

# NORMAS

## Normas Portuguesas - IPQ

**NP 37 (1961)** - Arredondamento dos valores numéricos. (2ª edição)

**NP 79 (1964)** - Arredondamento dos números ligados. - (2ª edição)

**NP 151 (1988)** – Pescado. Conservas de sardinha. Classificação quanto à forma de apresentação e natureza do molho. - (4ª edição)

**NP 182 (1966)** - Identificação de fluídos. Cores e sinais para canalizações.

**NP 405-1 (1994)** - Informação e Documentação. Referências bibliográficas. Documentos impressos.

**NP 405-2 (1998)** - Informação e Documentação. Referências bibliográficas. Parte 2: Materiais não livro.

**NP 405-3 (2000)** - Informação e Documentação. Referências bibliográficas. Parte 3: Documentos não publicados.

**NP 405-4 (2002)** - Informação e Documentação. Referências bibliográficas. Parte 4: Documentos electrónicos.

**NP 508 (1967)** - Água. Determinação do teor em nitratos.

**NP 515 (1968)** - Cereais e leguminosas. Determinação da humidade dos grãos. Processo de referência. (ANULADA)

**NP 516 (1983)** - Cereais e produtos cerealíferos. Determinação do teor de água. Processo prático (Correspondência: ISO 6540:1980 EQV). - (2ª edição). (Já foi editada a 3ª edição em 2000).

**NP 518 (1986)** - Cereais e leguminosas. Determinação do teor de cinza. Processo de incineração a 550°C. – (3ª edição)

**NP 519 (1993)** - Cereais e derivados. Determinação do teor de cinza a 900°C. Processo corrente. - (4ª edição)

**NP 589 (1987)** – Carnes, derivados e produtos cárneos. Chouriço de carne. Definição, classificação, características e acondicionamento. - (2ª edição)

**NP 590 (1989)** - Carnes derivados e produtos cárneos. “Linguiça” Definição, características e acondicionamento. - (2ª edição)

**NP 591 (1969)** – Enchidos portugueses. Salpicão. Definição e características.

**NP 592 (1969)** - Enchidos portugueses. Paio. Definição, classificação, características.

**NP 597 (1983)** - Carnes, derivados e produtos cárneos. Farinheira. Definição e características.

**NP 598 (1969)** - Enchidos portugueses. Alheira. Definição e características.

**NP 710 (1968)** - Embalagens de madeira. Classificação e terminologia.

**NP 719 (1969)** – Salame. Definição, classificação, características.

**NP 720 (1983)** - Carnes, derivados e produtos cárneos. Mortadela. Definição, características e apresentação. (2ª edição)

**NP 723 (2006)** – Salsicha fresca. Definição e características. (2ª edição)

- NP 724 (1979)** – Salsicha tipo “Frankfort”. Definição e características. (2ª edição)
- NP 724 (2006)** – Salsicha tipo “Frankfurt”. Definição e características. (3ª edição)
- NP 730 (1978)** – Águas. Determinação do teor de azoto amoniacal. (Processo expedito). – (2ª edição)
- NP 833 (1983)** – Suínos de consumo. Terminologia.
- NP 833 (2006)** – Suínos de consumo. Terminologia. - (2ª edição)
- NP 872 (1983)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de cinza total. - (2ª edição)
- NP 875 (1994)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de humidade. - (3ª edição)
- NP 876 (1988)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de matéria gorda. - (2ª edição) (Desactualizada: ed. posterior 2000 – 3ªed)
- NP 915 (1983)** - Alimentos para animais. Preparação das amostras para análise (Desactualizada : ed. posterior 1999 – 3ªedição)
- NP 916 (1972)** – Colheita de amostras. Terminologia.
- NP 937 (1987)** - Gorduras e óleos comestíveis. Determinação da cor dos óleos e suas características cromáticas. (2ªedição).
- NP 988 (1993)** – Cereais. Determinação da massa volúmica aparente. Processo corrente. - (2ª edição).
- NP 1048 (1990)** – Matérias fertilizantes. Adubos e correctivos alcanizantes. Características, processos de análise e marcação.
- NP 1048 - 2 (1990/ Emenda 2: 1998)** – Matérias fertilizantes. Adubos e correctivos alcanizantes. Características, processos de análise e marcação.
- NP 1104 (1985)** – Animais abatidos para consumo directo. Enxugo das carcaças. - (2ª edição).
- NP 1130 (1975)** – Presunto. Definição, classificação e características.
- NP 1393 (1987)** - Materiais de plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação da migração global. - (2ª edição).
- NP 1509 (1985)** – Manteiga. Determinação do teor de cloretos. Processo de referência. (2ªedição)
- NP 1590 (1986)** – Cereais. Determinação do “índice de queda” (índice de Hagberg). - (2ª edição)
- NP 1612 (1979)** - Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto total. Método de referência.
- NP 1612 (2006)** - Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto total. Método de referência. - (2ª edição).
- NP 1623 (1979)** - Ureia para usos industriais. Determinação do teor de azoto. Método volumétrico.
- NP 1679 (1980)** – Pescado. Pescado fresco e congelado. Terminologia. (ANULADA)
- NP 1712 (1981)** – Manteiga. Determinação da acidez total. – (2ª edição).
- NP 1724 (1988)** – Pescado. Requisitos higio-sanitários de estabelecimentos de preparação de pescado fresco e congelado. – (2ª edição).

