

LISTAGEM DAS NORMAS PORTUGUESAS EM VIGOR

NP's	ANO	DEFINIÇÃO
NP-588	2008	Carnes e Produtos Cárneos. Definição e Classificação
NP-589	2008	Chouriço de carne. Definição, classificação, características e acondicionamento
NP-590	2009	Linguiça. Definição, características e acondicionamento
NP-591	1969	Salpicão. Definição e características
NP-592	2008	Paio. Definição, classificação e características
NP-593	2009	Morceia. Definição, classificação e características
NP-594	1990	Chouriço de sangue. Definição e características
NP-595	1990	Chouriço mouro. Definição e características
NP-596	1990	Cacholeira. Definição, classificação e características
NP-597	2009	Farinheira. Definição e características
NP-598	1969	Alheira. Definição e características
NP-719	1969	Salame. Definição, classificação e características
NP-720	2009	Mortadela. Definição, classificação e apresentação
NP-721	1990	Pasta de fígado. Definição e composição
NP-722	1969	Pasta de carne. Definição e características
NP-723	2006	Salsicha fresca. Definição e características
NP-724	2006	Salsicha tipo "Frankfurt". Definição e características
NP-725	2008	Toucinho fumado. Definição, classificação e características
NP-776	2006	Bovino de consumo. Terminologia
NP-777	2001	Caprinos de consumo. Terminologia
NP-778	1983	Equídeos de consumo. Terminologia
NP-779	2001	Ovinos de consumo. Terminologia
NP-780	1985	Aves abatidas para consumo directo. Terminologia
NP-833	2006	Suíno de consumo. Terminologia
NP-1104	2001	Animais abatidos para consumo directo. Enxugo das carcaças
NP-1105	1975	Carne de vaca, cozida em conserva. Características e acondicionamento
NP-1106	1975	Carne de vaca guisada em conserva. Características e acondicionamento
NP-1107	1985	Bife de Hamburgo de bovino. Definição, características e acondicionamento
NP-1130	2001	Presunto. Definição, classificação e características
NP-1131	1975	Merenda de carne. Definição, classificação e características
NP-1224	2002	Determinação do teor de matéria gorda livre. Método de referência
NP-1612	2006	Determinação do teor de azoto total. Método de referência
NP-1613	1979	Determinação da matéria gorda total. Método de referência
NP-1614-1	2009	Determinação do teor de humidade. Parte 1: Método de referência
NP-1614-2	2009	Determinação do teor de humidade. Parte 2: Método corrente
NP-1615	2002	Determinação da cinza total. Método de referência
NP-1842-1	2008	Determinação do teor de fósforo. Parte 1: Método espectrofotométrico (método de referência)
prNP-1842-II	2006	Determinação do teor de fósforo. Método gavimétrico. Método corrente
NP-1845	1982	Determinação do teor de cloretos. Método corrente
NP-1846	2006	Determinação do teor de nitritos. Processo de referência

NP's	ANO	DEFINIÇÃO
NP-1847-1	2009	Determinação do teor de nitratos. Parte 1:Método de referência
NP-1848	1987	Determinação do teor de azoto básico volátil total. Método das células de Conway
NP-1987	2002	Determinação do teor de Hidroxiprolina. Método de referência
NP-1988	1982	Torresmos. Definição, características e acondicionamento
NP-1989	2006	Bovinos adultos abatidos para consumo directo. Corte do quarto anterior ou dianteiro da carcaça (quarto normal com 10 costelas)
NP-1990	2006	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	2006	Bovinos adolescentes abatidos para consumo directo. Corte da meia carcaça ou meia rês
NP-2077	1985	Carnes e produtos cárneos. Contagem de bolores e leveduras
prNP-2150	2006	Determinação do teor de ácido ascórbico
NP-2150	2008	Determinação do teor de ácido ascórbico
NP-2151	1983	Ovinos e caprinos abatidos para consumo directo. Corte da carcaça
NP-2245	1985	Determinação do teor de amido. Processo de referência
NP-2269	1985	Auditorias de qualidade
prNP-2438	1986	Gordura de porco fundida. Definição, características e acondicionamento
prNP-2439	1986	Banha de porco. Definição, características e acondicionamento
NP-2732	1986	Guia para a elaboração de um Manual de Qualidade
NP-2927	1989	Bife de Hamburgo de aves. Definição, classificação, características e acondicionamento
NP-2931	2006	Suínos abatidos para consumo directo. Corte da meia carcaça
NP-2932	1985	Filete afiambrado. Definição, características e apresentação
NP-2933	1985	Afiambrado popular. Definição, características e acondicionamento
NP-3441	2008	Determinação do pH. Método de referência
NP-3442	1990	Determinação do teor de azoto não proteico. Processo corrente
NP-3443	1990	Determinação do teor de azoto dos ácidos aminados livres
NP-3444	1990	Determinação do teor de azoto amoniacal. Processo corrente
NP-3445	1990	Pesquisa de amido
NP-3840	2006	Salsicha fresca de aves. Definição e características
NP-3841	1988	Chouriço de vinho. Definição, características e acondicionamento
NP-4393	2001	Fiambre. Definição e características
NP-4451	2008	Chouriço. Definição, classificação, características e acondicionamento
NP-4477	2009	Paio York. Definição, classificação e características
NP-4489	2009	Determinação do teor de isoascorbato de sódio. Método de referência