

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0287 rév. 18**

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

EUROFINS ANALYTICS FRANCE

N° SIREN : 423190891

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 - VEGETAUX - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES

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 - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS

BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / PRODUITS TEXTILES ET D'HABILLEMENT
CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / TEXTILES AND GENERAL FABRICS

réalisées par / *performed by :***EUROFINS ANALYTICS FRANCE**

**Rue Pierre Adolphe Bobierre
Site de la Géraudière - BP 42301
44323 NANTES CEDEX 3**

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* : **16/11/2018**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2022**

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° 1-0287 Rév 17.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0287 [Rév 17](#).

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° 1-0287 rév. 18

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS ANALYTICS FRANCE
Rue Pierre Adolphe Bobierre
Site de la Géraudière - BP 42301
44323 NANTES CEDEX 3

Dans son unité :

- BUSINESS UNIT "FEED & FOOD NUTRITION"
- BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"
- BUSINESS UNIT "BIOLOGIE MOLECULAIRE"
- BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE 1 : BUSINESS UNIT "FEED & FOOD NUTRITION"

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fromages	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813

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 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche	Détermination de la teneur azote basique volatil total	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne T-AA60-WO3774
Produits carnés	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Soxhlet : Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO21955
Produits carnés	Détermination de la teneur en phosphates	Minéralisation Colorimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3580

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline et calcul de la teneur en collagène	Hydrolyse acide Flux continu	Méthode interne T-AA07-WO3924
Produits carnés	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline et calcul de la teneur en collagène	Hydrolyse acide (micro-ondes) Flux continu	Méthode interne T-AA07-WO53251

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 26-25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Poissons	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction Dérivation Analyse : HPLC-UV	Méthode interne T-AA08-WO45416

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 (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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation animale : Matières premières	Détermination des matières grasses brutes A	Extraction (éther de pétrole) Méthode A Distillation Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3467
Alimentation animale : Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568

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 / 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
Huiles	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Spectrophotométrie UV	Méthode interne T-AA68-WO3648

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 eau 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 25/60-61-80-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Produits céréaliers	Détermination du poids net	Gravimétrie	Méthode interne T-AA06-WO3812
Fruits et légumes Produits de la pêche Produits carnés	Détermination du poids net égoutté	Gravimétrie	Méthode interne T-AA06-WO3812
Aliments composés Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés Céréales et produits dérivés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne T-AA60-WO3778
Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques Epices et condiments Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568
Produits de la pêche Produits carnés, volaille Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en lipides libres	Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3929
Légumes Produits dérivés des légumes Fruits, produits dérivés des fruits Aliments composés Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Flux continu (colorimétrie)	Méthode interne T-AA07-WO3581

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eau 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 25/60-61-80-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Légumes Produits dérivés des légumes Fruits, produits dérivés des fruits Moutardes Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3582
Produits carnés Huiles et corps gras tels quels (sauf MGL) Graines oléagineuses Fruits à coques Pâtisserie, viennoiserie	Détermination de l'indice de peroxyde	Potentiométrie + Extraction	Méthode interne T-AA68-WO3574
Huiles et corps gras tels quels (sauf MGL) Fruits à coques Graines oléagineuses Pâtisserie, viennoiserie	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Potentiométrie + Extraction	Méthode interne T-AA68-WO3573
Jus de fruits, Confiserie	Analyse des colorants artificiels : E102, E104, E110, E122, E123, E124, E127, E128, E129, E131, E132, E133, E142 et E151	Extraction Chromatographie Liquide Haute Performance Détection par DAD UV-visible	Méthode interne T-AA08-WO3644
Fruits et légumes Aliments composés Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés Produits céréaliers	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813

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, Boissons (hors eau 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 25/60-61-80-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Alimentation humaine	Composants des glucides	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique Flux continu (colorimétrie)

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits Laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eau 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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Alimentation humaine Alimentation animale	Matière grasse (teneur et extraction) Esters méthyliques d'acide gras Cholestérol	Extraction : Hydrolyse acide Hydrolyse micro-onde Extraction par solvant Extraction micro-onde Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Méthylation Extraction Soxhlet Analyse : Gravimétrie GC-FID

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

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 25/60-61-80-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires	Préparation : Prétraitement Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer, 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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
13	Alimentation humaine	Détermination de l'humidité	Dessiccation
	Alimentation animale	Détermination de la teneur en matière sèche	Gravimétrie Titrimétrie

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.

