

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0703 rév. 18**

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

AQUITAINE ANALYSES

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 - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS -
PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS LAITIERS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**

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

réalisées par / *performed by :***AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL****5 rue Marcel Dassault****AQUANAL****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* : **14/08/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2025**

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

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

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 17.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0703 [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° 1-0703 rév. 18

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL
5 rue Marcel Dassault
AQUANAL
33600 PESSAC

Dans son unité :

- **LABORATOIRE DE CONTROLE ET DE RECHERCHE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

Portée flexible 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 (hors produits alimentaires liquides) Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel (hors produits alimentaires liquides)	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales (hors produits alimentaires liquides)	Préparation : Digestion enzymatique Précipitation, filtration Analyse : Gravimétrie	AOAC 985-29
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 libre	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 aqueuse ou en milieu acide Analyse : LC-MS/MS	ISO 21468
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en fructanes	Préparation / Analyse : Extraction aqueuse Hydrolyse enzymatique Purification sur SPE Chromatographie ionique - ampérométrie pulsée	ISO 22579

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

Portée FIXE

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 perte en masse	Préparation / Analyse : Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne VC01
Produits laitiers	Détermination de la perte en masse	Préparation / Analyse : Dessiccation 103°C Gravimétrie	Méthode interne VC01/1
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne VC04
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation / Analyse : 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 Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne VC02

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 teneur en chlorures	Préparation / Analyse : Potentiométrie (Titrage 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	Détermination de la teneur en sucres : glucose, fructose, saccharose, lactose, maltose	Préparation : Extraction aqueuse ou eau éthanol Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne GL01-05
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en fructanes	Préparation / Analyse : Extraction aqueuse Hydrolyse enzymatique Purification sur SPE Chromatographie ionique - ampérométrie pulsée	Méthode interne GL08/1
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits laitiers Aliments composés, complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en acides aminés totaux (sauf tryptophane)	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide / Oxydation Dérivation post-colonne à la ninhydrine HPLC-Visible	Méthode interne PO01
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits laitiers Aliments composés, complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en tryptophane total	Préparation / Analyse : Hydrolyse alcaline HPLC-Fluo	Méthode interne PO02
Aliments diététiques Lait liquide Poudre de lait Boisson à base de lait Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en taurine	Préparation / Analyse : Extraction Dérivation post-colonne HPLC, détection UV	Méthode interne PO04

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.

Portée FIXE

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits laitiers	Détermination de la teneur en sucres : glucose + galactose, fructose, saccharose, lactose, maltose	Préparation / Analyse : Extraction aqueuse ou eau éthanol Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne GL01-05

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.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

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

Portée FIXE

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en cendres brutes	Préparation / Analyse : Incinération 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

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.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments 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	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 5983-2
Aliments composés complets ou complémentaires : Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	ISO 6496

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

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	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	Préparation / Analyse : Dessiccation à 70°C sous vide et pesée	Méthode interne VC01
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Extraction et teneur en matières grasses	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Extraction Pesée	Méthode interne VC03
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Détermination de la teneur en azote total et protides	Préparation / Analyse : Méthode Kjeldahl	Méthode interne VC02
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Incinération Pesée	Méthode interne VC04
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits de chocolat	Détermination de la teneur en sucres : glucose, fructose, saccharose, lactose, maltose	Préparation / Analyse : Chromatographie Ionique Ampérométrie pulsée	Méthode interne GL01-05

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.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Confiserie, pâtisserie, biscuiterie Produits dérivés des fruits (hors produits alimentaires liquides)	Détermination de la teneur en fibres	Préparation / Analyse : Digestion enzymatique, précipitation Pesée	AOAC 985-29

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	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

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée flexible 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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine Alimentation animale	Extraction de la matière grasse Ester méthyliques d'acide gras	Préparation : Extraction Hydrolyse Transméthylation Analyse : Gravimétrie GC-FID

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible 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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Minéraux, Oligo-éléments, métaux lourds	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
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 DI10

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 : **14/08/2024** Date de fin de validité : **31/12/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0703 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
--