

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1822 rév. 22**

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

EUROFINS CERVAC SUD

N° SIREN : 492310503

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 CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS -
BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS
AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY
PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

EUROFINS CERVAC SUD**505 rue Louis Berton
13290 Les Milles**

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* : **19/03/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2026**

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° 1-1822 Rév 21.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1822 [Rév 21](#).

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° 1-1822 rév. 22

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS CERVAC SUD
505 rue Louis Berton
13290 Les Milles

Dans son unité :

- UNITE CHIMIE ALIMENTAIRE

Elle porte sur :

PORTEE FIXE

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>			
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 Produits céréaliers	Détermination du poids net	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie	Méthode interne TF093-W09457
Fruits et légumes	Détermination du poids net égoutté	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie	Méthode interne TF093-W09457

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes	Mesurage du pH	<u>Préparation / analyse</u> : Potentiométrie	NF V04-408
Produits de la pêche	Détermination du poids net égoutté	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie	NF V 45-069

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTE FIXE

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
Glaces de consommation	Volume	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie	Méthode interne T-F093-WO9460
Glaces de consommation	Taux de foisonnement	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie	Méthode interne T-F093-WO9460

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 / Divers aliments, 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 25/60-81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires de consommation humaine et des aliments pour animaux	Détermination de la l'activité de l'eau	<u>Préparation / analyse</u> : Hygrométrie (détermination de la variation de la conductivité électrique)	NF ISO 18787

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Essais physiques			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Haricots verts extra fins en conserve	Détermination du liquide de couverture	<u>Préparation / analyse</u> : Observation visuelle	Méthode interne référence T-F093-WO9364
	Détermination de la couleur	<u>Préparation / analyse</u> : Observation visuelle	
	Détermination de l'odeur	<u>Préparation/analyse</u> : Observation olfactive	
	Détermination de la tenue et de la texture	<u>Préparation / analyse</u> : Observation visuelle	
	Détermination du calibre / mesure dimensionnelle	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie Mesure dimensionnelle	
	Détermination des défauts des haricots verts et haricots beurrés en conserve	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie Observation visuelle	
	Détermination de la teneur en matières minérales et végétales étrangères	<u>Préparation / analyse</u> : Gravimétrie Observation visuelle	

Agroalimentaire / Divers aliments / Essais physiques			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Haricots verts extra fins et très fins surgelés	Détermination de la couleur	Préparation / analyse : Observation visuelle	Méthode interne T-F093- WO9377
	Détermination de l'odeur	Préparation / analyse : Observation olfactive	
	Détermination de la tenue	Préparation / analyse : Observation visuelle	
	Détermination du calibre / mesure dimensionnelle	Préparation / analyse : Gravimétrie Mesure dimensionnelle	
	Détermination des défauts des haricots verts surgelés	Préparation / analyse : Gravimétrie Observation visuelle	
	Détermination de la teneur en matières minérales et végétales étrangères	Préparation / analyse : Gravimétrie Observation visuelle	
Pommes de terre surgelées : pommes rissolées, pommes dauphines, pommes sautées, frites allumettes, frites.	Détermination de la couleur	Préparation / analyse : Observation visuelle	Méthode interne T-F093- WO9448
	Détermination du calibre / mesure dimensionnelle	Préparation / analyse : Gravimétrie Mesure dimensionnelle	
	Détermination des défauts des pommes de terre surgelées	Préparation / analyse : Gravimétrie Observation visuelle	
	Détermination de la teneur en matières minérales et végétales étrangères	Préparation / analyse : Gravimétrie Observation visuelle	

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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 : **19/03/2025** Date de fin de validité : **31/07/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1822 Rév. 21.

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