

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-1410 rév. 8

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

LABEXIA

N° SIREN : 449462076

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS

FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS)

CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS)

réalisées par / *performed by :***LABEXIA****ZAC de Kerdroniou****26 bis, rue Marcel Paul - CS 82022****29018 QUIMPER CEDEX**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/CEI 17025 : 2005 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated january 2009).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

LAB FORM 37 – Révision 06 – 07 Avril 2017

Page 1/22

Date de prise d'effet / *granting date* : **01/02/2018**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2018**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
The Pole Manager,

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-1410 Rév 7.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1410 [Rév 7](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1410 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABEXIA
ZAC de Kerdroniou
26 bis, rue Marcel Paul - CS 82022
29018 QUIMPER CEDEX

Dans son unité :

- LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »
- LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE « LMI »

Elle porte sur :

Unité Technique : LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE « LMI »

PORTEE FLEX 1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode spirale	XP V08-034
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche et dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF EN ISO 21528-1

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	align="center"> <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	align="center">NF EN ISO 16649-3
		Recherche Enrichissement / Isolement	
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présumptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présumptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présumptifs	Dénombrement par milieu chromogénique Bacillus Cereus Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Poudres de lait infantile	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique RAPID'Sakazakii	BRD 07/22-05/12
Laits infantiles, laits en poudres et compléments déshydratés des laits infantiles, matrices entrant dans la composition des laits infantiles et lait de soja, échantillons de l'environnement d'industries préparant les laits infantiles et poudres de lait.	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique ESIA One Day	BIO 12/37-11/14
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présumptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Lait et produits laitiers et échantillons de l'environnement laitier	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 25°C	ISO/TS 11059

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés (produits carnés crus, dont congelés, non congelés, assaisonnés ; volailles crues, dont congelées, non congelées, assaisonnées ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 A
Produits laitiers (produits laitiers traités thermiquement, produits laitiers crus et desserts lactés)	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 B
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits carnés et prélèvement de l'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche sur milieu sélectif CampyFood (Gélose CFA)	BIO 12/30-05/10
Viandes, Volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FLEX2

Portée générale 1 :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	Bactéries	Extraction manuelle Rapid Spin Système automatisé MicroSEQ® Détection par méthode PCR en temps réel par sonde Taq Man® (méthode qualitative)

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée 1* :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes crues de bœuf et végétaux crus	<i>Escherichia coli</i> O157 :H7	Extraction manuelle : protocole Rapid Spin Amplification par PCR en temps réel par sonde Taq Man®	ABI 29/03-03/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Salmonella</i> spp.	Extraction manuelle : protocole Rapid Spin Amplification par PCR en temps réel par sonde Taq Man®	ABI 29/02-09/10
Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Extraction manuelle : protocole Rapid Spin Amplification par PCR en temps réel par sonde Taq Man®	ABI 29/04-12/11
Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Extraction manuelle : protocole Rapid Spin Amplification par PCR en temps réel par sonde Taq Man®	ABI 29/05-12/11

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX2**Portée générale 2 :**

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits agro-alimentaire (selon domaine d'application)	Bactéries	Détection par méthode PCR en temps réel Thermo Scientific™ SureTect™ sur ABI 7500 Fast

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

Portée détaillée 2* :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes crues de bœuf	<i>Escherichia coli</i> O157 :H7	Recherche par PCR en temps réel Thermo Scientific™ SureTect™ E. coli O157 : H7 PCR Assay	UNI 03/10-03/15

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX 1

Produits chimiques et biologiques, équipements médicaux / Produits bio-actifs / Analyses microbiologiques			
(Microbiologie appliquée à la chimie fine et produits cosmétiques, d'hygiène et de santé : méthodes biologiques - LAB GTA 19/131-3)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par inclusion, par étalement, par filtration	NF EN ISO 16212
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Enrichissement Dénombrement Recherche par : - inclusion - étalement - filtration	NF EN ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : microorganismes spécifiés et non spécifiés	Enrichissement Recherche Identification	NF EN ISO 18415
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Candida albicans</i>	Enrichissement Recherche Identification	NF EN ISO 18416
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : microorganismes spécifiés : <i>Escherichia coli</i>	Enrichissement Recherche Identification	NF EN ISO 21150
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Enrichissement Recherche Identification	NF EN ISO 22717
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Staphylococcus aureus</i>	Enrichissement Recherche Identification	NF EN ISO 22718
Produits cosmétiques	Evaluation de la protection antimicrobienne	Capacité de réduction du nombre de bactéries, levures et moisissures	NF EN ISO 11930

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques

(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments de régime Produits céréaliers Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Alimentation particulière Aliments composés	Détermination de la perte en masse	Dessiccation sous vide – 70°C Gravimétrie	Méthode interne MI41
Aliments diététiques Aliments de régime Produits céréaliers Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Alimentation particulière Aliments composés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MI42

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques

(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments de régime Produits céréaliers Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Alimentation particulière Aliments composés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MI04
<u>Alimentation humaine</u> Produits céréaliers Produits gras Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés <u>Alimentation animale</u> Aliments composés Matières premières	Lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne MI35
Produits céréaliers Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés	Dosage des sucres monosaccharides et disaccharides : Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose, Maltose	Préparation : Extraction par solvant Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne MI01

