)	Récupération (%)	Méthodes applicables répondant aux critères	Principe
Eaux minérales naturelles	Mercuré	108-1981	0,00056 mg/L	0,0002 mg/L	0,0004 mg/L	44	80-110	EN 1483 ISO 17852 ISO 5666 ISO 16590 EPA 200.8	Spectrométrie d'absorption atomique (SAA) Enrichissement par amalgamation (III) Spectrométrie de fluorescence atomique (SFA) SAA après réduction au chlorure d'étain(II) Enrichissement par amalgamation (III) Spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction

**SECTION III – DESCRIPTION COMPLÈTE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE**

Produit	Disposition
Fruits et légumes traités	Remplissage des récipients (en métal)
<p><b>DESCRIPTION DE LA MÉTHODE: DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46)</b></p> <p><b>1. CHAMP D'APPLICATION</b> La présente méthode s'applique aux récipients en verre.</p> <p><b>2. DÉFINITION</b> On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20 °C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.</p> <p><b>3. MODE OPÉRATOIRE</b></p> <p>3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.</p> <p>3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.</p> <p>3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20 °C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.</p> <p><b>4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS</b> Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.</p>	

**PARTIE III – MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE RECOMMANDÉES PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUIT**

<b>Catégories de produit</b>	<b>Méthode d'échantillonnage</b>	<b>Notes</b>
Céréales, légumes secs, légumineuses, et produits dérivés		
Produits à base de protéines de blé, y compris gluten de blé	ISO 13690	
Graisses et huiles		
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	ISO 661 et ISO 5555	
Huiles de poisson	ISO 5555	
Lait et produits laitiers		
Produits laitiers	ISO 707   FIL 50	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac
Produits laitiers	ISO 5538   FIL 113	Contrôles par attributs
Produits laitiers	ISO 3951-1	Inspection par variables
Fruits et légumes traités		
Noix de coco desséchée	Décrite dans la norme	
Certains légumes en conserve, confitures et gelées	Décrite dans la norme	
Sauce au piment	Décrite dans la norme	
Olives de table	Décrite dans la norme	

**Annexe 1: LISTE DES CATÉGORIES ET NOMS DE PRODUIT**

Cette liste dresse un inventaire des noms à choisir pour que les références aux produits (ou groupe de produits) soient cohérentes dans les autres sections de la présente norme.

1. Fruits et légumes
  - 1.1. Fruits et légumes en conserve
    - 1.1.1. Ananas
    - 1.1.2. Framboises
    - 1.1.3. Fraises
    - 1.1.4. Fruits à noyau
    - 1.1.5. Certains agrumes
    - 1.1.6. Pousses de bambou
    - 1.1.7. Certains légumes
    - 1.1.8. Houmous avec tahiné
    - 1.1.9. Foul medames
  - 1.2. Produits à base de fruits en conserve
    - 1.2.1. Jus de pomme
    - 1.2.2. Salade de fruits tropicaux
    - 1.2.3. Cocktail de fruits
    - 1.2.4. Purée de marrons
  - 1.3. Fruits et légumes surgelés
    - 1.3.1. Fraises
    - 1.3.2. Pêches
    - 1.3.3. Framboises
    - 1.3.4. Myrtilles (Europe)
    - 1.3.5. Myrtilles (Amérique du Nord)
    - 1.3.6. Petits pois
    - 1.3.7. Épinards
    - 1.3.8. Brocolis
    - 1.3.9. Chou-fleur
    - 1.3.10. Choux de Bruxelles
    - 1.3.11. Haricots verts/haricots beurre
    - 1.3.12. Pommes de terre frites
  - 1.4. Fruits et légumes déshydratés/desséchés
    - 1.4.1. Noix de coco
    - 1.4.2. Raisins secs
    - 1.4.3. Dattes
    - 1.4.4. Abricots
    - 1.4.5. Champignons comestibles déshydratés
  - 1.5. Fruits à coque et apios
    - 1.5.1. Pistaches
    - 1.5.2. Châtaignes
    - 1.5.3. Arachides
    - 1.5.4. Noix du Brésil
  - 1.6. Autres fruits et légumes traités
    - 1.6.1. Légumes
      - 1.6.1.1. Kimchi
      - 1.6.1.2. Ginseng

- 1.6.1.3. Olives
- 1.6.1.4. Produits aqueux à base de noix de coco (lait de coco, crème de coco)
- 1.6.1.5. Chutney de mangue
- 1.6.1.6. Pâte de soja fermentée au piment fort
- 1.6.1.7. Sauce au piment
- 1.6.1.8. Algue Porphyra
- 1.7. Légumes frais
  - 1.7.1. Chanterelles fraîches
  - 1.7.2. Coriandre chinoise
  - 1.7.3. Tahiné
  - 1.7.4. Lucuma
- 2. Produits à base de viande ou de chair de volaille
  - 2.1. Viande, chair de volaille et gibier frais
  - 2.2. Viande, chair de volaille et gibier frais (pièces entières ou morceaux)
  - 2.3. Viande, chair de volaille et gibier frais hachés
  - 2.4. Produits transformés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou morceaux)
    - 2.4.1. Produits transformés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou morceaux) n'ayant pas subi de traitement thermique
      - 2.4.1.1. Produits transformés en saumure (y compris salés) à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou en morceaux) n'ayant pas subi de traitement thermique
      - 2.4.1.2. Produits transformés fermentés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou morceaux) n'ayant pas subi de traitement thermique
    - 2.4.2. Produits transformés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou morceaux) ayant subi un traitement thermique
    - 2.4.3. Produits transformés surgelés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier (pièces entières ou morceaux)
  - 2.5. Produits transformés hachés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier
    - 2.5.1. Produits transformés hachés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier n'ayant pas subi de traitement thermique
      - 2.5.1.1. Produits transformés hachés en saumure (y compris salés) à base de viande, de chair de volaille ou de gibier n'ayant pas subi de traitement thermique
      - 2.5.1.2. Produits transformés fermentés et hachés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier n'ayant pas subi de traitement thermique
    - 2.5.2. Produits transformés hachés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier ayant subi un traitement thermique
    - 2.5.3. Produits transformés hachés et surgelés à base de viande, de chair de volaille ou de gibier
- 3. Denrées alimentaires destinées à des usages nutritionnels précis
  - 3.1. Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations médicales spéciales pour les nourrissons
  - 3.2. Aliments complémentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge
  - 3.3. Préparations diététiques favorisant l'amincissement et la perte de poids
  - 3.4. Aliments diététiques ou de régime
    - 3.4.1. Aliments sans gluten
    - 3.4.2. Aliments à faible teneur en sodium
  - 3.5. Aliments destinés à des fins médicales spéciales
- 4. Sucres et édulcorants, y compris miel
  - 4.1. Sucres raffinés et bruts
    - 4.1.1. Sucre blanc
    - 4.1.2. Dextrose anhydre