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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
14	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en cendres	Incineration Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Aliments des 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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
15	Alimentation animale	Détermination de la teneur en cellulose	Méthode en sachets (Fibersac)

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.

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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
16	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl

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.

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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
17	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : SAA - Flamme

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-80-81-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
18	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en chlorure	Potentiométrie

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.

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

UNITE TECHNIQUE 2 : BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

PORTEE FLEX3

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Produits d'origine végétale matières premières, produits dérivés et/ou transformés Produits d'origine animale matières premières et produits dérivés Produits d'origine minérale argiles, bicarbonates...	Mycotoxines	Extraction : Solide/Extraction (par solvant) Liquide/Liquide Purification : Liquide/Solide (SPE) Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO, LC-MS, LC-MS/MS HPLC-DAD

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

#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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Alimentation humaine : produits d'origine végétale et d'origine animale Alimentation animale	Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide/ liquide à froid Solide / liquide à chaud Liquide / liquide Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : LC-MS/MS GC-MS/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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

#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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
6	Alimentation humaine : produits d'origine végétale Alimentation animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Hydrolyse Espace de tête (Headspace) Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS GC-MS GC-MS/MS GC-FPD

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.

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

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
7	Alimentation humaine Alimentation animale	Eléments traces métalliques et 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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/81-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
8	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en Fluor	Extraction : Attaque acide Analyse : Ionométrie (électrode spécifique au fluor)

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.

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

UNITE TECHNIQUE 3: BUSINESS UNIT "BIOLOGIE MOLECULAIRE"

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire <i>Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts (semences, graines et farines,.)	Maïs : Criblage P35S	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel Test quantitatif	Méthode interne P-AN- DE4937, P-AN-W05068, T-AA34-WO5057 -
Produits bruts (semences, graines et farines,.)	Maïs : Cible PCR spécifique d'un gène de référence ZmZag	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel Test quantitatif	Méthode interne P-AN- DE4937, P-AN-W05068, T- AA34-WO5057, T-AA34- WO5190
Produits bruts (semences, graines et farines,.)	Maïs : Criblage Tnos	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel Test quantitatif	Méthode interne P-AN- DE4937, P-AN-W05068, T-AA34-WO5190,

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire
Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits bruts (semences, graines et farines,.) Produits transformés : <ul style="list-style-type: none"> • Produits céréaliers • Aliments composés • Alimentation animale • Produits gras • Ovoproduits • Produits laitiers • Produits carnés • Produits de la pêche • Fruits et légumes • Produits sucrés et édulcorés • Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière • Café, thé, infusion, • Boissons • Epices et condiments 	Soja : Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification RRS	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel Test quantitatif	Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-W05068, T-AA34-WO4971, -
Produits bruts (semences, graines et farines,.) Produits transformés : <ul style="list-style-type: none"> • Produits céréaliers • Aliments composés • Alimentation animale • Produits gras • Ovoproduits • Produits laitiers • Produits carnés • Produits de la pêche • Fruits et légumes • Produits sucrés et édulcorés • Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière • Café, thé, infusion, • Boissons • Epices et condiments 	Cible PCR spécifique du gène de référence de l'espèce végétale Soja	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel Test quantitatif	Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-W05068, T-AA34-WO4971

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

⁽¹⁾ La portée générale porte sur **toute espèce végétale disposant d'un matériau de référence reconnu**. Le laboratoire pourra se procurer le matériau de référence auprès d'organismes distributeurs ou d'organismes producteurs (avec certificats du matériel) (ex : semenciers).

