NORME SENEGALAISE **NS 03-0149-2**
Mai 2018

Pâtes alimentaires produites à partir de semoule de blé dur — Appréciation de la qualité de cuisson par analyse sensorielle — Partie 2: Méthode de routine

Norme sénégalaise Homologuée
Par décision n°00000037 du Conseil d'Administration
de l'Association Sénégalaise de Normalisation le 17 juillet 2018
et prend effet le 17 Juillet 2018

Descripteurs et Thesaurus International : *semoule de blé dur, pâte alimentaire, qualité cuisson, analyse sensorielle, Méthode de routine*

Editée et diffusée par l'Association Sénégalaise de Normalisation (ASN)
21, Lotissement Front de Terre – Tél. : 33 827.64.01 – Fax : 33 827.64.12 –
E-mail : isn@orange.sn

Pour plus d'infos, merci de nous contacter.

Association Sénégalaise de Normalisation

4 Avenue Jean Jaurès, Immeuble El Hadj Omar DIA, 6 ème Etage
Dakar - SENEGAL

Tel: +221 33 829 58 25

Email: asn@asn.sn