- 4.1.3. Dextrose monohydraté
- 4.1.4. Fructose (lévulose)
- 4.1.5. Sucre en poudre (sucre glace)
- 4.1.6. Dextrose en poudre (dextrose atomisé)
- 4.1.7. Sucre mou blanc
- 4.1.8. Sucre mou brun
- 4.1.9. Sirop de glucose
- 4.1.10. Sirop de glucose déshydraté
- 4.1.11. Sucre de canne brut
- 4.1.12. Sirop de glucose déshydraté utilisé pour fabriquer des confiseries
- 4.1.13. Sirop de glucose utilisé pour fabriquer des confiseries
- 4.1.14. Lactose
- 4.1.15. Sucre de plantation et sucre d'usine
- 4.1.16. Sucre à la démérara
- 4.2. Solutions et sirops de sucre, notamment inverti (en partie), y compris mélasse
  - 4.2.1. Mélasse (Royaume-Uni)
  - 4.2.2. Mélasse (États-Unis d'Amérique)
  - 4.2.3. Sucre inverti
  - 4.2.4. Sirop de maïs à haute teneur en fructose
  - 4.2.5. Sirop d'inuline à haute teneur en fructose
  - 4.2.6. Sucre de maïs
  - 4.2.7. Xylose
  - 4.2.8. Sirop d'érable
  - 4.2.9. Sirop de caramel
  - 4.2.10. Sirops aromatisés
  - 4.2.11. Décors en sucre pour gâteaux
  - 4.2.12. Cristaux de sucre colorés pour biscuits
- 4.3. Miel
  - 4.3.1. Miel de nectar
  - 4.3.2. Miel de miellat
- 4.4. Édulcorants de table, y compris de forte intensité
  - 4.4.1. Acésulfame-K
  - 4.4.2. Sorbitol
- 5. Protéines végétales
  - 5.1. Produits à base de protéines de blé
    - 5.1.1. Gluten de blé élastique
    - 5.1.2. Gluten de blé dénaturé et gluten de blé raffiné
    - 5.1.3. Protéine de blé solubilisée et protéine de blé soluble
    - 5.1.4. Matières protéiques végétales
    - 5.1.5. Farine comestible de sagou
  - 5.2. Produits de protéines de soja
    - 5.2.1. Farine à base de protéines de soja
    - 5.2.2. Concentré de protéines de soja
    - 5.2.3. Isolat de protéines de soja
    - 5.2.4. Pâte de soja fermentée
    - 5.2.5. Produits à base de soja non fermenté
    - 5.2.6. Tempeh
- 6. Céréales, légumes secs et légumineuses
  - 6.1. Grains entiers, cassés ou en flocons
    - 6.1.1. Maïs

- 6.1.2. Farine complète de maïs
- 6.1.3. Farine de maïs dégermé
- 6.1.4. Gruau de maïs dégermé
- 6.1.5. Grains de mil chandelle entiers
- 6.1.6. Grains de mil chandelle décortiqués
- 6.1.7. Légumes secs entiers, décortiqués ou fendus
- 6.1.8. Grains de sorgho entiers
- 6.1.9. Grains de sorgho décortiqués
- 6.1.10. Blé
- 6.1.11. Blé dur
- 6.1.12. Arachides
- 6.1.13. Avoine
- 6.1.14. Couscous
- 6.1.15. Riz
- 6.1.16. Riz paddy
- 6.1.17. Riz décortiqué
- 6.1.18. Riz usiné
- 6.1.19. Riz étuvé
- 6.1.20. Riz glutineux
- 6.1.21. Riz gluant
- 6.2. Farines et amidons
  - 6.2.1. Farines
    - 6.2.1.1. Gari
    - 6.2.1.2. Farine de blé
    - 6.2.1.3. Farine de mil chandelle
    - 6.2.1.4. Farine de sorgho
    - 6.2.1.5. Farine comestible de manioc
    - 6.2.1.6. Semoule de blé dur
    - 6.2.1.7. Farine de blé dur
    - 6.2.1.8. Farine comestible de sagou
  - 6.2.2. Amidons
- 6.3. Céréales pour petit-déjeuner
- 6.4. Pâtes, nouilles et produits apparentés
  - 6.4.1. Pâtes, nouilles et produits apparentés frais
  - 6.4.2. Pâtes, nouilles et produits apparentés secs
  - 6.4.3. Pâtes, nouilles et produits apparentés précuits
    - 6.4.3.1. Nouilles sautées
    - 6.4.3.2. Nouilles non sautées
- 6.5. Desserts à base de céréales et d'amidons
- 6.6. Pâte à frire
- 6.7. Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris gâteaux de riz (de type oriental uniquement)
- 6.8. Produits à base de soja
  - 6.8.1. Boissons à base de soja
    - 6.8.1.1. Lait de soja nature
    - 6.8.1.2. Lait de soja composé/aromatisé
    - 6.8.1.3. Boissons à base de soja
  - 6.8.2. Peau de tofu
  - 6.8.3. Caillé de soja (tofu)
  - 6.8.4. Caillé de soja semi-déshydraté
    - 6.8.4.1. Caillé de soja semi-déshydraté en sauce cuite épaisse

- 6.8.4.2. Caillé de soja semi-déshydraté frit
  - 6.8.4.3. Caillé de soja semi-déshydraté
  - 6.8.5. Caillé de soja déshydraté (kori tofu)
    - 6.8.5.1. Peau de tofu déshydratée
  - 6.8.6. Soja fermenté (par exemple, natto, tempeh)
    - 6.8.6.1. Pâte de soja fermentée
    - 6.8.6.2. Tempeh
  - 6.8.7. Caillé de soja fermenté
    - 6.8.7.1. Caillé de soja
    - 6.8.7.2. Caillé de soja semi-solide
    - 6.8.7.3. Caillé de soja pressé
  - 6.8.8. Autres produits à base de protéines de soja
7. Graisses et huiles
- 7.1. Graisses, huiles et émulsions grasses
    - 7.1.1. Graisses et huiles essentiellement anhydres
      - 7.1.1.1. Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, beurre clarifié
      - 7.1.1.2. Huiles et graisses végétales
      - 7.1.1.3. Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales
    - 7.1.2. Émulsions grasses principalement de type «eau dans l'huile»
      - 7.1.2.1. Beurre
      - 7.1.2.2. Beurre de karité
      - 7.1.2.3. Matières grasses à tartiner, matière grasse laitière à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner
    - 7.1.3. Émulsions grasses principalement de type «eau dans l'huile», y compris mélanges et/ou produits aromatisés à base d'émulsions grasses
    - 7.1.4. Desserts gras, à l'exception des desserts lactés appartenant à la catégorie 8.4.7
  - 7.2. Glaces de consommation, y compris sorbets
8. Lait et produits laitiers
- 8.1. Lait de consommation, crème en poudre et lait en poudre
    - 8.1.1. Lait de consommation
    - 8.1.2. Lait en poudre entier
    - 8.1.3. Lait en poudre demi-écrémé
- Lait en poudre écrémé
- 8.1.4. Crème en poudre
  - 8.1.5. Demi-crème en poudre
  - 8.1.6. Crème en poudre riche en matière grasse
- 8.2. Crème et crèmes préparées
    - 8.2.1. Crème
    - 8.2.2. Crème reconstituée
    - 8.2.3. Crème recombinaison
    - 8.2.4. Crèmes préparées
    - 8.2.5. Crème liquide préemballée
    - 8.2.6. Crème à fouetter
    - 8.2.7. Crème emballée sous vide
    - 8.2.8. Crème fouettée
    - 8.2.9. Crème fermentée
    - 8.2.10. Crème acidifiée
  - 8.3. Fromage
    - 8.3.1. Fromage non affiné
      - 8.3.1.1. Mozzarella