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique Moléculaire			
Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
9	Produits bruts Produits transformés : <ul style="list-style-type: none"> • Produits céréaliers • Aliments composés • Alimentation animale • Produits gras • Ovoproduits • Produits laitiers • Produits carnés • Produits de la pêche • Fruits et légumes • Produits sucrés et édulcorés • Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière • Café, thé, infusion, • Boissons • Epices et condiments 	<ul style="list-style-type: none"> • cible PCR espèce végétale disposant d'un matériau de référence ⁽¹⁾ • cible PCR d'une séquence OGM : <ul style="list-style-type: none"> - séquence criblage - séquence construit spécifique - séquence événement spécifique 	Homogénéisation / broyage Extraction des acides nucléiques (P-AN-DE4937), Dosage (A-AA34-WO4961) PCR temps réel Test qualitatif

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
10	Produits céréaliers Aliments composés Fruits et légumes Boissons non alcoolisées Produits laitiers Solution de rinçage	Détection et/ou quantification d'allergènes	Broyage / homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatiques : ELISA

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

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

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / GENETIQUE MOLECULAIRE (Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Alimentation humaine Produits carnés : matières premières, aliments composés</p> <p>Alimentation animale Produits transformés et aliments composés complets</p>	<p><u>Détection d'ADN de vertébrés :</u></p> <p>Séquence d'ADN cible spécifique de Vertébrés : Bœuf/Veau (<i>Bos taurus</i>),-Mouton (<i>Ovis aries</i>), Cheval (<i>Equus caballus</i>), Chèvre (<i>Capra hircus</i>), Buffle (<i>Bubalus bubalis</i>), Porc (<i>Sus Scrofa</i>), Lièvre (<i>Lepus europaeus</i>), Lapin (<i>Oryctolagus cuniculus</i>), Renne (<i>Rangifer tarandus</i>), Chevreuil (<i>Capreolus capreolus</i>), Cerf élaphe (<i>Cervus elaphus</i>), Daim (<i>Dama dama</i>), Chien (<i>Canis sp.</i>), Chat (<i>Felis silvestris</i>), Poulet (<i>Gallus gallus</i>), Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>), Oie (<i>Anser sp.</i>), Autruche (<i>Struthio camelus</i>), Canard colvert (<i>Anas platyrhynchos</i>), Faisan (<i>Phasianus sp.</i>), canard musqué (muscovy duck, <i> Cairina muscata</i>)</p>	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction manuelle par adsorption sur colonne</p> <p>Amplification par PCR et hybridation sur puces ADN (méthode qualitative)</p>	<p>Méthode interne</p> <p>Broyage : P-PR-5320</p> <p>Extraction : P-AN-DE4937</p> <p>Amplification / Hybridation sur puce ADN :</p> <p>T-AA34-WO14698</p> <p>T-AA34-WO14699</p>

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.

UNITE TECHNIQUE 4 : BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses 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 spiritueuses d'origine vitivinicole	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Substances volatiles	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Ethanal, Acétal	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

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Autres boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne T-AA01-WO2222
Autres boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne T-AA01-WO2221
Autres boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne T-AA01-WO2221
Autres boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne T-AA03-WO2548
Autres boissons spiritueuses	Substances volatiles	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne T-AA04-WO2299
Autres boissons spiritueuses	Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne T-AA04-WO2299

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 / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/98,115)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons spiritueuses	Furfural	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne T-AA04-WO2299
Boissons spiritueuses	Fer	Spectrométrie UV visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2570
Boissons spiritueuses	Cuivre	Spectrométrie UV visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2570
Bières	Alcool / Teneur en Ethanol	Entraînement à la vapeur + Densimétrie électronique	Méthode interne T-AA02-WO2223
Bières	Couleur	Spectrophotométrie UV-Visible	Méthode interne T-AA03-WO2566
Bières	Sodium	Absorption Atomique	Méthode interne T-AA03-WO2602
Bières	Potassium	Absorption Atomique	Méthode interne T-AA03-WO2602
Bières	Calcium	Absorption Atomique	Méthode interne T-AA03-WO2602
Bières	Magnésium	Absorption Atomique	Méthode interne T-AA03-WO2602
Bières	Phosphate	Minéralisation Méthode photométrique	Méthode interne T-AA03-WO2594
Bières	Nitrates	Méthode enzymatique	Méthode interne T-AA03-WO2582
Bières	Chlorures	Méthode potentiométrique	Méthode interne T-AA03-WO2563
Bière	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-Visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2559