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques

(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Produits sucrés et édulcorés (chocolat) Fruits et légumes (soupe) Produits céréaliers Produits laitiers Produits gras	Détermination de la vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide/liquide sur SPE Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
<u>Alimentation animale</u> Pré-mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la vitamine E (dl-alphatocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide/liquide sur SPE Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34
Produits alimentaires liquides ou semi-liquides	Masse volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne Mi36
<u>Alimentation humaine</u> Produits céréaliers Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés <u>Alimentation Animale</u> Matières premières Prémélanges Aliments composés	Détermination de la teneur en chlorure	Extraction Potentiométrie	Méthode interne Mi48

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la vitamine B1	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-FLUO	Arrêté du 12/01/1999
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la vitamine B2	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-FLUO	Arrêté du 12/01/1999

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	AOAC 985.29
Produits alimentaires	Dosage de la vitamine C	Préparation : Extraction par acide métaphosphorique Analyse : HPLC-UV	NF V03-135
Produits alimentaires	Dosage de la vitamine K1	Préparation : Traitement enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14148
Produits alimentaires sauf si méthode spécifique (ex : jus de fruits)	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	NF EN 1988-1

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Beurre	Détermination des teneurs : en eau (partie 1), en matière sèche non grasse (partie 2), en matière grasse (partie 3)	Dessiccation à l'étuve 102°C Degraissage (le cas échéant) Gravimétrie et calcul	NF EN ISO 3727-1 NF EN ISO 3727-2 NF EN ISO 3727-3
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V 04-287 (Partie B : Méthode de Heiss)
Lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total et en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 14891
Lait, crème	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Lait sec	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V 04-348
Lait fermenté – Yaourt nature, aromatisé, sucré et aux fruits, Lait emprésuré et lait gélifiés aromatisés ou non	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	AFNOR ITSV p.845
Beurre	Détermination du pH de la phase aqueuse	pH-métrie	NF ISO 7238
Fromages (par dilution)	Détermination du pH	pH-métrie	AFNOR ITSV p.651
Lait et formulations infantiles	Détermination de la teneur en Choline	Préparation : Traitement enzymatique Analyse : Colorimétrie (Spectrophotomètre)	AOAC 999.14
Lait et formulations infantiles (Poudre)	Détermination de la teneur en Taurine	Préparation : Extraction et dérivation Analyse : HPLC-FLUO	AOAC 997.05

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	Dessiccation (104°C) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Soxhlet Gravimétrie	NF V04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline (collagène)	Colorimétrie (Flux continu)	NF V04-415
Viandes et produits à base de viande	Mesure du pH	pH-métrie	NF V 04-408

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Dosage des glucides solubles (réducteurs et non réducteurs) et insolubles totaux	Hydrolyse acide Colorimétrie (flux continu)	Méthode interne MI06
Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et en nitrites	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne MI07

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche Poissons et poissons transformés	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction en milieu acide Dérivation post colonne (OPA) Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne Mi52

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Dosage quantitatif des acides gras dans des matrices agroalimentaires

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/82)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale	Indice d'acide et d'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale	Indice d'iode	Titrimétrie	NF EN ISO 3961
Corps gras d'origines animale et végétale	Indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 27107

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers Plats cuisinés Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Aliments composés Alimentation animale : Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Extraction qualitative de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction manuelle (à froid) par solvant n-Hexane / Isopropanol 3/2 (v/v)	Méthode interne Mi08

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale	Esters méthyliques d'acides gras	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-2 version 2011 Méthode interne Mi59
Corps gras d'origine végétale	Détermination de la teneur en isomères trans d'acides gras de corps gras d'origine végétale	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-2 version 2011 Méthode interne Mi59

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-1

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments composés Matières Premières Prémélanges	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	R CE 152/09 Annexe III point A
Aliments composés Matières Premières Prémélanges	Dosage des cendres brutes	Incinération Gravimétrie	R CE 152/09 Annexe III point M
Aliments composés Matières Premières	Détermination de la cellulose brute	Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	R CE 152/09 Annexe III point I
Aliments composés Matières Premières	Dosage de l'amidon	Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	R CE 152/09 Annexe III point L

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments composés Matières Premières	Dosage des matières grasses brutes	Extraction (éther de pétrole) – Méthode A Distillation Gravimétrie	Méthode interne Mi12

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>		
Objet	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	Principe de mesure
<u>Alimentation Humaine</u> Produits céréaliers Produits gras Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments Aliments diététiques Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés <u>Alimentation Animale</u> Matières premières Prémélanges Aliments composés	Minéraux, Oligo-éléments	Minéralisation Voie humide (digiprep) Analyse : Spectrométrie d'émission atomique par plasma à couplage inductif (ICP-OES)

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée *

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation Humaine</u> Produits laitiers Produits carnés Boissons non alcoolisées Aliments composés Produits céréaliers Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits gras Ovoproduits Epices et condiments Cafés, thés, infusions	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide Analyse : ICP-OES	Méthode interne MI38
<u>Alimentation Animale</u> Prémélanges Aliments composés Matières premières			

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Iode	Préparation : Extraction basique Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 15111

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Minéraux et aliments contenant des phyllosilicates destinés à l'alimentation animale	Plomb	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne Mi27

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEX3

Portée générale :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Métaux lourds et éléments minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée * :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Arsenic, plomb, cadmium, mercure	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 NF EN 15763
Lait, poudre de lait, lait pour nourrisson, formulations infantiles	Aluminium, chrome, molybdène, sélénium et étain	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02

* La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Céréales brutes et denrées alimentaires à base de céréales	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	AOAC official method 2012.01 (kit : R7001 RIDASCREEN®Gliadin de R.Biopharm)

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr.

Date de prise d'effet : **01/02/2018** Date de fin de validité : **30/09/2018**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Cassandre CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1410 Rév. 7.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS
Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr