

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0703 rév. 12**

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

AQUITAINE ANALYSES SAS

N° SIREN : 349587899

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

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS LAITIERS

FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS

réalisées par / *performed by :***AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL****5 rue Marcel Dassault
33600 PESSAC**

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* : **19/11/2019**
Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2021**

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

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

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

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° 1-0703 Rév 11.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0703 [Rév 11](#).

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° 1-0703 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL
5 rue Marcel Dassault
33600 PESSAC

Dans son unité :

- LABORATOIRE DE CONTROLE ET DE RECHERCHE

Elle porte sur :

Unité technique: LABORATOIRE DE CONTROLE ET DE RECHERCHE

PORTEE FLEX1

Agroalimentaire / Divers aliments / 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)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Composition en acides aminés	Préparation : Hydrolyse chlorhydrique (HCL 6N en tube scellé sous vide, 110°C, 24-72 h) Analyse : HPLC avec détection à la ninhydrine, par photométrie	AOAC 982-30
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Composition en acides aminés soufrés	Préparation : Oxydation performique préalable à l'hydrolyse chlorhydrique Analyse : HPLC avec détection à la ninhydrine, par photométrie	AOAC 982-30 AOAC 985-28
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Composition en acides aminés (tryptophane)	Préparation : Hydrolyse alcaline Analyse : HPLC-FLUO	AOAC 982-30 AOAC 988-15
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique Précipitation, filtration Analyse : Gravimétrie	AOAC 985-29

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
Formules infantiles	Détermination de la teneur en nucléotides	Préparation : Extraction solide / liquide Analyses : HPLC-UV	NF ISO 20638
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en myo-inositol	Préparation : Extraction solide / liquide Analyse : Chromatographie ionique - ampérométrie pulsée	NF ISO 20637
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination des teneurs en choline libre et totale et carnitine libre et totale	Préparation : Extraction solide / liquide Analyse : LC-MS/MS	JAOAC n°1 2016 Vol.99

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, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Lait liquide Lait en poudre Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la perte en masse	Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne VC01
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Lait liquide Lait en poudre Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne VC04

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Lait liquide Lait en poudre Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'hexane Gravimétrie	Méthode interne VC03
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Lait liquide Lait en poudre Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne VC02
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Lait liquide Lait en poudre Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie (Titration par le nitrate d'argent)	Méthode interne MI10
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés Produits sucrés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Dosage des sucres : glucose, fructose, saccharose, lactose, maltose	Préparation : Extraction aqueuse ou eau éthanol Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne GL01-05
Aliments diététiques Lait liquide Poudre de lait Boisson à base de lait Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en Taurine	Extraction Dérivation post-colonne HPLC, détection UV	Méthode interne PO04

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
Lait liquide Poudre de lait Boisson à base de lait	Détermination de la teneur en Choline totale	Préparation : Extraction par chauffage en milieu acide Analyse : Chromatographie ionique - détection conductimétrique	Méthode interne DI07
Lait liquide Poudre de lait Boisson à base de lait Produits de nutrition clinique et infantile	Détermination de la teneur en Carnitine totale	Préparation : Hydrolyse basique Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne DI08

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 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
Lait et Produits laitiers secs Aliments pour bébés	Détermination de la teneur en nitrates et nitrites	Préparation : Extraction liquide/liquide Analyse : Flux continu segmentés	NF EN ISO 14673-2

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 composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incineration Gravimétrie	Méthode interne VC04
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau	Préparation : Acidification (acide nitrique) Analyse : Potentiométrie	Méthode interne MI10

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 / 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 composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en matières grasses	Procédé A : Extraction à l'hexane Distillation Gravimétrie Procédé B : Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique, suivi du procédé A	ISO 6492
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 5983-2
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	ISO 6496

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
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Confitures et préparation similaires	Perte de masse à la dessiccation	Dessiccation à 70°C sous vide et pesée	Méthode interne VC01
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Extraction et teneur en matières grasses	Hydrolyse acide Extraction Pesée	Méthode interne VC03
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Détermination de la teneur en Azote total et protides	Méthode Kjeldahl	Méthode interne VC02
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Détermination de la teneur en Cendres	Incinération Pesée	Méthode interne VC04
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits de chocolat	Détermination de la teneur en Fructose, glucose, lactose, maltose, saccharose	Chromatographie Ionique Ampérométrie pulsée	Méthode interne GL01-05

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 sucres 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits dérivés des fruits	Détermination de la teneur en Fibres	Digestion enzymatique, précipitation Pesée	AOAC 985-29

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 / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucres et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)</i>		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Alimentation humaine et animale	Détermination de la teneur en vitamine	Préparation : Saponification Chromatographie semi-préparative Hydrolyse acide et/ou enzymatique Extraction Solide/Liquide Extraction Liquide/liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : Voie microbiologique HPLC-UV, HPLC-FLUO, HPLC-Electrochimie, LC-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.

