

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6703 rév. 1**

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

ISHA CHIMIE ALIMENTAIRE

N° SIREN : 844516286

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**
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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS -
PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS -
BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS
AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY
PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

ISHA CHIMIE ALIMENTAIRE - Site de Longjumeau
Rue du Chemin Blanc
91165 LONGJUMEAU

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)

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).

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* : **25/02/2019**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2020**

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

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° 1-6703.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6703

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° 1-6703 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ISHA CHIMIE ALIMENTAIRE - Site de Longjumeau
Rue du Chemin Blanc
91165 LONGJUMEAU

Elle porte sur :

Unité Technique : CHIMIE

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-119)</i>			
objet	caractéristique mesurée ou recherchée	principe de la méthode	référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation sous pression réduite à 70°C à l'étuve à temps constant Gravimétrie	Méthode interne MOP.SEC.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOP.CEN.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole 40/60 Gravimétrie	Méthode interne MOP.LIP.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOP.PRO.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière (poudre de lait, aliments infantiles)	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne MOP.CHLORURES.CH

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-119)

objet	caractéristique mesurée ou recherchée	principe de la méthode	référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Glucose, Fructose, Saccharose, Lactose, Maltose	Préparation : Solubilisation méthanolique Analyse : HPLC/Réfractométrie	Méthode interne MOP.SUCRES.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MOP.PROT.DUM.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en phosphore total	Minéralisation : Voie humide Coloration : réactif molybdate – acide ascorbique Analyse : Spectrophotométrie	Méthode interne MOP.PHOS.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Minéraux majeurs : sodium, potassium, magnésium, calcium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne MOP.SAA.1.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en zinc, fer, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne MOP.SAA.CH
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits céréaliers	Détermination de la vitamine B9	Préparation : Extraction en milieu tamponné Hydrolyse enzymatique Croissance d'une souche bactérienne auxotrope Analyse : Turbidimétrie	Méthode interne MOP.AFT.VIT
Alimentation particulière : compléments alimentaires	Détermination de la vitamine B12	Préparation : Extraction sur cartouche Analyse : HPLC-UV	Méthode interne MOP.VITB12.HPLC.VIT
Compléments alimentaires	Détermination de la vitamine B5	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne MOP.VITB5.HPLC.VIT
Produits céréaliers	Détermination de la teneur en polyols : Glycerol, Isomalt, Lactitol, Mannitol, Maltitol, Sorbitol, Xylitol	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOP.POLYOLS.HPAEC.CH

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 FLEX1

Agroalimentaire / Divers aliments / 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)			
objet	caractéristique mesurée ou recherchée	principe de la méthode	référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	AOAC 985-29
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine B1	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14122
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine B2	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14152
Préparations vitaminées	Détermination de l'acide panthoténique	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : Voie microbiologique (<i>Lactobacillus plantarum</i>)	AOAC 945-74
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine A : Partie 1 (dosage du tout-trans-rétinol et du 13-cis-rétinol) Partie 2 (dosage du bêta-carotène)	Préparation : Extraction liquide/liquide Analyse: HPLC-UV HPLC-Fluorimétrie	NF EN 12823-1 NF EN 12823-2
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine E (alpha-, -bêta-, gamma- et delta-tocophérols)	Préparation : Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-UV HPLC-Fluorimétrie	NF EN 12822
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine C	Préparation : Extraction par acide métaphosphorique Analyse : HPLC-UV	NF V03-135
Produits alimentaires	Détermination de la vitamine B6	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-Fluorimétrie	NF EN 14663
Produits alimentaires	Détermination de la Vitamines B8	Préparation : Hydrolyse enzymatique Dérivation par l'avidine Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 15607
Produits alimentaires	Détermination de la Vitamines B3	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC -FLUO	NF EN 15652

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 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Crème Fromages et fromages fondus Lait Lait sec Lait fermenté Yaourt nature, aromatisé, sucré et aux fruits	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	Méthode interne MOP.SEC.CH
Produits laitiers	Détermination de la matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve à temps constant	Méthode interne MOP.SEC.CH
Crème Lait Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-chlorhydrique Gravimétrie	Méthode interne MOP.LIP.CH
Lait Fromages Produits laitiers secs	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOP.PRO.CH
Lait	Détermination de la teneur en azote non protéique	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOP.NPN.CH
Lait	Détermination de la teneur en azote non caséique	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOP.ANC.CH
Lait fermenté et yaourt	Détermination de la teneur en Lipides	Extraction éthéro-chlorhydrique	Méthode interne MOP.LIP.CH
Produits laitiers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOP.CEN.CH
Produits laitiers	Détermination de la vitamine B5	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne MOP.VITB5.HPLC.VIT
Lait et produits laitiers	Détermination du Fructose, glucose, lactose, maltose et saccharose	Préparation : Extraction par solvant (éthanol) Analyse : HPLC-Réfractométrie	Méthode interne MOP.SUCRES.CH
Lait et produits laitiers	Détermination du lactose	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOP.SUCRES.HPAEC.CH
Lait et yaourt	Détermination de la vitamine D	Extraction : saponification Liquide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne MOP.D.VIT