**NP 1764 (1986)** – Pescado. Conservas de atum. Classificação quanto à forma de apresentação e natureza do molho.

**NP 1785 (1986)** - Alimentos para animais. Determinação do teor em açúcares.

**NP 1809 (1984)** - Instrumentos de pesagem de funcionamento não automático. Características gerais. Classificação. Terminologia e definições.

**NP 1810 (1984)** - Instrumentos de pesagem de funcionamento não automático. Características gerais. Classificação e terminologia. Classes de precisão.

**NP 1811 (1986)** - Instrumentos de pesagem de funcionamento não automático. Características gerais. Classificação. Terminologia e definições. Ensaio. Aprovação. Verificação.

**NP 1829 (1982)** – Microbiologia alimentar. Colheita de amostras para análise microbiológica.

**NP 1841 (1991)** – Pescado. Determinação do teor de azoto de trimetilamina (N-TMA). Método espectrométrico. (2ª edição)

**NP 1846 (2006)** - Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de nitratos. Método de referência. - (2ª edição).

**NP 1869 (1982)** – Cereais. Determinação do teor de glúten húmido nas farinhas de trigo. (Processo de extracção manual) (Correspondência: ISO 5531:1978 EQV).

**NP 1871 (1998)** - Trigo mole. Determinação do índice de sedimentação. Processo de Zeleny. - (2ª edição)

**NP 1873 (1989)** – Embalagens. Embalagens de transporte. Dimensões da bases das embalagens rectangulares rígidas. - (2ª edição)

**NP 1890 (1982)** – Adubos. Determinação do teor de azoto nítrico. Método gravimétrico. Processo do nitron.

**NP 1891 (1982)** – Adubos. Determinação do teor de azoto amoniacal. Método volumétrico.

**NP 1932 (1982)** – Embalagens. Caixas de cartão canelado para o transporte de produtos. Características e ensaios.

**NP 1972 (1992)** – Pescado. Determinação de matéria gorda livre. - (2ª edição)

**NP 1974 (1992)** – Pescado. Determinação de matéria gorda total. - (2ª edição).

**NP 1975 (1985)** – Microbiologia alimentar. Pescado e derivados. Pesquisa de bactérias coliformes.

**NP 1979 (1986)** – Pescado. Preparação e apresentação de peixes, crustáceos e moluscos congelados.

**NP 1980 (1991)** – Pescado. Carapau. Classificação por tamanhos. – (2ª edição).

**NP 1983 (1988)** – Pescado. Sardinha. Classificação por tamanhos. - (2ª edição).

**NP 1989 (1982)** – Bovinos adultos abatidos para consumo directo. Corte do quarto anterior ou dianteiro da carcaça (quarto normal com 10 costelas).

**NP 1990 (1982)** – Bovinos adultos abatidos para consumo directo. Corte do quarto posterior ou traseiro da carcaça (quarto normal com 3 costelas).

**NP 1991 (1982)** – Equídeos abatidos para consumo directo. Corte do quarto anterior ou dianteiro da carcaça.

**NP 1992 (1982)** – Equídeos abatidos para consumo directo. Corte do quarto posterior ou traseiro da carcaça.

**NP 1993 (1982)** – Bovinos adolescentes abatidos para consumo directo. Corte de meia carcaça ou meia rês.

**NP 1997 (1982)** – Carnes, derivados e produtos cárneos. Fiambre da pá. Definição, características e acondicionamento.

**NP 1998 (1982)** – Carnes, derivados e produtos cárneos. Fiambre da perna. Definição, características e acondicionamento.

