

Liste des normes homologuées

Code	Titre
NM 08.7.000 :1997	Poisson frais ;
NM 08.7.001: 2008	Conserves de sardines ;
NM 08.7.002 :1999	Semi-conserves d'anchois ;
NM 08.7.003 :1999	Produits de la mer - Maquereaux et chincharts en conserves ;
NM 08.7.004 :2000	Produits de la mer - le thon et la bonite en conserve ;
NM 08.7.005:1997	Poisson congelé ;
NM 08.7.008 :2002	Produits de la mer - Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire.
NM 08.7.009 :2004	Crevettes surgelées -Spécifications ;
NM 08.7.010 :2005	Ailerons de requins séchés - Spécifications ;
NM 08.7.011 :2005	Calamars crus surgelés - Spécifications ;
NM 08.7.012 :2004	Evaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés ;
NM 08.7.014 :2006	Filets de poisson surgelé ;
NM 08.7.015 :2006	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques.
NM 08.7.16 :2007	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée
NM 08.7.022 :2012	Poisson éviscéré et non éviscéré ;
NM 08.7.040:2013	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production de poissons frais, surgelés ou congelés
NM 08.7.042:2012	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production de poissons en semi-conserves et autres transformations ;
NM 08.7.043:2007	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la purification et l'expédition des coquillages vivants.

NM 08.7.044 :2012	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les bateaux de pêche - Débarquement de la pêche ;
NM 08.7.045:2012	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la production de glace ;
NM 08.7.046:2012	Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les halles à marée et marchés de gros.
NM CEN 16233-1:2013	Produits alimentaires - Méthode de dosage des xanthophylles dans la chair de poisson par CLHP - Partie 1 : dosage de l'astaxanthine et de la canthaxantine (IC 08.7.061) ;
NM CEN 16233-2:2013	Produits alimentaires - Méthode de dosage des xanthophylles dans la chair de poisson par CLHP - Partie 2 : identification de la distribution énantiomérique de l'astaxanthine (IC 08.7.062) ;
NM EN 14332:2013	Produits alimentaires - Dosage des éléments trace - Détermination de l'arsenic dans les aliments d'origine marine par spectrométrie d'absorption atomique à four graphite (GFAAS) après digestion par micro-ondes (IC 08.7.063).