

Designação Codificada do Documento Normativo	
NP 1104:2001	Animais abatidos para consumo directo - Enxugo das carcaças
NP 1130:2008	Presunto - Definição, classificação e características
NP 1131:1975	Merenda de carne. Definição, classificação e características
NP 1224:2002	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de matéria gorda livre - Método de referência
NP 1612:2006	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de azoto total - Método de referência
NP 1613:1979	Carnes, derivados e produtos cárneos - Determinação da matéria gorda total. Método de referência
NP 1614-1:2009	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de humidade - Parte 1: Método de referência
NP 1614-2:2009	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de humidade - Parte 2: Método corrente
NP 1615:2002	Carnes e produtos cárneos - Determinação da cinza total - Método de referência
NP 1842-1:2008	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor total de fósforo - Parte 1: Método espectrofotométrico (Método de referência)
NP 1842-2:2008	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor total de fósforo - Parte 2: Método gravimétrico (Método corrente)
NP 1845:1982	Carnes, derivados e produtos cárneos - Determinação do teor de cloretos. Método corrente
NP 1845:1982/ErrataFev:1984	Carnes, derivados e produtos cárneos - Determinação do teor de cloretos. Método corrente
NP 1846:2006	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de nitritos - Método de referência
NP 1848:1987	Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto básico volátil total. Método das células de Conway
NP 1987:2002	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor em hidroxiprolina - Método de referência
NP 1988:1982	Carnes, derivados e produtos cárneos. Torresmos. Definição, características e acondicionamento
NP 1989:2006	Bovinos adultos e adolescentes - Corte do quarto dianteiro
NP 1990:2006	Bovinos adultos e adolescentes - Corte do quarto traseiro
NP 1993:2006	Bovinos adolescentes: vitela e vitela branca. - Corte da meia carcaça.
NP 2150:2008	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de ácido ascórbico
NP 2151:1983	Ovinos e caprinos abatidos para consumo directo - Corte da carcaça

NP 2245:2010	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de amido - Método de referência
NP 2931:2006	Suíno abatido para consumo directo - Corte da meia carcaça
NP 2932:1985	Carnes, derivados e produtos cárneos - Filete afiambrado - Definição, características e apresentação
NP 3441:2008	Carnes e produtos cárneos - Determinação do pH - Método de referência
NP 3442:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto não proteico. Processo corrente
NP 3443:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto dos ácidos aminados livres
NP 3444:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos. Determinação do teor de azoto amoniacal. Processo corrente
NP 3445:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos - Pesquisa de amido
NP 3840:2006	Salsicha fresca de aves - Definição e características
NP 4393:2001	Fiambre - Definição e características
NP 4451:2008	Chouriço - Definição, classificação, características e acondicionamento
NP 4477:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Paio york - Definição, classificação e características
NP 4489:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Determinação do teor de isoascorbato de sódio - Método de referência
NP 4497:2013	Carnes e produtos cárneos - Salsicha tipo alemã - Definição e características
NP 4498-1:2013	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de sulfitos - Parte 1: Método enzimático (método de referência)
NP 4498-2:2013	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor de sulfitos - Parte 2: Método de Monier-Williams otimizado (método corrente)
NP 4499:2013	Carnes e produtos cárneos - Determinação do teor em açúcares totais, redutores e lactose - Método Luff-Schoorl (método de referência)
NP 588:2008	Carnes e produtos cárneos - Definição e classificação
NP 589:2008	Chouriço de carne - Definição, classificação, características e acondicionamento
NP 590:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Linguiça - Definição, características e acondicionamento
NP 591:2013	Salpicão - Definição, classificação, características e acondicionamento
NP 592:2008	Paio do lombo - Definição, classificação e características
NP 593:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Morcela - Definição, classificação e características

NP 594:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos - Chouriço de sangue - Definição e características
NP 595:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos - Chouriço mouro - Definição e características
NP 596:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos - Cacholeira. Definição, classificação e características
NP 597:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Farinheira - Definição, características e acondicionamento
NP 598:1969	Enchidos portugueses - Alheira - Definição e características
NP 719:1969	Salame - Definição, classificação e características
NP 720:2009	Carnes, derivados e produtos cárneos - Mortadela - Definição, classificação, características e acondicionamento
NP 721:1990	Carnes, derivados e produtos cárneos - 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 Franckfurt - Definição e características
NP 725:2008	Toucinho fumado ou bacon - Definição, classificação e características
NP 776:2006	Bovino de consumo - Terminologia
NP 777:2001	Caprinos de consumo - Terminologia
NP 779:2001	Ovinos de consumo - Terminologia
NP 833:2006	Suínos de consumo - Terminologia