**NP 2026 (1987)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de amido. Método polarimétrico.

**NP 2028 (1983)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de proteína digestível.

**NP 2029 (1994)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de celulose bruta. – (2ª edição)

**NP 2030 (1996)** - Alimentos para animais. Determinação do teor de proteína bruta.

**NP 2032 (1988)** – Pescado. Determinação do teor de cinza.

**NP 2079 (1989)** – Microbiologia alimentar. Regras gerais para análise microbiológica. - (2ª edição)

**NP 2126 (1986)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Colheita das amostras para análise.

**NP 2127 (1987)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação do teor de cloreto de vinilo monómero residual, nos materiais à base de poli(cloreto de vinilo). Método de cromatografia em fase gasosa. Técnica “espaço de cabeça”.

**NP 2128 (1989)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação do teor de chumbo. Método espectrofotométrico de absorção atómica. - (2ª edição)

**NP 2130 (1989)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação do teor de fósforo. Método espectrofotométrico. – (2ª edição)

**NP 2151 (1983)** – Ovinos e caprinos abatidos para consumo directo. Corte da carcaça.

**NP 2163 (1983)** – Manteiga. Determinação do teor de cinza.

**NP 2244 (1984)** - Farinhas de trigo. Determinação do teor de glúten seco.

**NP 2282 (1991)** – Pescado. Determinação da humidade. Processo de referência. - (2ª edição)

**NP 2283 (1984)** – Manteiga. Determinação dos teores de água, de resíduo seco isento de matéria gorda e matéria gorda.

**NP 2287 (1988)** – Pescado. Classificação da frescura do peixe.

**NP 2300 (1988)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação do teor de cloreto de vinilo monómero residual nos géneros alimentícios. Método de cromatografia em fase gasosa. Técnica “espaço de cabeça”.

**NP 2928 (1988)** – Pescado. Determinação do teor de mercúrio. Processo de referência. Método espectrofotométrico de absorção atómica sem chama.

**NP 2929 (1988)** – Pescado. Determinação do teor de cloretos.

**NP 2931 (1985)** – Suínos abatidos para consumo directo. Corte de meia carcaça.

**NP 2932 (1985)** – Carnes, derivados e produtos cárneos. Filete afiambrado. Definição, características e apresentação.

**NP 2933 (1985)** – Carnes, derivados e produtos cárneos. Afiambrado popular. Definição, características e acondicionamento.

**NP 2936 (1988)** – Manteiga. Determinação do índice de refração da matéria gorda.

**NP 2937 (1986)** - Pesos de 1 mg a 50 Kg. Classes de precisão E1, E2, F1, F2 e M1.

**NP 2966 (1993)** - Derivados de cereais. Pão. Determinação dos teores de água e de matéria seca. – (2ª edição).

**NP 3041 (1985)** – Embalagens. Embalagens de cartão. Terminologia.

**NP 3044 (1990)** – Adubos. Determinação do potássio solúvel em água. Preparação da solução para análise.

**NP 3045 (1990)** – Adubos. Determinação do teor de potássio. Método gravimétrico. Processo do tetrafenilborato de sódio.

**NP 3047 (1990)** – Adubos. Determinação do teor de azoto amoniacal em presença de outras substâncias que libertam amoníaco pela acção do hidróxido de sódio. Método volumétrico.

**NP 3101 (1987)** – Embalagens. Contentores flexíveis. Características e ensaios.

**NP 3140 (1988)** – Pescado. Determinação do teor de azoto de dimetilamina (N-DMA). Método espectrofotométrico.

**NP 3141 (1988)** – Pescado. Determinação do teor de óxido de trimetilamina (N-OTMA). Método espectrofotométrico.

**NP 3142 (1990)** – Pescado. Determinação do índice de peróxido.

**NP 3147 (1988)** – Pescado. Filetes de peixe congelado. Definição, classificação, características e apresentação.

**NP 3148 (1988)** – Pescado. Pescado picado congelado. Definições, preparação, características e apresentação.

**NP 3149 (1988)** – Pescado. Blocos congelados de filetes e de pescado picado. Definições, características e apresentação.

**NP 3150 (1988)** – Pescado. Moluscos cefalópodes. Nomenclatura.

**NP 3151 (1988)** – Pescado. Moluscos bivalves. Nomenclatura.

**NP 3181 (1986)** - Derivados de cereais. Farinhas de trigo mole. Características físicas das massas. Determinação das características reológicas por meio do alveógrafo de Chopin.

