

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0778 rév. 6**

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

SAS SOFRALAB
N° SIREN : 572224863

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 :*

SOFRALAB - Site d'Eguisheim
14 rue du 1er REC
68420 EGUISHHEIM

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* : **22/03/2018**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2021**

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

Accréditation Non Valide

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The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time.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° 1-0778 Rév 5.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0778 [Rév 5](#).

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° 1-0778 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SOFRALAB - Site d'Eguisheim
14 rue du 1er REC
68420 EGUISHHEIM

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR entre 8 et 16% vol/vol	Méthode interne référencée MO EG 04
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO 09
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Méthode interne référencée MO 023
Vins, moûts	Fer	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO EG 27
Vins, moûts	Cuivre	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Méthode interne référencée MO EG 28
Vins	Sucres réducteurs (matières réductrices totales)	Méthode de Rebelein : Réduction de cuivre en présence de sel de Seignette et de l'iodure de potassium en présence d'empois d'amidon Dosage en retour de l'iode non réduit par le thiosulfate de potassium	Méthode interne référencée MO EG 45
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 034
Vins	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 035
Vins	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée séquentiel	Méthode interne référencée MO 036

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Acide citrique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO EG 47
Vins	Densité 20°C/20°C	Calcul à partir de la masse volumique	Méthode interne référencée MO 038
Vins, moûts	Acide L-lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 041
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO 014
Vins, moûts	pH	Méthode potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO 013
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO EG 17
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Méthode interne référencée MO EG 17

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**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques***(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

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	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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	Titre alcoométrique volumique	Distillation Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie aubleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	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

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible automatisée	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Suppression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Portée FLEX 1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieurs.

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 : **22/03/2018** Date de fin de validité : **30/11/2021**

La Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0778 Rév. 5.

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