- 8.3.1.2. Fromage blanc
- 8.3.1.3. Fromage frais à tartiner
- 8.3.2. Fromage affiné
  - 8.3.2.1. Cheddar
  - 8.3.2.2. Danbo
  - 8.3.2.3. Edam
  - 8.3.2.4. Gouda
  - 8.3.2.5. Havarti
  - 8.3.2.6. Samsøe
  - 8.3.2.7. Emmental
  - 8.3.2.8. Tilsiter
  - 8.3.2.9. Saint-Paulin
  - 8.3.2.10. Provolone
  - 8.3.2.11. Coulommiers
  - 8.3.2.12. Camembert
  - 8.3.2.13. Brie
  - 8.3.2.14. Fromage à pâte extra-dure à râper
- 8.3.3. Fromage de lactosérum
- 8.4. Fractions laitières et produits laitiers
  - 8.4.1.1. Caséine acide comestible,
  - 8.4.1.2. Caséine-présure comestible,
  - 8.4.1.3. Caséinate comestible,
  - 8.4.1.4. Lactosérum,
  - 8.4.1.5. Lactosérum acide
- 8.5. Produits à base de matière grasse laitière
  - 8.5.1. Beurre
  - 8.5.2. Matière grasse laitière anhydre
  - 8.5.3. Matière grasse laitière
  - 8.5.4. Huile de beurre anhydre
  - 8.5.5. Huile de beurre
  - 8.5.6. Beurre clarifié
- 8.6. Lait fermenté
- 8.7. Mélanges de lait et d'autres ingrédients
  - 8.7.1. Lait concentré écrémé et graisse végétale
  - 8.7.2. Lait écrémé et graisse végétale en poudre
  - 8.7.3. Lait écrémé et graisse végétale
  - 8.7.4. Matière grasse laitière à tartiner
- 9. Chocolat et autres produits à base de cacao
  - 9.1. Beurre de cacao
  - 9.2. Chocolat et produits à base de chocolat
    - 9.2.1. Chocolat
    - 9.2.2. Chocolat sucré
    - 9.2.3. Chocolat de couverture
    - 9.2.4. Chocolat au lait
    - 9.2.5. Chocolat de ménage au lait
    - 9.2.6. Chocolat de couverture au lait
    - 9.2.7. Chocolat blanc
    - 9.2.8. Chocolat aux noisettes Gianduja
    - 9.2.9. Chocolat aux noisettes Gianduja au lait
    - 9.2.10. Chocolate para mesa

- 9.2.11. Chocolate para mesa mi-amer
- 9.2.12. Chocolate para mesa amer
- 9.2.13. Chocolat vermicelle et chocolat en flocons
- 9.2.14. Chocolat vermicelle et chocolat au lait en flocons
- 9.2.15. Chocolat fourré
- 9.2.16. Praliné
- 9.3. Poudres de cacao
  - 9.3.1. Poudre de cacao
  - 9.3.2. Poudre de cacao dégraissée
  - 9.3.3. Poudre de cacao fortement dégraissée
  - 9.3.4. Poudre de chocolat
- 9.4. Cacao
  - 9.4.1. Cacao
  - 9.4.2. Cacao en pâte
  - 9.4.3. Tourteau de cacao
- 10. Poisson et produits de la pêche
  - 10.1. Saumon en conserve
  - 10.2. Poisson éviscéré ou non éviscéré surgelé
  - 10.3. Crevettes en conserve
  - 10.4. Thon et bonite en conserve
  - 10.5. Chair de crabe en conserve
  - 10.6. Crevettes surgelées
  - 10.7. Sardines et produits apparentés en conserve
  - 10.8. Homard surgelé
    - 10.8.1. Homard
    - 10.8.2. Langouste ou écrevisse
    - 10.8.3. Cigales de mer
    - 10.8.4. Langoustine
    - 10.8.5. Galathée
  - 10.9. Poisson en conserve
  - 10.10. Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée
  - 10.11. Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire
  - 10.12. Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des Gadidés
  - 10.13. Ailerons de requin séchés
  - 10.14. Filets de poisson surgelés
  - 10.15. Calmars crus surgelés
  - 10.16. Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques
  - 10.17. Anchois bouillis salés séchés
  - 10.18. Hareng de l'Atlantique salé et sprats salés
    - 10.18.1. Poisson très légèrement salé
    - 10.18.2. Poisson légèrement salé
    - 10.18.3. Poisson moyennement salé
  - 10.19. Poisson fortement salé
  - 10.20. Caviar d'esturgeon
  - 10.21. Mollusques bivalves vivants et crus
  - 10.22. Sauce de poisson
  - 10.23. Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé-séché
    - 10.23.1. Poisson fumé
    - 10.23.2. Poisson aromatisé à la fumée

- 10.23.3. Poisson fumé-séché
- 10.24. Ormeaux vivants et ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure
- 10.25. Ormeaux vivants
- 10.26. Ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés
- 10.27. Produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles
- 10.28. Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles
- 10.29. Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail
- 10.30. Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles surgelée
- 10.31. Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles surgelée avec corail
- 11. Eaux minérales naturelles
  - 11.1. Eau minérale naturelle naturellement gazeuse
  - 11.2. Eau minérale naturelle non gazeuse
  - 11.3. Eau minérale naturelle dégazéifiée
  - 11.4. Eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique de la source
  - 11.5. Eau minérale naturelle gazéifiée
- 12. Sels, épices, soupes, sauces, salades et produits à base de protéines
  - 12.1. Sel et succédanés du sel
    - 12.1.1 Sel
    - 12.1.2 Succédanés du sel
  - 12.2. Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par exemple assaisonnement pour nouilles instantanées)
    - 12.2.1 Herbes aromatiques et épices
    - 12.2.2 Assaisonnements et condiments
  - 12.3. Vinaigres
  - 12.4. Moutardes
  - 12.5. Bouillons et consommés
    - 12.5.1. Bouillons et consommés prêts à consommer, y compris ceux en conserve, en bouteille ou congelés
    - 12.5.2. Préparations pour bouillons et consommés
  - 12.6. Sauces et produits apparentés
    - 12.6.1. Sauces émulsionnés et trempettes (par exemple mayonnaise, sauces pour salades, trempettes à l'oignon)
    - 12.6.2. Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)
    - 12.6.3. Préparations pour sauces et sauces au jus de viande
    - 12.6.4. Sauces claires (par exemple sauces de poisson)
  - 12.7. Salades (par exemple salades de pâtes, salades de pomme de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich à l'exclusion des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes appartenant à des catégories spécifiques de pâtes à tartiner à base de cacao et purées ou pâtes de légumes, fruits à coque et graines, respectivement
  - 12.8. Levure et produits apparentés
  - 12.9. Assaisonnements et condiments à base de soja
    - 12.9.1. Pâte de soja fermentée (par exemple miso)
    - 12.9.2. Sauce de soja
      - 12.9.2.1. Sauce de soja fermenté
      - 12.9.2.2. Sauce de soja non fermenté
      - 12.9.2.3. Autres sauces de soja
  - 12.10. Produits de protéines non issues du soja
- 13. Autres

**Annexe 2: LISTE DES DISPOSITIONS**

Cette liste dresse un inventaire des libellés à choisir pour que les références aux dispositions soient cohérentes dans les autres sections de la présente norme et dans les normes pour les produits.