**NP 3226 (1987)** - Madeira para embalagens em contacto com géneros alimentícios sólidos. Características. Conservação.

**NP 3254 (1990)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Pigmentos e corantes. Características.

**NP 3256 (1988)** - Alimentos para animais. Colheita de amostras.

**NP 3263 (1990)** - Bebidas alcoólicas e espirituosas. Determinação dos teores de etanol, acetato de etilo, metanol, 2-butanol, 1-propanol, 2-metil-1-propanol, 2-propeno-1-ol, 1-butanol, 2-metil-1-butanol+3-metil-1-butanol.

**NP 3277-1 (1987)** – Microbiologia alimentar. Contagem de bolores e leveduras. Parte 1: Incubação a 37° C

**NP 3313 (1988)** - Vidro de embalagem. Colheita de amostras.

**NP 3314 (1988)** - Vidro de embalagem. Ensaio de choque térmico.

**NP 3315 (1988)** - Vidro de embalagem. Garrafas de vidro de fabricação normal. Relacionamento dimensional e tolerâncias.

**NP 3356 (1990)** – Pescado. Determinação do índice de ácido tiobarbitúrcio (T.B.A). Método espectrofotométrico.

**NP 3357 (1990)** – Pescado. Peixe salgado seco. Bacalhau e afins. Definição e preparação.

**NP 3389 (1986)** – Adubos. Determinação do fósforo solúvel aos ácidos minerais. Preparação da solução para análise.

**NP 3548 (1988)** - Vidro de embalagem. Vocabulário.

**NP 3549 (1988)** - Vidro de embalagem. Boiões de vidro de fabricação normal. Relacionamento dimensional e tolerâncias.

**NP 3550 (1988)** - Vidro de embalagem. Ensaio de pressão interior.

**NP 3551 (1988)** - Vidro de embalagem. Ensaio de carga axial.

**NP 3552 (1988)** - Vidro de embalagem. Características de resistência das garrafas.

**NP 3646 (1987)** – Adubos. Determinação do teor de azoto total. Método volumétrico.

**NP 3653 (2000)** - Derivados de cereais. Farinhas de trigo mole. Características físicas das massas. Determinação da absorção de água e das características reológicas por meio do farinógrafo.

**NP 3677 (1993)** – Pescado. Determinação do teor de hipoxantina. Método espectrofotométrico.

**NP 3705 (1988)** - Embalagens para determinados produtos alimentares pré-embalados. Capacidades dos recipientes de vidro e metálicos. Correspondência EN 76 (1978) MOD

**NP 3713 (1990)** - Materiais plásticos para contacto com géneros. Pigmentos e corantes. Ensaio de migração.

**NP 3812-1(1990)** – Embalagens. Sacos. Condicionamento para ensaios. Parte 1: Sacos de papel.

**NP 3840 (2006)** – Salsicha fresca de aves. Definição e características. (2ª edição).

**NP 3850 (1991)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Pigmentos e corantes. Determinação do teor de chumbo. Método espectrométrico de absorção atómica.

**NP 3959-1 (1990)** – Embalagens. Embalagens para o transporte de hortofrutícolas em natureza. Parte 1: dimensões e características.

**NP 3993 (1989)** - Materiais plásticos para contacto com géneros alimentícios. Determinação do teor de estireno, monómero residual nos materiais poliméricos à base de estireno. Método por cromatografia em fase gasosa.

**NP 4015-1 (1990)** - Máquinas de ensaios mecânicos. Verificação das máquinas para ensaios de compressão e flexão. Parte 1: Verificação do sistema de medição de força.

**NP 4063 (1990)** – Microbiologia. Papel e cartão para embalagens de produtos alimentares. Contagem de microrganismo a 30°C. (RETIRADA)

**NP 4068 (1990)** – Adubos. Determinação do teor de fósforo. Método gravimétrico pelo molibdato de quinoleína.

**NP 4168 (1991)** - Cereais e derivados. Determinação do teor de matéria gorda total.

**NP 4256 (1993)** – Cereais. Arroz. Determinação do teor de amilose. Método espectrofotométrico.

**NP 4258 (1993)** - Análise sensorial. Directivas gerais para a concepção dos locais apropriados para análise.

**NP 4285-1 (1998)** – Documentação e informação. Vocabulário. Parte 1: Documentos audiovisuais.

**NP 4285-3 (2000)** – Documentação e informação. Vocabulário. Parte 3: Aquisição, identificação e análise de documentos e de dados.