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	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 volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	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 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) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne T-AA03-WO2560
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2559
Vins	Fer	Spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2570
Vins	Cuivre	Spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2570
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne T-AA02-WO2221
Vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne T-AA03-WO2544
Vins	Acide L- malique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne T-AA03-WO2585
Vins	Acide lactique total, Acide L-lactique, Acide D-lactique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible	Méthode interne T-AA03-WO2591
Vins	Acide tartrique	Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA04-WO2303
Vins	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-Visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2559
Vins	Glucose, Fructose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible	Méthode interne T-AA03-WO2586

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

OBJET	DOMAINE D'APPLICATION	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Vins secs	Masse volumique et Densité 20°/20°C	0.9880 à 0.9960 g.cm ⁻³	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		0.9886 à 1.0323 g.cm ⁻³		
	Vins doux naturels		1.0100 à 1.0433 g.cm ⁻³		
	Vins de liqueur		1.0114 à 1.0453 g.cm ⁻³		
	Vins doux/moelleux		1.0033 à 1.030 g.cm ⁻³		
Vins	Vins secs	Titre alcoométrique volumique	9.4 à 15.2 % vol	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		6.3 à 13.0 % vol		
	Vins doux naturels		15 à 16.7 % vol		
	Vins de liqueur		16.3 à 19,8 % vol		
	Vins doux/moelleux		11 à 13.2 % vol		
Vins	Vins secs	pH	2.8 à 4.0	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		2.8 à 3.75		
	Vins doux naturels		3.28 à 3.91		
	Vins de liqueur		3.3 à 3.81		
	Vins doux/moelleux		2.9 à 3.9		
Vins	Vins secs	Acidité totale	50 à 120 meq.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		49 à 140 meq.l ⁻¹		
	Vins doux naturels		37 à 80 meq.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		31 à 66 meq.l ⁻¹		
	Vins doux/moelleux		50 a 110 meq.l ⁻¹		
Vins	Vins secs	Acidité volatile	3.0 à 15.5 meq.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		1.8 à 11 meq.l ⁻¹		
	Vins doux naturels		3.6 à 11 meq.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		2 à 7 meq.l ⁻¹		
	Vins doux/moelleux		10.3 à 13.7 meq.l ⁻¹		
Vins	Vins secs	Acide L-malique	0 à 6 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573

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	DOMAINE D'APPLICATION	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
	Vins effervescents		0 à 5.5 g.l ⁻¹		
	Vins doux naturels		0.5 à 1.7 g.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		1 à 3.5 g.l ⁻¹		
	Vins doux/moelleux		1.5 a 3.8 g.l ⁻¹		
Vins	Vins secs	Acide L-lactique	0 à 1.7 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		0 à 4.0 g.l ⁻¹		
	Vins doux naturels		0 à 0.12 g.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		0 à 0.11 g.l ⁻¹		
	Vins doux/moelleux		0.2 à 0.5 g.l ⁻¹		
Vins	Vins secs	Acide tartrique	0.5 à 3.5 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins effervescents		1.0 à 4.0 g.l ⁻¹		
	Vins doux naturels		0 à 2 g.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		0 à 2 g.l ⁻¹		
	Vins doux/moelleux		1.1 à 2.4 g.l ⁻¹		
Vins	Vins tranquilles	Glucose + fructose	0 à 45 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Vins	Vins tranquilles	Substances réductrices	0 à 70 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Vins	Vins effervescents	Sucres totaux	0 à 100 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins doux naturels		90 à 130 g.l ⁻¹		
	Vins de liqueur		90 à 170 g.l ⁻¹		
Vins	Vins doux naturels	Glucose + Fructose	75 à 110 g.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
	Vins moelleux		25 à 120 g.l ⁻¹		