<b>Disposition figurant dans CXS 234-1999 et d'autres normes Codex</b>	<b>Disposition suggérée</b>
(1→3)(1→4)-bêta-D-glucane	Bêta-D-glucane
Absorption dans l'ultraviolet	Densité optique
Acésulfame-K, aspartame	Acésulfame-K
	Aspartame
Acide acétique (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide acétique
Cendre insoluble dans l'acide	Cendre, insoluble dans l'acide
Cendre soluble dans l'acide	Cendre, soluble dans l'acide
Indice d'acidité	Indice d'acidité
Acidité	Acidité
Acidité libre (indice d'acidité)	Acidité, libre
Acidité, titrable	Acidité titrable
Acides, libres	Acides libres
Acrylonitrile	Acrylonitrile
Aflatoxines totales	Aflatoxines totales (B1, B2, G1 et G2)
Aflatoxine M1	Aflatoxine M1
Alcool (éthanol) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Éthanol
Acide alpha-linolénique	Acide alpha-linolénique
Alpha-tocophérol	Alpha-tocophérol
Azote aminé	Azote, acide aminé
Azote aminé	Azote, aminé
Ammonium < 3 % (m/m)	Ammonium
Anthocyane (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Anthocyane
Densité apparente	Densité apparente
Arsenic	Arsenic
Acide L-ascorbique (additifs)	Acide ascorbique, acide L-ascorbique
Cendre	Cendre
Cendre (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Cendre (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
Cendre (matière inorganique étrangère)	Cendre insoluble
Cendre (semoule)	Cendre
Cendre dans les produits fruitiers (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Cendre
Cendre insoluble dans HCl dans les graines de cacao décortiquées, le cacao en pâte et le tourteau de cacao	Cendre insoluble
Cendre insoluble dans HCl	Cendre insoluble
Sucre de betterave dans les jus de fruits (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Acide benzoïque	Acide benzoïque
Acide benzoïque et ses sels	Acide benzoïque et ses sels
Acide benzoïque et ses sels; acide sorbique et ses sels	Acide benzoïque et ses sels
	Acide sorbique et ses sels
Acide benzoïque en tant que marqueur dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide benzoïque

Biotine	Biotine
Brisures	Brisures
Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluène, butylhydroquinone tertiaire et propyl gallate	Antioxydants phénoliques
Rapport C13/C12 de l'éthanol issu des jus de fruits (pour la détermination de la qualité et de l'authenticité, conformément aux sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité de la norme CODEX STAN 247-2005)	Rapport isotopique stable du carbone
Cadmium	Cadmium
Cadmium et plomb	Cadmium
	Plomb
Calcium	Calcium
Calcium et magnésium	Magnésium
	Calcium
Capsicine	Capsicine
Dioxyde de carbone (additifs et auxiliaires technologiques)	Dioxyde de carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans le jus de pomme (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable du carbone
Caroténoïdes, totaux/par groupe (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Caroténoïdes, totaux et fractions
Caroténoïdes totaux	Caroténoïdes totaux
Caséine dans les protéines	Rapport caséine/protéines (exprimé en pourcentage)
Cellobiose	Cellobiose
Pulpe centrifugeable (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Pulpe centrifugeable
Chlorure	Chlorure
Chlorure (sous la forme de chlorure de sodium) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Chlorure dans les jus de légumes (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Chlorure
Choline	Choline
Chrome (Section B de la norme CODEX STAN 72 uniquement)	Chrome
Acide critique	Acide critique
Acide citrique (additifs)	Acide critique
Beurre de cacao	Matières grasses, beurre de cacao
Écale de cacao	Écale de cacao
Couleur	Couleur
Cendre conductimétrique	Cendre conductimétrique
Procédure de cuisson	Procédure de cuisson
Cuivre	Cuivre
Cuivre et fer	Cuivre
	Fer
Cuivre, manganèse, zinc, magnésium, fer	Cuivre
	Manganèse
	Zinc
	Magnésium
	Fer
Huile de graines de coton	Huile de graines de coton

Créatinine	Créatinine
Indice de Crismer	Indice de Crismer
Matière grasse brute	Matière grasse
Fibres brutes	Fibres brutes
Protéines brutes	Protéines brutes
Protéines brutes (N x 6,25) ≥ 5 % (m/m)	Protéines brutes (N total x 6,25)
Cyclamate	Cyclamate
Détermination de la granularité	Granulométrie
Déoxynivalénol	Déoxynivalénol
D-Fructose	Fructose, D-fructose
D-Glucose	Glucose, D-glucose
Activité diastasique	Diastase
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaires, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires totales	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires totales (méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible). La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaire, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible). Donne la composition du résidu de sucre des fibres alimentaires (polysaccharides), ainsi que la teneur en lignine Klason	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible dans les aliments contenant des amidons résistants)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible. La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants.)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible) dans les denrées alimentaires contenant plus de 10 % de fibres alimentaires et moins de 2 % d'amidon (par exemple, les fruits)	Fibres alimentaires
Fibres alimentaires (méthode applicable au dosage des fibres alimentaires, à l'exclusion de celles de poids moléculaire faible, ainsi que des fibres alimentaires solubles et insolubles)	Fibres alimentaires
Différence entre la teneur théorique et la teneur réelle en triglycérides à ECN 42	Triglycérides
Fer dissous	Fer dissous
Poids égoutté	Poids égoutté
Poids égoutté des mollusques écaillés	Poids égoutté
Poids égoutté	Poids égoutté
Extrait sec – extraits secs solubles	Extraits secs solubles
Matière sèche	Matière sèche
Matière sèche (mentionnée spécifiquement dans des normes)	Matière sèche
Matière sèche (solides totaux)	Matière sèche
Conductivité électrique	Conductivité électrique
Érythrodiol et uvaol	Érythrodiol et uvaol
Huiles essentielles (dans les agrumes) (détermination du volume) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Huiles essentielles
Huiles essentielles (titrage de Scott) (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Huiles essentielles

Matière grasse	Matière grasse
Acidité de la matière grasse	Acidité de la matière grasse
Teneur en matières grasses	Matières grasses
Matière grasse brute	Matières grasses, brutes
Matière grasse dans les aliments contenant de l'amidon, de la viande ou des produits végétaux	Matière grasse
Matière grasse totale	Matière grasse
Matière sèche dégraissée du cacao	Matière sèche dégraissée du cacao
Matière sèche dégraissée	Matière sèche dégraissée
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée
Composition en acides gras (divers niveaux)	Composition en acides gras
Composition en acides gras	Composition en acides gras
Acides gras (y compris acides gras trans)	Composition en acides gras
Acides gras en position 2 sur les triglycérides	Acides gras, composition en position 2 sur les triglycérides
Acides gras libres (sous la forme d'acide oléique)	Acides gras libres
Fermentescibilité	Fermentescibilité
Fibres brutes	Fibres brutes
Remplissage des récipients	Remplissage des récipients
Teneur en poisson (déclaration)	Teneur en poisson
Proportion chair/haché de poisson	Proportion produit entier/produit fragmenté
Folate	Folate
Acide folique	Acide folique
Acide folique (sous la forme de monoglutamate)	Acide folique
Indice de formol (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Indice de formol
Acides aminés libres (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acides aminés, libres
Acides gras libres	Acides gras, acides gras libres
Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides) (applicable aux fructosanes ajoutées)	Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides)
Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides) (non applicable aux fructosanes hautement dépolymérisées)	Fructosanes (oligofructoses, inuline, inuline hydrolysée, polyfructoses, fructo-oligosaccharides)
Fructo-oligosaccharides (motifs monomères < 5)	Fructo-oligosaccharides (motifs monomères < 5)
Fructose et glucose (somme des deux)	Fructose et glucose (somme des deux)
Acide fumarique	Acide fumarique
Fumonisines	Fumonisines (somme de B1 et B2)
Consistance gélatineuse	Gélatineuse, consistance
Intervalles CGL de la composition en acides gras	Composition en acides gras
Acide gluconique (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Acide gluconique
Glucose, fructose et saccharose (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Glucose
	Fructose
	Saccharose
D-glucose et D-fructose (ingrédients autorisés)	Glucose, D-glucose
	Fructose, D-fructose
Gluten	Gluten
Glycérol	Glycérol