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 / Produits laitiers / 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 25/61)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Laits fermentés, yaourts	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Arrêté du 19/11/87
Lait (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Tritimétrie (indicateur coloré)	Arrêté du 24/08/1983
Yaourt	Détermination de l'acidité	Titrimétrie	Arrêté du 19/11/1987

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 FLEX1

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fromage fondu	Détermination de la teneur en cendres	Incinération Gravimétrie	FIL 27
Lait	Détermination de la teneur en cendres	Incinération Gravimétrie	NF V 04-208
Lait	Détermination de la teneur en Chlorures	Potentiométrie	NF V04-212
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en Chlorures	Potentiométrie	NF EN ISO 5943
Lait Lait sec	Détermination de la teneur en phosphore total	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption moléculaire	NF ISO 9874
Fromage Fromage fondu	Détermination de la teneur en phosphore total	Minéralisation : Voie humide Analyse : Spectrométrie d'absorption moléculaire	NF ISO 2962
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 et produits laitiers	Détermination de la teneur en sodium, potassium, magnésium, calcium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	NF ISO 8070
Lait et produits laitiers	Détermination de la vitamine B12	Préparation : Extraction en milieu tamponné Croissance d'une souche bactérienne auxotrope Analyse : Turbidimétrie	AOAC 986-23
Lait sec (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Tritimétrie (indicateur coloré)	NF ISO 6091
Fromages (par dilution)	Détermination du pH	pH-métrie	ITSV 1985 p.651

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 (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sodium, potassium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne MOP.SAA.CH

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 FLEX1

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole (à chaud) Gravimétrie	NF V04-402
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 azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF V04-407

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 (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux	Détermination de la vitamine A	Préparation : Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-Fluorimétrie	Méthode interne MOP. A.VIT
Aliments des animaux	Détermination de la vitamine E	Préparation : Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-Fluorimétrie	Méthode interne MOP.E.VIT
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération Gravimétrie	Méthode interne MOP.CEN.CH

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 / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux	Détermination des matières grasses	Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique (optionnel) Extraction (éther de pétrole) Distillation Gravimétrie	Règlement (CE) 152/2009

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 FLEX1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation 103°C Gravimétrie	NF ISO 6496
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 5983-1
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en calcium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	NF EN ISO 6869
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en magnésium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	NF EN ISO 6869
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en oligo-éléments : fer, cuivre, zinc, manganèse	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	NF EN ISO 6869

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

Dosage quantitatif en relatif (%) et en absolu (mg/100g) des acides gras dans des matrices agroalimentaires

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, 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 25/60-80-82-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers	Extraction qualitative de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant	Méthode interne MOP.AGT.CH

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 FLEX1

Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Corps gras d'origines animale et végétale (hors lait et produits laitiers)	Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation	NF EN ISO 12966-2
		Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-4

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOP.CEN.CH
Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation sous pression réduite à 70°C à l'étuve à temps constant Gravimétrie	Méthode interne MOP.SEC.CH
Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole 40/60 Gravimétrie	Méthode interne MOP.LIP.CH
Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOP.PRO.CH

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 FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la Masse volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	OIV F.V. 546
Produits dérivés des fruits et légumes	Détermination du pH	Potentiométrie manuelle	NF ISO 1842
Produits dérivés des fruits et légumes	Détermination de l'acidité titrable	Titrimétrie potentiométrique manuelle	NF V 05-101

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 (Hors programme Nitrosamines)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine	Préparation : Distillation sous vide Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.AL.NIT
Eau	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine	Préparation : Extraction au dichlorométhane Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.EAU.NIT
Air	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine	Préparation : Désorption cartouche Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.AIR.NIT
Alcool	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine	Préparation : Extraction au dichlorométhane Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.ALC.NIT
Shampoings Savons Produits détergents	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.DET.NIT
Caoutchouc au contact des aliments	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine <u>Dosage de nitrosamines semi- volatiles :</u> N-nitrosométhylphénylamine, N-nitrosoéthylphénylamine, N-nitrosodibenzylamine	Préparation : Extraction liquide simulateur Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	Méthode interne MOP.CAO.NIT

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 FLEX1

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Hors programme Nitrosamines)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Téines Sucettes	<u>Dosage de nitrosamines volatiles :</u> N-nitrosodiméthylamine, N-nitrosodiéthylamine, N-nitrosodipropylamine, N-nitrosodibutylamine, N-nitrosopyrrolidine, N-nitrosopiperidine, N-nitrosomorpholine <u>Dosage de nitrosamines semi-volatiles :</u> N-nitrosométhylphénylamine, N-nitrosoéthylphénylamine, N-nitrosodibenzylamine	Préparation : Extraction liquide simulateur Analyse : Chimiluminescence couplage CPG-TEA (Thermal Energy Analyser).	NF EN 12868

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 : **25/02/2019** Date de fin de validité : **31/10/2020**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Véronique BARBEILLON

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6703.

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