

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0878 rév. 13**

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

**ROQUETTE FRERES**  
N° SIREN : 357200054

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

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 / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL 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 :*

**ROQUETTE FRERES SA**  
**1, rue de la haute loge**  
**62136 LESTREM**

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/IEC 17025 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 adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

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* : **18/03/2022**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2023**

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

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

**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° 1-0878 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0878 [Rév 12](#).*

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° 1-0878 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**ROQUETTE FRERES SA**  
**1, rue de la haute loge**  
**62136 LESTREM**

Dans son unité :

- DEPARTEMENT ANALYTIQUE CONTROLE : ANALYSE INSTRUMENTALE
- DEPARTEMENT ANALYTIQUE CONTROLE : MATIERES PREMIERES
- LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE CONTROLE

Elle porte sur :

**Unité technique : DEPARTEMENT ANALYTIQUE CONTROLE : MATIERES PREMIERES**

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>			
<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 25/119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits issus du blé (blé – gluten)	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MCL 030 H
Produits issus du blé (gluten)	Appréciation des qualités viscoélastiques	Alvéographe de Chopin	Méthode interne MCL 324C
Produits issus du blé (gluten)	Pouvoir améliorant	Alvéographe de Chopin sur farine de blé avec «ajout dosé» en Gluten	Méthode interne MCL 324B
Produits issus du blé (gluten)	Détermination de la teneur en lipides extractibles	Extraction au soxhlet (éther éthylique) Gravimétrie	Méthode interne MCL 026B
Produits issus du blé (gluten)	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide (Acide chlorhydrique) Extraction au soxhlet (Hexane) Gravimétrie	Méthode interne MCL 025A
Produits issus du blé	Détermination de la teneur en amidon	Polarimétrie	Méthode interne MCL 041A
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MCL 030H
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en amidon	Polarimétrie	Méthode interne MCL 041A

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>			
<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 25/119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en lipides extractibles	Extraction au soxhlet (hexane) Gravimétrie	Méthode interne MCL 026A
Maïs (grains entiers et broyés)	Mesure de la dénaturation des protéines salino solubles	Promatest (colorimétrie)	Méthode interne MCL 300C
Blés tendres	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Alvéographe de Chopin	Méthode interne MCL 303C

**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 / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>			
<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 25/119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits issus du blé (gluten) Blés tendres Farines	Détermination de la teneur en eau	Etuvage 130 - 133°C Gravimétrie	NF EN ISO 712
Produits issus du blé (gluten) Blés tendres Farines	Détermination des cendres	Incinération (900°C) Gravimétrie	NF EN ISO 2171
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en eau	Etuve (130 – 133°C)	NF EN ISO 6540
Blés tendres Farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Farines	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971

**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 / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en déoxynivalénol	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC-UV	Méthode interne MCL 132F
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en zéaralénone	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (Acétonitrile/Eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132K
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, blé et gluten de blé, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en ochratoxine A	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (méthanol/Eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132D
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination des fumonisines B1 et B2	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (méthanol/eau) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132J
Gluten de maïs, céréales	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), Zéaralénone, Ochratoxine A, Fumonisines B1 et B2, Aflatoxines B1, B2, G1, G2 Toxines T2 et TH2	<b>Extraction :</b> Par solvant (Acétonitrile/Eau)  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MCL 189A
Céréales, amidons, Co- produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en Aflatoxines B1, B2, G1 et G2	<b>Extraction/purification :</b> Par solvant (méthanol) Immunoaffinité <b>Analyse :</b> HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132V
Gluten de blé	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), Zéaralénone, Ochratoxine A, Aflatoxines B1, B2, G1, G2 Toxines T2 et TH2	<b>Extraction :</b> Par solvant (Acétonitrile/Eau)  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MCL 189A

**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 (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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blé, Maïs, Gluten de blé, Aliments pour animaux, Gluten de maïs (famille protéines)	<b>Organochlorés :</b> Cyperméthrine, Deltaméthrine, Lindane, Pipéronil butoxide <b>Organophosphorés</b> Chlorpyriphos éthyl, Chlorpyriphos méthyl, Fénitrothion, Pirimiphos méthyl	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MCL 187M

**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

**Unité technique : LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE CONTROLE**

**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, aliments pour animaux et 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 ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, 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, 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, prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04

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

## PORTEE FLEX 1

Produits chimiques et biologiques / Produits bioactifs / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques – LAB GTA 19)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	Micro-organismes aérobies mésophiles totaux	Dénombrement des colonies à 30 – 35 °C	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.12 Harmonisation des Pharmacopées
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	Moisissures et levures	Dénombrement des colonies à 20 – 25 °C	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.12 Harmonisation des Pharmacopées
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	<i>Escherichia coli</i>	Recherche par méthode d'enrichissement	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.13 Harmonisation des Pharmacopées
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	<i>Staphylococcus aureus</i>	Recherche par méthode d'enrichissement	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.13 Harmonisation des Pharmacopées
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Recherche par méthode d'enrichissement	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.13 Harmonisation des Pharmacopées
Amidons, produits d'hydrolyse de l'amidon et équivalents hydrogénés	Salmonelles	Recherche par méthode d'enrichissement	Pharmacopée USP/PE/JP Chapitre PE 2.6.13 Harmonisation des Pharmacopées

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

Date de prise d'effet : **18/03/2022** Date de fin de validité : **30/04/2023**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Céline BEAUGEARD**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0878 Rév. 12.

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)