Granularité	Granulométrie
Solvants halogénés, traces	Solvants halogénés
Test de Halphen +/-	Huiles de graines de coton
Hespéridine et naringine	Hespéridine
	Naringine
Sirop de maïs à haute teneur en fructose et sirop d'inuline hydrolysée dans le jus de pomme (ingrédients autorisés)	Fructose (haute teneur)
	Inuline
Histamine	Histamine
Hydrogénocarbonate (bicarbonate, HCO <sub>3</sub> )	Bicarbonate
Hydroxyméthylfurfural	Hydroxyméthylfurfural
Fibres alimentaires insolubles dans les denrées alimentaires	Fibres, fibres alimentaires insolubles
Glycanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)	Glycanes et mannanes insolubles des parois cellulaires de levure (pour les parois cellulaires de levure uniquement)
Impuretés insolubles	Impuretés, impuretés insolubles
Matière insoluble	Matière insoluble
Impuretés insolubles dans le pétrole léger	Impuretés, impuretés insolubles dans le pétrole léger
Impuretés insolubles	Impuretés, impuretés insolubles
Sucre inverti	Sucre, sucre inverti
Iode	Iode
Iode (préparations à base de lait)	Iode
Indice d'iode	Indice d'iode
Indice d'iode	Indice d'iode
Indice d'iode 6,3-148 % m/m (iode absorbé)	Indice d'iode
Indice d'iode (pour les préparations à base de lait)	Iode
Fer	Fer
Fer et cuivre	Fer
	Cuivre
Aliments irradiés	Irradiation
Acide D-isocitrique	Acide isocitrique, acide D-isocitrique
Acide lactique	Acide lactique
Acide D- et L-lactique	Acide lactique, acide D- et L-lactique
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>
	<i>Streptococcus thermophilus</i>
Lactose	Lactose
Plomb	Plomb
Plomb (Pb)	Plomb
Plomb, cadmium, cuivre, fer et zinc	Plomb
	Cadmium
	Cuivre
	Fer
	Zinc
Linoléate	Linoléate
Linoléate (sous la forme de glycérides)	Linoléate
Acide linoléique	Acide linoléique
Teneur en lipides	Lipides

Rapport acide L-malique/acide malique total dans le jus de pomme	Acide malique, rapport acide L-malique/acide malique total
Perte au séchage	Humidité
Perte au séchage (produits à base de lait)	Humidité
Magnésium	Magnésium
Acide malique (additifs)	Acide malique
Acide D-malique	Acide malique, acide D-malique
Acide D-malique dans le jus de pomme	Acide malique, acide D-malique
Acide L-malique	Acide malique, acide L-malique
Manganèse	Manganèse
Substances volatiles à 105 °C	Humidité
Mélatamine	Mélatamine
Mercure	Mercure
Méthylmercure	Méthylmercure
Microorganismes constituant la culture de départ	Microorganismes
Matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière
Matière grasse laitière (min. 3,5 % de l'extrait sec)	Matières grasses, matière grasse laitière
Teneur en matière grasse laitière (acide butyrique)	Matières grasses, matière grasse laitière
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec à forte humidité	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Matière grasse laitière dans l'extrait sec à faible humidité	Matière grasse et matière grasse laitière dans l'extrait sec
Pureté de la matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière, triglycérides
Protéine du lait	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéine du lait (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéine de lait (N total x 6,38)	Protéines de lait (N total x 6,38)
Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait	Protéines de lait dans la matière sèche dégraissée du lait
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée du lait
Matière grasse laitière	Matières grasses, matière grasse laitière
Minéraux (cendre)	Cendre
Impuretés minérales	Impuretés minérales
Impuretés minérales (sable)	Impuretés minérales (sable)
Huile minérale	Huile minérale
Poids égoutté minimum	Poids, poids égoutté minimum
Humidité	Humidité
Humidité et substances volatiles à 105 °C	Humidité
Humidité et substances volatiles	Humidité
Teneur en humidité	Humidité
Teneur en humidité (pour l'expression des valeurs concernant la matière sèche)	Humidité
Humidité (hors matière grasse)	Humidité (hors matière grasse)
Absence d'humidité	Humidité
Humidité/extraits secs totaux	Humidité
	Matière sèche

Molybdène (section B de la norme CODEX STAN 72-1981 seulement)	Molybdène
Numération des moisissures	Numération des moisissures
Matière sèche dégraissée du lait	Matière sèche dégraissée du lait
Naringine et néohespéridine dans le jus d'orange (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Naringine
	Néohespéridine
Natamycine	Natamycine
Quantité nette des produits recouverts d'un agent de glaçage	Poids, poids net
Poids net	Poids, poids net
Poids net et poids net égoutté wt/net wt $\geq$ 60 %	Poids, poids égoutté
Poids net des produits recouverts d'un agent de glaçage	Poids, poids net
Poids net des produits recouverts d'un agent de glaçage avec ajout d'eau dans un bloc surgelé	Poids, poids net
Niacine	Niacine
Nicotinamide pour les produits non lactés	Nicotinamide
Nicotinamide pour les produits lactés	Nicotinamide
Nitrates	Nitrates
Nitrates et/ou nitrites	Nitrates
	Nitrites
Nitrites, sels de potassium et/ou de sodium	Nitrites
Nitrites	Nitrites
Azote	Azote total
Azote total	Azote total
Azote/protéines	Rapport azote/protéines
Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao	Matières grasses autres que le beurre de cacao
Extraits secs dégraissés	Matière sèche dégraissée
Polysaccharides non amidonnés	Polysaccharides non amidonnés
Ochratoxine A	Ochratoxine A
Teneur en huile	Huile, teneur en
Propriétés organoleptiques	Propriétés organoleptiques
Liquide de couverture des baies en conserve (framboises, fraises) ( $\geq$ 10°Brix)	Liquide de couverture
Indice de p-anisidine	Anisidine, p-anisidine
Acide pantothénique	Acide pantothénique
Acide pantothénique/aliments enrichis	Acide pantothénique
Acide pantothénique/aliments non enrichis	Acide pantothénique
Teneur des mollusques en toxines paralysantes	Toxines paralysantes, teneur des mollusques en
Granulométrie (granularité)	Granulométrie
Patuline	Patuline
Pectine (additifs)	Pectine
Indice de peroxyde	Indice de peroxyde
Indice de peroxyde (exprimé en mEq d'oxygène/kg de matière grasse)	Indice de peroxyde
Indice de peroxyde	Indice de peroxyde
pH	pH
pH $\geq$ 4,0 ou 4,0-4,6 (en cas d'ajout d'acide)	pH

pH 4,5-7,0	pH
pH de la saumure	pH
Phénols	Phénols
Phosphore	Phosphore
Phosphore/phosphates	Phosphore
	Phosphates
Indice de pH	pH
Polarisation	Polarisation
Polydextrose	Polydextrose
Potassium	Potassium
Conservateurs dans les jus de fruits (acide sorbique et ses sels)	Acide sorbique et ses sels
Proline par photométrie – dosage non spécifique	Proline
Poids de remplissage (au lieu du poids égoutté)	Poids de remplissage
Proportion de filet de poisson et de poisson haché	Proportion produit entier/produit fragmenté
Proportion de chair de poisson dans les bâtonnets de poisson (partie de chair de poisson)	Proportion de chair de poisson dans les bâtonnets de poisson (partie de chair de poisson)
Protéines	Protéines
Protéines (N x 5,7)	Protéines (N x 5,7)
Protéines (N x 6,21)	Protéines (N x 6,21)
Protéines (N x 6,25)	Protéines (N x 6,25)
Protéines (protéine de blé solubilisée)	Protéines
Protéines (gluten de blé élastique et gluten de blé dénaturé)	Protéines
Teneur en protéines	Protéines
Coefficient d'efficacité protéique (CEP)	Coefficient d'efficacité protéique (CEP)
Acides quinique, malique et critique dans le jus de pomme et les cocktails de fruits à base de jus de canneberge	Acide quinique
	Acide malique
	Acide critique
Teneur réduite en sucre	Sucre, teneur réduite en sucre
Indice de réfraction	Indice de réfraction
Indice de Reichert et indice de Polenske	Indice de Reichert
	Indice de Polenske
Densité relative (40°C/eau à 20°C)	Densité, densité relative
Densité relative	Densité, densité relative
Amidon résistant (recommandé pour RS3)	Amidon résistant
Riboflavine	Riboflavine
Saccharine	Saccharine
Sel	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel (NaCl)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel (chlorure de sodium)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Teneur en sel	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sel dans la saumure	Chlorure (sous la forme NaCl)
Préparation des échantillons	Préparation des échantillons
Indice de saponification	Saponification, indice de saponification
Graisse saturée	Matières grasses, graisse saturée
Groupe des saxitoxines	Saxitoxines
Particules brûlées	Particules, particules brûlées
Sédiments (particules brûlées)	Particules, particules brûlées