**NP 4285-4 (2000)** – Documentação e informação. Vocabulário. Parte 4: Linguagens documentais.

**NP 4298 (1994)** – Adubos. Determinação do teor de potássio. Método volumétrico.

**NP 4338-1 (1996)** - Qualidade da água. Determinação de nitratos. Parte 1: Método espectrofotométrico do 2,6 dimetilfenol.

### **Versão portuguesa de Norma Europeia**

**NP EN 645 (1994)** - Papel e cartão para contacto com géneros alimentícios. Preparação de um extracto aquoso a frio. (Correspondência: EN 645:1993 IDT).

**NP EN 646 (1994)** - Papel e cartão para contacto com géneros alimentícios. Determinação da solidez da cor do papel e do cartão coloridos. (ANULADA)

**NP EN 647 (1994)** - Papel e cartão para contacto com géneros alimentícios. Preparação de um extracto aquoso a quente. (Correspondência: EN 647:1993 IDT).

**NP EN 648 (1994)** - Papel e cartão para contacto com géneros alimentícios. Determinação da solidez do agente fluorescente no papel e no cartão branqueados. (Correspondência: EN 648:1993 IDT).

**NP EN 1104 (1997)** - Papel e cartão destinados a entrar com géneros alimentícios. Determinação da transferência dos constituintes anti-microbianos. (Correspondência EN 1104:1995 IDT)

**NP EN 1131 (1996)** - Sumos de frutos e de produtos hortícolas. Determinação de densidade relativa. (Correspondência EN 1131:1994 IDT)

**NP EN 1135 (1996)** - Sumos de frutos e de produtos hortícolas. Determinação do teor em cinzas. (Correspondência EN 1135:1994 IDT)

**NP EN 1137 (1998)** - Sumos de frutos e de produtos hortícolas. Determinação enzimática do ácido cítrico (citrato). Método espectrofotométrico NADH. (Correspondência EN 1137:1994 IDT)

**NP EN 1140 (1998)** - Sumos de frutos e de produtos hortícolas. Determinação enzimática do teor de D-glucose e D-frutose. Método espectrofotométrico NADH. (Correspondência EN 1131:1994 IDT)

**NP EN 1751 (2000)** - Ventilação de edifícios. Dispositivos terminais. Ensaio aerodinâmico de registos e válvulas. (Correspondência Versão portuguesa da EN 1751:1998)

**NP EN 12 983-1 (2001)/A1 (2006)** – Utensílios de cozinha de uso doméstico para utilização em cima de um fogão, fogareiro ou placa. Parte 1: Requisitos gerais. (Correspondência EN 12 983 -1:2000/A1:2004)

**NP EN 30 012-1 (1996)** - Requisitos de garantia da qualidade para o equipamento de medição. Parte 1: Sistema de confirmação metrológica para equipamento de medição (ISO 10012-1:1992) (Correspondência \* EN 30012-1:1993 IDT)

**NP EN 45 001 (1990)** – Critérios gerais para o funcionamento de laboratórios de ensaios. (ANULADA – Substituída por NP EN ISO/IEC 17025:2000)

## Directivas do Conselho Nacional da Qualidade

**Directiva CNQ 8/97** – Acreditação de laboratórios. Metodologias e regras gerais.

**Directiva CNQ 16/88** – Guia para elaboração de um manual da qualidade de um laboratório de ensaios.

**Directiva CNQ 17/94** – Laboratórios de calibração. Requisitos específicos para a acreditação.

**Directiva CNQ 24/93** – Auditorias internas e revisões do sistema da qualidade de laboratórios.

**Directiva CNQ 26 (1998)** - Certificados de calibração. Requisitos para a emissão por laboratórios.

**Directiva CNQ 31 (2000)** – Acreditação de entidades. Regras gerais.

## Versão portuguesa de uma Norma ISO



**NP ISO 8 586-1 (2001)** - Análise sensorial. Guia geral para a selecção, treino e controlo dos provadores. - Parte 1: Provadores qualificados.

