



La marque NF-Plateaux libre-service

*La preuve de produits de qualité
pour les acheteurs de la restauration collective*

**En achetant NF,
vous avez la certitude :**

✓ De plateaux répondant aux fonctionnalités d'usage attendues :

- résistance aux rayures,
- résistance aux taches,
- tenue au lavage et au séchage,
- tenue aux chocs,
- convoyables sur les lignes de self,
- empilables.

✓ De plateaux dont la qualité et les performances ont été contrôlées par le LNE, organisme indépendant :

Les vérifications effectuées concernent, d'une part la réalisation d'essais dans les laboratoires du LNE des produits prélevés sur le site de production, et d'autre part une évaluation du système qualité concernant le process de fabrication et les moyens d'essais et de contrôle du fabricant de plateaux certifiés.



✓ De performances supérieures à celles de la norme de référence :

- Une résistance aux taches supérieure, incluant ketchup et café en complément des 5 produits prévus par la norme : vin, jus de citron, cola, huile et vinaigre, et effectuée après un lavage de 2 heures à 75 °C.
- Une meilleure tenue à la chaleur : durée d'exposition 6 fois supérieure à celle de la norme (15 min au lieu de 2 min 30 s).
- Une durée de vie optimale.

Sachez différencier les sigles, labels et marquages

✓ Deux appellations relevant de réglementations :

• CE :

A ce jour, aucune directive communautaire définissant des exigences essentielles de sécurité, de santé et de protection de l'environnement ne s'applique aux plateaux ; CE ne doit donc pas figurer sur un plateau.

• HACCP :

Le sigle HACCP n'a pas lieu d'être sur un plateau. Ce sigle correspond à une méthode qui "définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments".

✓ Une certification volontaire attestant la qualité du produit :

En France, le label NF atteste, sur la base d'essais effectués sur les produits et d'un audit du système qualité de l'entreprise, de la conformité et des performances du produit fini et du maintien de la qualité des produits fabriqués.

L'étiquette NF apposée au dos du plateau atteste de la qualité des performances du produit, ainsi que de leur maintien dans le temps.

Aux États-Unis, un label NSF atteste de l'alimentarité et de l'hygiène d'un produit et non de ses performances.

En Allemagne, le marquage DIN indique uniquement une conformité dimensionnelle.

✓ En complément, l'entreprise peut se prévaloir de :

• **La certification ISO 9001**, qui atteste que l'entreprise a mis en place un système lui permettant de fabriquer des produits dont la qualité répond aux attentes de ses clients.

• **La certification ISO 14001**, qui atteste que l'entreprise s'est organisée pour répondre à des exigences environnementales.

Le LNE propose ces deux certifications en complément de la marque NF.

Rappel de la norme et de la réglementation applicables

- En l'absence de norme européenne, c'est la norme NF T 54-801 décrivant les spécifications applicables aux produits, ainsi que les méthodes d'essais, qui s'applique.
- Réglementation : aptitude au contact avec les aliments des matériaux (2004).

Où vous procurer les plateaux



La liste complète des produits admis à la marque NF est disponible sur le site internet du LNE : www.lne.fr.

Elle peut également être obtenue sur demande au LNE, tél. : 01 40 43 37 27.



Le progrès, une passion à partager

Qu'est-ce que la marque NF ?

La marque NF est le premier système français de certification de produits. Elle bénéficie de 80 % de notoriété en France et certifie la conformité aux normes européennes.

Propriété du groupe AFNOR*, la marque NF est attribuée par le LNE en qualité d'organisme mandaté par AFAQ AFNOR Certification pour plus de 50 applications.

* AFNOR - 11, rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex
Tél. : 01 46 11 37 00 - Fax : 01 46 11 39 40