Sélénium	Sélénium
Huile de graines de sésame	Huile, teneur en
Silice (colloïdale, silicate de calcium)	Silice
Point d'écoulement	Point d'écoulement
Teneur en savon	Teneur en savon
Sodium	Sodium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Sodium et potassium	Sodium
	Potassium
Chlorure de sodium	Chlorure (sous la forme NaCl)
Chlorure de sodium $\leq 15$ % m/m (base sèche)	Chlorure (sous la forme NaCl)
Sodium, potassium, calcium et magnésium dans les jus de fruits	Sodium
	Potassium
	Calcium
	Magnésium
Extraits secs	Matière sèche
Extraits secs (solubles)	Extraits secs, solubles
Extraits secs, insolubles dans l'alcool	Extraits secs, insolubles dans l'alcool
Extraits secs totaux	Matière sèche
Indice de solubilité	Indice de solubilité
Fibres alimentaires solubles dans les denrées alimentaires	Fibres alimentaires solubles
Extraits secs solubles	Extraits secs, extraits secs solubles
Extraits secs solubles totaux	Extraits secs, extraits secs solubles
Sorbates	Sorbates
Sorbates	Sorbates
Sorbitol	Sorbitol
D-sorbitol	Sorbitol, D-
Rapport isotopique stable du carbone dans la pulpe contenue dans les jus de fruits	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable du carbone dans les sucres issus de jus de fruits	Rapport isotopique stable du carbone
Rapport isotopique stable de l'hydrogène dans l'eau contenue dans les jus de fruits (sections 3.2 Critères de qualité et 3.3 Authenticité)	Rapport isotopique stable de l'hydrogène
Rapport isotopique stable de l'oxygène dans l'eau contenue dans les jus de fruits	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Amidon	Amidon
Composition en stérols et stérols totaux	Stérols, total et composition
Composition et teneur en stérols	Stérols, composition en
Teneur en stérols	Stérols
Stigmastadiènes	Stigmastadiènes
Sucrose (ingrédients autorisés)	Sucrose
Teneur en sucrose	Sucrose
Sucrose et sucre inverti	Sucrose
Sirops issus de la betterave à sucre dans le jus d'orange concentré surgelé ( $\delta^{18}\text{O}$ ) – mesures dans l'eau	Rapport isotopique stable de l'oxygène
Sucres	Sucres

Sucres ajoutés: détection des produits à base de sucre de maïs et de sucre de canne	Sucres, profil glucidique
Sucres ajoutés: détection du sirop à haute teneur en fructose et du sirop de maïs	Sucres, haute teneur en fructose
Sucres ajoutés: pour le profil glucidique	Sucres, profil glucidique
Sulfates	Sulfates
Cendre sulfatée	Cendre, cendre sulfatée
Sulfates	Sulfates
Sulfure	Sulfites
Sulfites	Sulfites
Dioxyde de soufre	Dioxyde de soufre
Dioxyde de soufre (additifs)	Dioxyde de soufre
Somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Aflatoxines totales (B1, B2, G1 et G2)
Mesures sur les sirops (indice de réfraction)	Indice de réfraction
Tanins	Tanins
Acide tartrique dans le jus de raisin (additifs)	Acide tartrique
Procédure de décongélation	Procédure de décongélation
Thiamine	Thiamine
Étain	Étain
Étain (produits dans d'autres récipients)	Étain
Acides titrables totaux	Acides titrables totaux
Titre (0 °C)	Titre
Teneur en tocophérols	Tocophérols
Extraits secs solubles de tomate	Extraits secs, extraits secs solubles
Acidité totale	Acidité totale
Acidité totale (sous la forme d'acide lactique)	Acidité totale
Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique	Acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique
Acidité totale de l'huile extraite	Acidité totale
Acidité totale	Acidité totale
Cendre totale	Cendre totale
Cendre totale (max. 10 % m/m de la matière sèche dégraissée ou 14 % m/m) en cas de traitement par des agents alcalins	Cendre totale
Glucides totaux	Glucides totaux
Glucides totaux Humidité/extraits secs totaux Cendre	Glucides totaux
	Humidité
	Matière sèche
	Cendre
Caroténoïdes totaux 300-2 000 mg de carotène/kg	Caroténoïdes totaux
Fibres alimentaires totales	Fibres alimentaires totales
Matière sèche totale (séchage en étuve à vide à 70 °C)	Matière sèche
Matières grasses totales	Matières grasses
Matières grasses totales dans les préparations lactées pour nourrissons (produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matières grasses
Matière grasse totale	Matières grasses
Azote total	Azote
Phospholipides totaux	Phospholipides

Teneur totale en protéines	Protéines
Extraits secs totaux	Matière sèche
Extraits secs totaux (séchage au four à microondes)*	Matière sèche
Extraits secs totaux $\geq 70,0$ % m/m (sirop de glucose) $\geq 93,0$ m/m (sirop de glucose déshydraté)	Matière sèche
Extraits secs solubles totaux	Extraits secs, extraits secs solubles
Extraits secs totaux	Matière sèche
Fils durs	Fils durs
Traces de solvants halogénés	Solvants halogénés
Teneur en acides gras trans	Acides gras trans
Trans-galacto-oligosaccharides	Trans-galacto-oligosaccharides
Types de pois distinguables	Classification, types de pois
Matière insaponifiable	Matière insaponifiable
Matière insaponifiable (0-30 g/kg)	Matière insaponifiable
Matière grasse végétale (stérols)	Matière grasse, stérols
Chloroéthène	Chloroéthène
Vitamine A	Vitamine A
Vitamine A (au-dessus de 500 IU/L de lait après reconstitution)	Vitamine A
Vitamine A dans les aliments auxquels des carotènes ont été ajoutés comme source de vitamine A	Vitamine A
Vitamine B12	Vitamine B12
Vitamine B6	Vitamine B6
Vitamine C	Vitamine C
Vitamine C (acide déhydroascorbique et acide ascorbique)	Vitamine C
Vitamine D	Vitamine D
Vitamine D (D3, préparations à base de lait pour nourrissons)	Vitamine D3
Vitamine E	Vitamine E
Vitamine E (préparations à base de lait pour nourrissons)	Vitamine E
Vitamine K	Vitamine K
Vitamine K1	Vitamine K1
Poids égoutté lavé	Poids égoutté lavé
Eau	Activité de l'eau
Activité de l'eau	Activité de l'eau
Activité de l'eau $\leq 0,75$	Activité de l'eau
Capacité en eau	Remplissage des récipients
Capacité en eau et remplissage des récipients	Remplissage des récipients
Teneur en eau	Eau
Sel dans la phase aqueuse	Sel, sel dans la phase aqueuse
Teneur en extraits secs insolubles dans l'eau	Extraits secs, extraits secs insolubles dans l'eau
Teneur en cire	Cire
Zinc	Zinc

**Annexe 3: LISTE DES PRINCIPES QUI SOUS-TENDENT LES MÉTHODES**

Cette liste dresse un inventaire des libellés à choisir pour que les références aux principes soient cohérentes dans les autres sections de la présente norme.