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 / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HPAAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Cidres	Fer	Spectrophotométrie UV- visible séquentiel	Méthode interne T-AA03-WO2570
Cidres	Cuivre	Spectrophotométrie UV- visible séquentiel	
Cidres	Glucose + Fructose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV- Visible	Méthode interne T-AA03-WO2586

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 / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HPAAB)				
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Cidres	Masse volumique et Densité 20°/20°C	0.9985 à 1.0350	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Cidres	Titre alcoométrique volumique	0 à 8.3 % vol	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Cidres	pH	3.2 à 4.1	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Cidres	Acidité totale	20 à 65 meq.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Cidres	Acidité volatile	2 à 11 meq.l ⁻¹	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573
Cidres	Sucres totaux	13 à 85 g.l-1	I.R.T.F.	Méthode interne T-AA03-WO2573

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 / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
19	Boissons alcoolisées	Composés de l'anis et du réglisse (Anethole, acide Glycyrrhizique)	Préparation : Dilution Analyse : HPLC-DAD

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
20	Boissons alcoolisées Vinaigre	Détermination de la teneur en : - sucres - sucres alcools - sulfates - acides organiques	Préparation : Dilution Analyse : Chromato ionique

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.

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons non alcoolisées Soupe Laits Huiles	Détermination de la Masse volumique à 20°C et de la Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne T-AA02-WO2221
Boissons non alcoolisées	Détermination du Résidu sec total	Dessication à 70°C sous vide Pesée	Méthode interne T-AA03-WO2579
Boissons non alcoolisées	Détermination du Résidu sec soluble	Réfractométrie	Méthode interne T-AA03-WO2561
Boissons non alcoolisées	Détermination du pH	Potentiométrie	Méthode interne T-AA02-WO2544
Boissons non alcoolisées Produits laitiers Fruits et légumes	Détermination de l'Acidité titrable	Titrimétrie potentiométrique	Méthode interne T-AA02-WO2544

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Cendres	Incinération - Pesée	Méthode interne T-AA03-WO2579
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Glucose, Fructose, Saccharose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne T-AA03-WO2586
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Sucres	Chromatographie Liquide Haute Performance Réfractométrie	Méthode interne T-AA04-WO2319
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Acide citrique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne T-AA03-WO2584
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Hydroxyméthylfurfural	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne T-AA04-WO2297
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Acide sorbique, Acide benzoïque, Parabens	HPLC-DAD	Méthode interne T-AA04-WO2316
Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Acide sorbique	Préparation : Traitement Carrez, puis extraction en milieu aqueux Analyse : HPLC-DAD	Méthode interne T-AA04-WO2316
	Détermination de la teneur en Acide benzoïque		
	Détermination de la teneur en Parabens acides (acides methyl, ethyl et propyl parahydroxybenzoïques)		
Jus de fruits	Détermination de la teneur en Acide fumarique	Chromatographie Liquide Haute Performance	Méthode interne T-AA04-WO2298
Jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Vitamine C et L-ascorbique	Réduction Chromatographie Liquide Haute Performance Détection par DAD UV-visible	Méthode interne T-AA04-WO2304
Jus de fruits et Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Acésulfame K, Aspartame, Saccharine	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne T-AA04-WO2306
Jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Nitrates	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne T-AA03-WO2582
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Quinine	Dilution HPLC	Méthode interne T-AA04-WO2812
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en dioxyde de soufre	Extraction Spectrométrie UV visible	Méthode interne T-AA03-WO2559
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-AA03-WO2600