Portée détaillée*

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucres et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine A : Partie 1 (dosage du tout-trans-rétinol et du 13-cis-rétinol)	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-UV	NF EN 12823-1
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14122

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14152
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B6	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14164
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction par acide métaphosphorique Analyse : HPLC-Electrochimie	NF V03-135
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Chromatographie semi-préparative Analyse : HPLC-UV	NF EN 12821
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine E (alpha-, -béta-, gamma- et delta-tocophérols)	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-UV	NF EN 12822
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine K1	Préparation : Traitement enzymatique Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14148
Produits laitiers frais	Détermination de la teneur en vitamine K2	Préparation : Hydrolyse enzymatique Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VL07
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B9 (folates totaux)	Préparation : Hydrolyse enzymatique Analyse : Voie microbiologique (Lactobacillus caséi, subsp, rhamnosus ATCC7469)	NF EN 14131
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B8	Préparation : Hydrolyse enzymatique Dérivation par l'avidine Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 15607

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucres et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B3 (nicotinique-PP)	Préparation : Hydrolyse acide Hydrolyse acide/alcaline Analyse : HPLC/FLUO	NF EN 15652
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : LC-MS/MS	ISO 20639
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	ISO 20636
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction par acide trichloroacétique (TCA) Analyse : HPLC-UV	ISO 20635
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B9 (folates totaux)	Préparation : Extraction solide / liquide SPE Analyse : LC-MS/MS	JAOAC Vol.95 N°6 2012
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B1, B2, B3 et B6	Préparation : Hydrolyse enzymatique Analyse : LC-MS/MS	JAOAC Vol.99 N°3 2016
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Extraction Purification sur colonne SPE Analyse : HPLC-Visible	NF ISO 20634
Aliments diététiques Aliments de régime Produits dérivés des fruits et des légumes Produits laitiers Aliments pour animaux Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VL03/1

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcores, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Produits dérivés des fruits et des légumes Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VH09
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Lait liquide Poudre de lait Lait fermenté et yaourt Aliments pour animaux de compagnie Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VH13/1
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en vitamine A	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VL01
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en vitamine E	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VL02
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Chromatographie semi-préparative Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VL03

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Alimentation humaine Alimentation animale	Extraction de la matière grasse Ester méthyliques d'acide gras	Préparation : Extraction Hydrolyse Transméthylation 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.

Portée détaillée*

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits laitiers Produit de la nutrition clinique et infantile Aliments d'allaitement pour animaux	Extraction de la matière grasse à froid	Extraction par solvant	V03-030
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Epices et condiments Aliments composés (alimentation humaine) Produits sucrés et édulcorés Boisson non alcoolisées Produits céréaliers	Extraction de la matière grasse à chaud	Hydrolyse acide Extraction par solvant Gravimétrie	Méthode interne VC03
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Extraction de la matière grasse à chaud	Procédé A : Extraction par solvant Gravimétrie Procédé B Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique, suivi du procédé A	ISO 6492
Corps gras d'origines animale et végétale (Hors matière grasse laitière)	Esters méthylique d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-1 NF EN ISO 12966-2 NF EN ISO 12966-4

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Corps gras extrait des produits alimentaires (Hors lait et produits laitiers)	Esters méthylique d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-1 NF EN ISO 12966-2 NF EN ISO 12966-4
Corps gras issus du lait et des produits laitiers	Esters méthylique d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	ISO 15884 ISO 15885
Poudre de lait infantile Poudre de lait	Esters méthylique d'acides gras Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation direct BF3 Analyse : GC-FID	Méthode interne CG09

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-81-118-119)</i>		
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
Alimentation humaine Alimentation animale	Minéraux, Oligo-éléments, métaux lourds	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-AES 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.

Portée détaillée*

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en Plomb, Cadmium, Mercure, Arsenic	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	NF EN 13805 NF EN 15763

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-81-118-119)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en Iode	Extraction en milieu basique Analyse : ICP-MS	NF EN 15111
<p><u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés : plats cuisinés Epices et condiments Produits laitiers : Poudre de lait, lait liquide Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers</p> <p><u>Alimentation animale</u> Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires</p>	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	<p>Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression</p> <p>Analyse : ICP-MS</p>	Méthode interne MI16
<p><u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés Produits laitiers : Poudre de lait, lait liquide Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers</p> <p><u>Alimentation animale</u> Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires</p>	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	<p>Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression</p> <p>Analyse : ICP-MS</p>	Méthode interne MI16

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-81-118-119)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
<u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés : plats cuisinés Epices et condiments Produits laitiers : Poudre de lait, lait liquide Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers <u>Alimentation animale</u> Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FIXE

# 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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait liquide Poudre de lait Boisson à base de lait Formules infantiles	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne D110

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **19/11/2019** Date de fin de validité : **28/02/2021**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0703 Rév. 11.

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