Principe figurant dans CXS 234-1999	Principe suggéré
Spectrométrie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique (avec flamme)	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique après minéralisation à sec	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Absorption dans l'ultraviolet	Spectrophotométrie
Hydrolyse acide et spectrophotométrie	Spectrophotométrie
Hydrolyse acide, préparation d'ester méthyliques et chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Acidimétrie et néphélométrie	Titrimétrie Néphélométrie
Séchage à l'air	Gravimétrie
Hydrolyse alcaline	Préparation des échantillons
Analyse des triglycérides par chromatographie liquide à haute performance et calcul	Chromatographie liquide à haute performance
Voltamétrie par strippage anodique	Voltamétrie par strippage anodique
Minéralisation	Gravimétrie
Absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectroscopie d'absorption atomique	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Essai biologique	Essai biologique
Calcul	Calcul
Calcul à partir du dosage des triglycérides par chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Calcul à partir de la teneur en matière sèche et de la teneur en matière grasse Gravimétrie, séchage à 102 °C Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en matière sèche Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie, séchage à 88 °C	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en matière sèche Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimétrie, séchage à 102 °C	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en humidité Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé) Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie
Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Gravimétrie

Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre	Gravimétrie
Calcul: Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie	Gravimétrie
Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie gaz-liquide sur colonne capillaire	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie de masse de rapport isotopique du carbone	Spectrométrie de masse
Centrifugation	Centrifugation
Centrifugation/%	Centrifugation
Filtration à fibre céramique	Gravimétrie
Analyse chimique et chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance
Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide
Numération des colonies de microorganismes à 25 °C, 30 °C, 37 °C et 45 °C en fonction de l'organisme d'amorçage	Numération des colonies de microorganismes
Numération des colonies de microorganismes à 37 °C	Numération des colonies de microorganismes
Numération des colonies de microorganismes à 25 °C	Numération des colonies de microorganismes
Colorimétrie	Spectrophotométrie
Colorimétrie	Spectrophotométrie
Colorimétrie (réduction au cadmium)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (dichloroindophénol)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (dithizone)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (bleu de molybdène)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (molybdovanadate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie s'appuyant sur un classement spécifique	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Réaction de coloration	Réaction de coloration
Complexométrie Titrimétrie	Titrimétrie
Conductimétrie	Conductimétrie
Spectrométrie d'absorption atomique par génération en continu avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures avec flamme
Cuisson	Cuisson
Densitométrie	Densitométrie
Détermination différentielle Gravimétrie Gravimétrie	Gravimétrie
Titrage du formaldéhyde par soustraction de l'azote ammoniacal (méthode de l'oxyde de magnésium)	Titrimétrie
Résonance magnétique nucléaire (RMN) du deutérium	Résonance magnétique nucléaire
Digestion	Préparation des échantillons
Digestion/titrage	Préparation des échantillons et titrimétrie

Technique d'épifluorescence directe après filtration/dénombrement de la flore aérobie sur milieu gélosé (DEPT/APC)	Technique d'épifluorescence directe après filtration et dénombrement de la flore aérobie sur milieu gélosé (DEPT/APC)
Distillation (Scott), titrage	Distillation et titrimétrie
Distillation et lecture directe de la détermination volumétrique	Distillation et méthode volumétrique
Test des comètes (ADN)	Électrophorèse
Séchage et pesage	Gravimétrie
Conduction électrique	Conductimétrie
Titrimétrie électrochimique	Titrimétrie
Électrométrie	Potentiométrie
Méthode enzymatique-gravimétrique	Gravimétrie et chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance	
Méthode enzymatique et colorimétrique	Spectrophotométrie
Analyse enzymatique et chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance
Méthode enzymatique et colorimétrique avec une applicabilité limitée en raison de la concentration en choline et en ascorbate	Spectrophotométrie
Dosage enzymatique	Spectrophotométrie
Dosage enzymatique et chromatographie liquide à haute performance	Chromatographie liquide à haute performance
Digestion enzymatique/gravimétrie	Gravimétrie
Chromatographie en phase gazeuse (dosage enzymatique)/colorimétrie et gravimétrie	Chromatographie en phase gazeuse et spectrophotométrie et gravimétrie
Méthode enzymatique	Spectrophotométrie
Méthode enzymatique: Partie 1 – Groupement glucose ou partie 2 – Groupement galactose	Spectrophotométrie
Méthode enzymatique/gravimétrie	Gravimétrie
Méthode enzymatique-gravimétrique	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance	
Spectroscopie par résonance du spin électronique	Spectroscopie par résonance du spin électronique
Extraction et séparation (alumine-alpha)	Préparation des échantillons
Extraction/gravimétrie	Gravimétrie
Absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectroscopie d'absorption atomique avec flamme	Spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide
Flottation et sédimentation	Préparation des échantillons
Spectrométrie de fluorescence	Fluorimétrie
Fluorimétrie	Fluorimétrie
Analyse chromatographique en phase gazeuse des hydrocarbures	Chromatographie en phase gazeuse
Méthode chromatographique en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse

Chromatographie en phase gazeuse/analyse spectrophotométrique du 2-alkylcyclobutanone	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse (espace de tête)	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse avec procédures d'extraction et de préparation adaptées	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie gaz-liquide	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie en phase gazeuse	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Chromatographie gaz-liquide	Chromatographie en phase gazeuse
Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite après digestion sous pression	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Absorption atomique avec four au graphite après incinération sèche	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
Méthode gravimétrique	Gravimétrie
Dosage gravimétrique	Gravimétrie
Gravimétrie (perte au séchage)	Gravimétrie
Gravimétrie Dosage directe des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie
Gravimétrie (minéralisation à 825 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 102 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 120 °C pendant 16 heures)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 87°C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 88 °C ± 2 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (digestion enzymatique)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction à l'éther)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction)	Gravimétrie
Gravimétrie (ignition à 600 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à l'air libre)	Gravimétrie
Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Gravimétrie
Gravimetry (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimétrie
Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (pour les échantillons contenant jusqu'à 5 % de lactose) Gravimétrie (Weibull-Berntrop) (pour les échantillons contenant plus de 5 % de lactose)	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (pour les échantillons contenant jusqu'à 5 % de lactose) Gravimétrie (Weibull-Berntrop) (pour les échantillons contenant plus de 5 % de lactose)
Gravimétrie (tamisage). Note: utiliser un tamis n°14 plutôt que 7/16 ou n°8	Gravimétrie
Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	Gravimétrie
Gravimétrie (étuve à vide)	Gravimétrie
Gravimétrie (à vide)	Gravimétrie
Gravimetry (Weibull-Berntrop)	Gravimétrie
Gravimétrie après extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie

Gravimétrie, séchage à 102 °C (four à air pulsé)	Gravimétrie
Gravimétrie (extraction à l'éther)	Gravimétrie
Gravimétrie, après minéralisation à 550 °C	Gravimétrie
Gravimétrie, calcul	Gravimétrie
Gravimétrie, méthode directe	Gravimétrie
Gravimétrie, dosage direct des matières grasses par extraction au moyen d'un solvant	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 102 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage à 87 °C)	Gravimétrie
Gravimétrie (séchage sous pression atmosphérique)	Gravimétrie
Chromatographie liquide à haute performance	Chromatographie liquide à haute performance
Mini-colonne de Holaday-Velasco	Chromatographie liquide à haute performance
Méthode Howard de numération des moisissures	Microscopie
Chromatographie à haute performance par échange d'anions couplée à la détection par ampérométrie pulsée	Chromatographie liquide à haute performance par échange d'anions
CLHP	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation post-colonne et purification sur colonne d'immunoaffinité	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec dérivation pré- ou post-colonne et conversion en thiochrome	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance sur colonne C30 (séparation des isomères cis et trans de la vitamine K)	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie liquide à haute performance avec purification sur colonne d'immunoaffinité et conversion en 5-méthyltétrahydrofolate	Chromatographie liquide à haute performance
Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures	Spectrométrie d'absorption atomique par génération d'hydrures
Spectroscopie d'émission à source plasma couplée par induction	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
Spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction; spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite; spectrométrie de masse à source plasma couplée par induction	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
	Spectrométrie d'absorption atomique avec four au graphite
	Spectroscopie de masse à source plasma couplée par induction
Spectrométrie optique à source à plasma inductif	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Méthode par colonne d'immunoaffinité (AflaTest) Chromatography/chromatographie sur colonne Spectroscopie/fluorimétrie	Chromatographie liquide à haute performance
Immunoessai	Immunoessai
Indirect par réfractométrie	Réfractométrie
Méthode au bleu d'indophénol	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif	Spectrophotométrie optique à source à plasma inductif
Chromatographie par échange d'ions	Chromatographie liquide à haute performance
Chromatographie par échange d'ions	Chromatographie liquide à haute performance
Potentiométrie à électrode sélective d'ions	Potentiométrie

Karl Fisher	Titrimétrie
Kjeldahl	Titrimétrie
Digestion de Kjeldahl	Préparation des échantillons
Kjeldahl, titrimétrie	Titrimétrie
Chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Détection de fluorescence par chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse	Chromatographie liquide, spectrométrie de masse
Chromatographie en phase liquide	Chromatographie en phase liquide
Chromatographie en phase liquide, détection de l'indice de réfraction	Chromatographie en phase liquide
Oxyde de magnésium	Titrimétrie
Essai microbiologique	Essai microbiologique
Essai microbiologique et turbidimétrie	Essai microbiologique
Méthode microbiologique	Méthode biochimique
Turbidimétrie microbiologique	Essai microbiologique
Détection de microfluorescence	Fluorimétrie
Spectrophotométrie d'absorption moléculaire	Spectrophotométrie
Essai biologique sur souris	Essai biologique
Tube capillaire à bouts ouverts	Point de fusion
Immunoessai au moyen d'un biocapteur optique	Potentiométrie
Évaporation à l'air libre et coefficient	Gravimétrie
Analyse du rapport isotopique de l'oxygène	Spectrométrie de masse
Tests	Analyse sensorielle
Partie 1: Méthode Monier-Williams optimisée	Titrimétrie Gravimétrie
Partie 2: Méthode enzymatique	Spectrophotométrie
Dosage photométrique	Spectrophotométrie
Photométrie	Spectrophotométrie
Photométrie (bathophénanthroline)	Spectrophotométrie
Photométrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Photométrie (phénols et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Spectrophotométrie
Photométrie (diéthylthiocarbamate)	Spectrophotométrie
Luminescence photostimulée	Luminescence photostimulée
Séparation physique	Gravimétrie
Polarimétrie	Polarimétrie
Titrage potentiométrique	Titrage potentiométrique
Potentiométrie	Potentiométrie
Potentiométrie (dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	Potentiométrie
Potentiométrie, titrage à pH 8,30	Potentiométrie
Remplissage et mesurage	Volumétrie
Précipitation/photométrie	Spectrophotométrie

Préparation des esters méthyliques d'acides gras	Préparation des échantillons
Pycnométrie	Pycnométrie
Essai biologique sur rat	Essai biologique
Essai de liaison aux récepteurs	Dosage radiologique
Réfractométrie	Réfractométrie
Méthode de Romer sur mini-colonne avec source de lumière ultraviolette	Criblage sur mini-colonne/fluorescence
Tamisage	Granulométrie
Tamisage Gravimétrie	Gravimétrie
Sulfonation simple	Gravimétrie
Gravimétrie (au moyen d'un extracteur de Soxhlet)	Gravimétrie
Spectrométrie	Spectrophotométrie
Dosage spectrométrique de la teneur en nitrates et en nitrites des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates en nitrites	Spectrophotométrie
Spectrométrie	Spectrophotométrie
Spectrophotomètre	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie	Spectrophotométrie
Spectrométrie (1,5-diphénylthiocarbazone)	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie (molybdovanadate)	Spectrophotométrie
Spectrophotométrie (diéthylthiocarbamate d'argent)	Spectrophotométrie
Numération des vaisseaux spiralés/numération des cellules pierreuses	Microscopie
Spectrométrie de masse des isotopes stables	Spectrométrie de masse
Étirage	Rhéologie
Test destiné à identifier les souches	Test biochimique
Décongélation	Décongélation
Thermoluminescence	Thermoluminescence
Thermométrie	Thermométrie
Chromatographie sur couche mince	Chromatographie sur couche mince
Chromatographie sur couche mince/fluorodensitométrie	Chromatographie sur couche mince
Titration	Titrimétrie
Titrimétrie	Titrimétrie
Titrimétrie (extrait aqueux)	Titrimétrie
Titrimétrie (titrage par retour après précipitation)	Titrimétrie
Titrimétrie (Karl Fischer)	Titrimétrie
Titrimétrie (Kjeldahl)	Titrimétrie
Titrimétrie (Lane et Eynon)	Titrimétrie
Titrimétrie [nitrate de mercure(II)]	Titrimétrie
Titrimétrie (Mohr: dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie après distillation	Titrimétrie
Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique I	Titrimétrie

Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	Titrimétrie
Titrimétrie après extraction à l'éther diéthylique	Titrimétrie
Titrimétrie utilisant l'isooctane	Titrimétrie
Titrimétrie utilisant le thiosulfate de sodium	Titrimétrie
Titrimétrie Chlorure sous la forme de chlorure de sodium	Titrimétrie
Titrimétrie, Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	Titrimétrie
Titrimétrie, digestion de Kjeldahl (après extraction de la protéine de lait)	Titrimétrie
Titrimétrie, titrage à pH 8,4	Titrimétrie
Titrimétrie/distillation	Titrimétrie
Chromatographie sur couche mince suivie d'une spectrophotométrie ou d'une chromatographie gaz-liquide	Chromatographie sur couche mince Spectrophotométrie Chromatographie en phase gazeuse
Titrimétrie	Titrimétrie
Méthode turbidimétrique	Turbidimétrie
Turbidité	Turbidimétrie
Comparaison visuelle avec les disques témoins, après filtration	Inspection visuelle
Inspection visuelle	Inspection visuelle
Volumétrie	Volumétrie
Volumétrie (méthode de Van Slyke modifiée)	Volumétrie
Pondération	Gravimétrie
Titrimétrie (méthode de Wijs)	Titrimétrie

## Appendice II

Les travaux d'examen et de mise à jour des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage de la norme CXS 234-1999 ont été répartis en ensembles exploitables qui sont disponibles [à cette adresse](#) pour examen par le groupe de travail physique sur l'approbation des méthodes d'analyse.