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Boissons non alcoolisées Café Chocolat Gâteaux	Détermination de la teneur en Caféine	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : HPLC-UV	Méthode interne T-AA04-WO2305
Boissons non alcoolisées Café Thé Chocolat Gâteaux	Détermination de la teneur en Théobromine	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : HPLC-UV	Méthode interne T-AA04-WO2305
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Estragol, Methyleugéno, Safrol, Pulégone	Extraction GC-MS	Méthode interne T-AA05-WO2249
Confiseries	Détermination de la teneur en Pulégone, Menthofurane		
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Fer, Cuivre	Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne T-AA03-WO2570
Boissons non alcoolisées Boissons alcoolisées	Détermination du volume net	Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO2937
Boissons non alcoolisées Produits édulcorants à base de Stevia	Détermination de la teneur en Glycosides de stéviol (E960)	Préparation : Dilution / dissolution HPLC/DAD	Méthode interne T-AA04-WO3353
Miel	Détermination de l'humidité Détermination de la teneur en eau	Réfractométrie	Méthode interne T-AA11-WO2572
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits Fruits et légumes	Détermination de la teneur en Sucres (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthodes internes T-AA03-WO2561
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Sodium, Potassium, Calcium, Magnésium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthodes internes T-AA03-WO2602
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Acide D-isocitrique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible	Méthode interne T-AA03-WO2593
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Acide L-Malique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible	Méthode interne T-AA03-WO2585
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Indice de formol	Titrimétrie potentiométrique	Méthode interne T-AA03-WO2544

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Phosphore	Minéralisation voie humide Réaction vanadomolybdate Spectrophotométrie UVvisible	Méthode interne T-AA03-WO2594
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Sorbitol	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible	Méthode interne T-AA03-WO2587
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Jus et boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Acide aspartique	Dérivation HPLC/Fluorescence	Méthode interne T-AA04-WO2300
Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Boissons aux fruits	Détermination de la teneur en Proline	Spectrométrie	Méthode interne T-AA03-WO2595
Miels	Détermination de la teneur en Acidité libre	Titrimétrie potentiométrique	Méthode interne T-AA03-WO2544
Miels	Détermination de la Conductivité	Conductimétrie	Méthode interne T-AA03-WO16750

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 eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la Masse volumique à 20°C et de la Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	IFU 1A
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination du Résidu sec total	Dessiccation à 70°C sous vide- Pesée	IFU 61
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination du Résidu sec soluble	Réfractométrie	IFU 8
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination du pH	Potentiométrie	IFU 11
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de l'Acidité titrable	Titrimétrie potentiométrique	IFU 3
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de l'Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	IFU 5
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Cendres	Incinération - Pesée	IFU 9

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Sodium, Potassium, Calcium, Magnésium	Spectrométrie d'absorption atomique	IFU 33
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Phosphore	Minéralisation voie humide Réaction vanadomolybdate Spectrophotométrie UV-visible	IFU 50
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Glucose, Fructose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 55
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Saccharose	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 56
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide citrique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 22
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide D-Lactique, Acide L-Lactique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 53
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide D-Malique	Méthode et spectrophotométrique UV-visible	IFU 64
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide L-Malique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 21
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide D-Isocitrique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 54
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Caroténoïdes totaux et en fractions individuelles	Extraction Spectrophotométrie UV-visible	IFU 59
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Anthocyanes	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	IFU 71
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Flavanone glycoside	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible	IFU 58
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Ethanol	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	IFU 52
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Chlorures	Titrimétrie potentiométrique	IFU 37
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination des Huiles essentielles	Distillation Volumétrie ou Pesée	IFU 45

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de l'Indice de formol	Titrimétrie potentiométrique	IFU 30
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la Pulpe	Centrifugation	IFU 60
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination des Substances pectiques (pectines totales, solubles dans l'eau)	Précipitation Spectrophotométrie UV-visible	IFU 26
Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Acide sorbique, Acide benzoïque, Parabens	HPLC-DAD	IFU 63
Jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Proline	Spectrométrie	IFU 49
Jus de fruits	Détermination de la teneur en Sorbitol	Méthode enzymatique	IFU 62

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
11	Boissons anisées sans alcool	Composés de l'anis et du réglisse (Anethole, acide Glycyrrhizique)	Préparation : Dilution Analyse : HPLC

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
21	Fruits, légumes et produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en : <ul style="list-style-type: none">- sucres- sucres alcools- sulfates- acides organiques	Préparation : dilution Chromatographie ionique

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.

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) / 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 25/60-118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Epices	Détermination de la teneur en cendres totales	Incinération 525°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33136
Epices	Détermination de la teneur en cendres insolubles dans l'eau	Incinération 525°C Traitement à l'eau Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33136
Epices	Détermination de la teneur en cendres insolubles dans l'acide	Incinération 525°C Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33136
Epices	Détermination de la teneur en huiles essentielles	Distillation Décantation Volumétrie	Méthode interne T-AA03-WO33136
Epices	Détermination de la teneur en extrait sec	Distillation azéotropique Volumétrie	Méthode interne T-AA03-WO33132
Feuilles de Thé, Infusion	Détermination de la teneur en cendres totales	Incinération 525°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33135
Feuilles de Thé, Infusion	Détermination de la teneur en cendres soluble dans l'eau	Incinération 525°C Traitement à l'eau Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33135
Feuilles de Thé, Infusion	Détermination de la teneur en cendres insoluble dans l'acide	Incinération 525°C Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33135
Feuilles de Thé, Infusion	Détermination de la teneur en extrait sec	Dessiccation 104°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA03-WO33137

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 <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
Produits laitiers	Détermination de la teneur en lactose	Digestion enzymatique Spectrophotométrie UV Visible	Méthode interne T-AA03-WO2575

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, 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 25/60-61-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
12	Alimentation humaine	Composés naturels de la vanille et arôme de synthèse	Extraction : par solvant Purification : Liquide/solide (SPE) Analyse : HPLC

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.

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
22	Alimentations humaine et animale	Détermination de la teneur des composés organiques Empreinte spectrale	Préparation : Broyage, Dilution, Extraction par solvant Analyse : RMN-1H, RMN-13C

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.

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

PORTEE FIXE

HP AA : Détermination de rapports isotopiques par Résonance Magnétique Nucléaire

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits et produits dérivés Sirop d'agave Boissons spiritueuses	Détermination des rapports isotopiques site-spécifiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'éthanol	Fermentation Distillation ^{13}C ^{13}C -SNIF-NMR	Méthode interne Fermentation : T-AA01-WO2199 Distillation : T-AA01-WO2187 Mesure : T-AA02-WO2228
Jus de fruits Sirops de sucres	Mesure des rapports isotopiques D/H_i de l'éthanol issu des sucres	Fermentation Distillation 2H SNIF-NMR	Méthode interne Fermentation : T-AA01-WO2199 Distillation : T-AA01-WO2187 Mesure : T-AA02-WO2630
Autres boissons spiritueuses et alcools	Mesure des rapports isotopiques D/H_i de l'éthanol	Fermentation Distillation 2H SNIF-NMR	Méthode interne Distillation : T-AA01-WO2187 Mesure : T-AA02-WO2630

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

HP AA : Détermination de rapports isotopiques par Résonance Magnétique Nucléaire

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Détermination des rapports isotopiques D/H_i de l'éthanol	Distillation 2H SNIF-NMR	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Mesure des rapports isotopiques D/H_i de l'éthanol	Distillation 2H SNIF-NMR	Recueil BS de l'O.I.V
Matières premières aromatiques	Mesure des rapports isotopiques D/H_i de la vanilline	Extraction liquide HPLC préparative Recristallisation 2H SNIF-NMR	AOAC 2006.05

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

PORTEE FLEX3

HP AA : Détermination de rapports isotopiques par Spectrométrie de Masse de Rapport Isotopique

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
23	Produits alimentaires d'origine végétale animale et minérale	Détermination des rapports isotopiques	Préparation : Homogénéisation, Extraction solide / liquide, Extraction liquide / liquide, Résine échangeuse d'ion, HPLC Préparative, Fermentation, Distillation, Dialyse, Lyophilisation Analyse : IRMS, EA-IRMS, GC-IRMS

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.

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

Portée FLEX3

Portée générale

Biens de consommation, sports et loisirs / Produits textiles et d'habillement / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
24	Plumes et duvets	Détermination des rapports isotopiques	Préparation : Broyage Analyse : IRMS, EA-IRMS

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.

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

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 : **16/11/2018** Date de fin de validité : **30/04/2022**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Sonia LIBERSOU

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0287 Rév. 17.

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