

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0769 rév. 9**

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

**S.A.R.L. Laboratoire d'Expertises & Conseils**  
N° SIREN : 399038181

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)*

réalisées par / *performed by :*

**S.A.R.L. LEC**  
**130, rue Jules Brisson**  
**16100 COGNAC**

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.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **27/03/2018**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2021**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0769 Rév 8.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0769 [Rév 8](#).*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
---

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0769 rév. 9

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**S.A.R.L. LEC**  
**130, rue Jules Brisson**  
**16100 COGNAC**

Dans son unité :

**- SARL LEC**

Elle porte sur :

**Unité technique : SARL LEC**

#### PORTEE FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs– LAB GTA 78/78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs– LAB GTA 78/78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référéncée MOA 024
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référéncée MOA 024
Vins	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référéncée MOA 013
Vins	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référéncée MOA 015
Vins	Acétate d'éthyle	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référéncée MOA 015
Vins	Acide malique	Electrophorèse capillaire	Méthode interne référéncée MOA 019
Vins	Acide Tartrique		Méthode interne référéncée MOA 019
Vins	Acide Citrique		Méthode interne référéncée MOA 019
Vins	Acide acétique	Electrophorèse capillaire	Méthode interne référéncée MOA 019
Vins	Acide lactique		Méthode interne référéncée MOA 019
Vins, Moûts	Glucose Fructose Saccharose	Electrophorèse Capillaire	Méthode interne référéncée MOA 020
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référéncée MOA 026

**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 FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons d'origine vitivinicole	Intensité colorante D.O 445	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses anisées	Anéthole	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V

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

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Boissons d'origine non-vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOA 028
Boissons d'origine non-vitivinicole	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MOA 008
Boissons d'origine non-vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MOA 006
Boissons spiritueuses	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MOA 033
Boissons d'origine non-vitivinicole	Acidité volatile	Calcul par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée MOA 035
Boissons spiritueuses	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015

**Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques***(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses	Hexanol, Phényl-2 éthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Esters	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Acroléine libre	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne référencée MOA 027
Boissons spiritueuses	Furfural	Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MOA 015
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Evaporation à 100°C Pesée	Méthode interne référencée MOA 007
Boissons spiritueuses	Glucose Fructose Saccharose	Electrophorèse capillaire	Méthode interne référencée MOA 020
Boissons spiritueuses	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MOA 013
Boissons spiritueuses	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MOA 013
Boissons spiritueuses	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée MOA 013
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MOA 035
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MOA 035
Boissons spiritueuses anisées	Acide glycyrrhizique	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée MOA 038

**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

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HPAAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses	<u>Haloanisoles :</u> 2,4,6 tribromoanisole (TBA) 2,4,6 trichloroanisole (TCA) 2,3,4,5 tétrachloroanisole (5 TeCA) 2,3,4,6 tétrachloroanisole (6 TeCA) Pentachloroanisole (PCA) <u>Halophénols :</u> 2,4,6 tribromophénol (TBP) 2,4,6 trichlorophénol (TCP) 2,3,4,6 tétrachlorophénol (TeCP) Pentachlorophénol (PCP)	Piégeage sur SBSE  Désorption thermique GC/MS	Méthode interne référéncée MOA 043
Vins	<u>Halophénols :</u> 2,4,6 tribromophénol (TBP) 2,4,6 trichlorophénol (TCP) 2,3,4,6 tétrachlorophénol (TeCP) Pentachlorophénol (PCP)	Piégeage sur SBSE  Désorption thermique GC/MS	Méthode interne référéncée MOA 044
Vins	<u>Analyse de composition :</u>  <u>Haloanisoles :</u> 2,4,6 tribromoanisole 2,4,6 trichloroanisole 2,3,4,5 tétrachloroanisole 2,3,4,6 tétrachloroanisole Pentachloroanisole	Piégeage sur Twister (SBSE) Désorption thermique Chromatographie en Phase Gazeuse GC/MS	Méthode interne référéncée MOA 044
Matériaux en bois	<u>Analyse de composition :</u>  <u>Haloanisoles :</u> 2,4,6 tribromoanisole (TBA) 2,4,6 trichloroanisole (TCA) 2,3,4,5 tétrachloroanisole (5 TeCA) 2,3,4,6 tétrachloroanisole (6 TeCA) Pentachloroanisole (PCA)  <u>Halophénols :</u> 2,4,6 tribromophénol (TBP) 2,4,6 trichlorophénol (TCP) 2,3,4,6 tétrachlorophénol (TeCP) Pentachlorophénol (PCP)	<u>Extraction :</u> Extraction solide / liquide et SBSE  <u>Purification :</u> Néant  <u>Analyse :</u> Désorption thermique GC/MS	Méthode interne référéncée MOA 045

**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.

# *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](http://www.cofrac.fr).*

Date de prise d'effet : **27/03/2018**    Date de fin de validité : **30/09/2021**

Le Responsable d'Accréditation Pilote  
*The Pilot Accreditation Manager*

**Julien SENEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0769 Rév. 8.

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](http://www.cofrac.fr)