**NP ISO 10 013 (1999)** - Linhas de orientação para a elaboração de manuais da qualidade. (Correspondência ISO 10 013:1995 IDT)

### **Versão portuguesa de uma Norma Europeia resultante da adopção pelo CEN da Norma ISO**

**NP EN ISO 105 N05 (1996)** –Têxteis. Solidez dos tintos. Parte N05. Ensaio de solidez dos tintos ao enxofre (ISO 105-N05:1993) (Correspondência EN ISO 105-N05:1995 IDT)

**NP EN ISO 661 (1997)** - Óleos e gorduras de origem animal e vegetal. Preparação da amostra para análise (ISO 661:1989). (Correspondência EN ISO 661:1995 IDT)

**NP EN ISO 14 001 (1999)** - Sistema de gestão ambiental. Especificações e linhas de orientação para a sua utilização. (ISO 14 001: 1996) (Correspondência EN ISO 14 001:1996 IDT)

**NP EN ISO 14 010 (2000)** - Linhas de orientação para a orientação de auditorias ambientais. Princípios gerais. (ISO 14 010: 1996) (Correspondência EN ISO 14 010:1996 IDT)

**NP EN ISO 14 011 (2000)** - Linhas de orientação para a realização de auditorias ambientais. Procedimentos de auditoria . Auditoria a sistemas de gestão ambiental. (ISO 14 011: 1996) (Correspondência EN ISO 14 011:1996 IDT)

**NP EN ISO 14 012 (2000)** - Linhas de orientação para a realização de auditorias ambientais. Critérios de qualificação para auditores ambientais. (ISO 14 012: 1996) (Correspondência EN ISO 14 012:1996 IDT).

**NP EN ISO 19 011 (2003)** - Linhas de orientação para auditorias a sistemas de gestão da qualidade e / ou de gestão ambiental. (ISO 19 011:2002) (Correspondência EN ISO 19 011:2002)

**NP EN ISO 22 000 (2005)** – Sistemas de gestão da segurança alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar (ISO 22 000: 2005) (Correspondência EN ISO 22 000:2005).

### **Comissão Electrotécnica Internacional**

**ISO/IEC 17 025 (1999)** - General requirements for the competence of testing and calibration laboratories

**NP EN ISO/IEC 17 025 (2001)** – Acreditação de entidades. Guia geral para acreditação de laboratórios. (ANULADA)

**NP EN ISO/IEC 17 025 (2005)** – Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração (Versão portuguesa da EN ISO/IEC 17 025:2005)

## **Norma Internacional**

- ISO 3591 (1977)** - Sensory analysis. Apparatus. Wine-tasting glass
- ISO 3972 (1991)** - Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste
- ISO 4120 (1983)** - Sensory analysis. Methodology. Triangular test
- ISO 4121 (1987)** - Sensory analysis. Methodology. Evaluation of food products by methods using scales
- ISO 5492 (1992)** - Sensory analysis. Vocabulary
- ISO 5494 (1978)** - Sensory analysis. Apparatus. Tasting glass for liquid Products
- ISO 5495 (1983)** - Sensory analysis. Methodology. Paired comparison test.
- ISO 5496 (1992)** - Sensory analysis. Methodology. Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours.
- ISO 5524 (1991)** -Tomatoes. Guide to cold storage and refrigerated transport.
- ISO 5530-1 (1997)** -Wheat flour. Physical characteristics of doughs. Part 1: Determination of water absorption and rheological properties using a farinograph.
- ISO 5530-2 (1997)** - Wheat flour. Physical characteristics of doughs. Part 1: Determination of rheological properties using an extensograph.
- ISO 6579 (1993)** – Microbiology. General guidance on methods for the detection of Salmonella
- ISO 6658 (1985)** - Sensory analysis. Methodology. General guidance
- ISO 8586-1 (1993)** - Sensory analysis. General guidance for the selection, training and monitoring of assessors. - Part 1: Selected assessors
- ISO 8586-2 (1994)** - Sensory analysis. General guidance for the selection, training and monitoring of assessors. - Part 2: Experts
- ISO 8587 (1988)** - Sensory analysis. Methodology. Ranking
- ISO 8588 (1987)** - Sensory analysis. Methodology.-“A”-“not A” test
- ISO 8589 (1988)** - Sensory analysis. General guidance for the design of test rooms.
- ISO 10 399 (1991)** - Sensory analysis. Methodology. Duo-trio test
- ISO 11 036 (1994)** - Sensory analysis. Methodology. Texture profile.

## **European co-operation for Accreditation**

**EA-4/02 (1999)** – Expression of the uncertainty of measurement in calibration

## **Acreditação de entidades**

**ACR /G01** – Guia para a reprodução e uso da marca “Acreditação” pelas entidades acreditadas.