

Portée détaillée v.8 de l'attestation N° 1-0171

Detailed scope v.8 of the attestation N° 1-0171

Date de publication / Publish date: 16/09/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

ITERG

ITERG - Département Analyse et Expertise				
AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination du point de fusion en tube capillaire ouvert	Préparation / Analyse : Capillarité	NF EN ISO 6321 : 2021
1	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en corps gras solides	Préparation / Analyse : Résonnance magnétique nucléaire pulsée à basse résolution	NF EN ISO 8292-1
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'iode	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3961 : 2025
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en matières insaponifiables	Préparation / Analyse : Extraction à l'hexane Gravimétrie	NF EN ISO 18609
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en matières insaponifiables	Préparation / Analyse : Extraction à l'oxyde diéthylique Gravimétrie	NF EN ISO 3596
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : KARL FISCHER (Potentiométrie)	NF EN ISO 8534

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en impuretés insolubles	Préparation / Analyse : Mise en solution Filtration Gravimétrie	NF EN ISO 663
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en eau et en matière volatiles	Préparation / Analyse : Séchage Gravimétrie	NF EN ISO 662
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 660
2	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Préparation / Analyse : Titrimétrie	COI/T20/Doc34
2	Matière grasse extraite	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	Méthode interne PQ4-FC
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3960
2	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Titrimétrie	COI/T20/Doc35
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en composés polaires	Préparation / Analyse : Chromatographie sur colonne Gravimétrie	NF EN ISO 8420
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la stabilité à l'oxydation (Test d'oxydation accéléré)	Préparation / Analyse : Conductimétrie Rancimat	NF EN ISO 6886

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Préparation / Analyse : Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656 : 2011
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'anisidine	Préparation / Analyse : Spectrophotométrie	NF EN ISO 6885
2	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de saponification	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3657 : 2023
2	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Préparation / Analyse : Spectrophotométrie UV	COI/T20/Doc19
3	Corps gras d'origines animale et végétale (hors lait et produits laitiers) Matière grasse extraite issue de : Produits céréaliers Produits carnés Aliments composée (alimentation humaine)	Esters méthyliques d'acide gras (dosage des acides gras en % relatif) Analyse des Esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID	NF EN ISO 12966-2
3	Corps gras d'origines animale et végétale (hors lait et produits laitiers) Matière grasse extraite issue de : Produits céréaliers Produits carnés Aliments composée (alimentation humaine)	Esters méthyliques d'acide gras (dosage des acides gras en % relatif) Analyse des Esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID	NF EN ISO 12966-4

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Esters méthyliques d'acide gras Analyse des esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : Méthylation Méthylation automatisée GC-FID	COI/T20/Doc33
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination du pourcentage du 2-glycérylmonopalmitate	Préparation / Analyse : Purification sur colonne Réaction enzymatique Préparation des dérivés silylés GC-FID	COI/T20/Doc23
3	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux	Préparation / Analyse : Saponification Séparation de l'insaponifiable par chromatographie liquide (CL) Isolement des stérols par chromatographie sur couche mince (CCM) Préparation des dérivés silylés GC-FID	NF EN ISO 12228-1

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de la composition stérolique, de la teneur en stérols et de la teneur en composés alcooliques	Préparation / Analyse : Saponification Extraction de l'insaponification à l'éther éthylique Isolement des stérol, diols triterpéniques et alcools aliphatiques par chromatographie sur couche mince Préparation des dérivés silylés GC-FID	COI/T20/Doc26
3	Huiles végétales	Détermination de la teneur des stigmastadiènes	Préparation / Analyse : Purification sur colonne GC-FID	NF EN ISO 15788-1
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de la teneur des stigmastadiènes	Préparation / Analyse : Purification sur colonne GC-FID	COI/T20/Doc11 - partie A
3	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination des teneurs en tocophérols	Préparation / Analyse : HPLC-FLUO	NF EN ISO 9936
3	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en triglycérides polymérisés	Préparation / Analyse : HPLC-Réfractométrie	NF EN ISO 16931
3	Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en phosphore – méthode par colorimétrie	Préparation / Analyse : Minéralisation Spectrophotométrie	ISO 10540-1

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la composition en acides gras	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID	NF EN ISO 16958
6	Produits agricoles Produits alimentaires élaborés	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant Filtration sur colonne Gravimétrie	NF V03-030
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de la teneur en cires et esters éthyliques d'acides gras par CPG sur colonne capillaire	Préparation / Analyse : Purification sur colonne GC-FID	COI/T20/Doc28
3	Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Détermination de la différence entre la composition réelle et la composition théorique des triglycérides à ECN 42	Préparation / Analyse : Purification sur colonne HPLC-Réfractométrie GC-FID	COI/T20/Doc20
2	Graines et tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en acide phytique	Préparation / Analyse : Extraction solide / liquide Purification sur résine Spectrophotométrie	Méthode interne PQ5 - Acide phytique
3	Matière grasse extraite (du lait et des produits laitiers)	Esters méthyliques d'acide gras (dosage des acides gras en % relatif)	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID	Méthode interne PQ1-AG-MET-Interne
3	Corps gras d'origines animale et végétale	Esters méthyliques d'acide gras (dosage des acides gras en % relatif)	Préparation / Analyse : Méthylation automatisée (transestérification) Méthylation automatisée (Méthode au BF3) GC-FID	Méthode interne PQ1-AG-PREP + NF EN ISO 12966-4

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Corps gras d'origine animale et végétale	Dosage de l'hexane technique (somme des isomères) de 0,1 mg/kg à 1000 mg/kg	Préparation / Analyse : Espace de tête GC-MS	Méthode interne PQ1 Hexane

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Corps gras d'origines animales et végétales	Détermination des esters d'acides gras : 3-MCPD 2-MCPD Glycidol	Préparation / Extraction : Hydrolyse Dérivation Analyse : GC-MS	AOCS Cd 29b-13 NF EN ISO 18363-2
7	Corps gras d'origine végétale Corps gras d'origine animale	Détermination de la teneur en huile minérale (hydrocarbures saturés et/ou aromatiques)	Préparation / Extraction : Saponification Purification Epoxydation Analyse : LC-GC-FID	Méthode interne PQ1-MOSH-MOAH-PREP
7	Corps gras d'origines végétale et produits alimentaires à base de corps gras d'origine végétale	Détermination de la teneur en huile minérale (hydrocarbures saturés et/ou aromatiques)	Préparation / Extraction : HPLC Analyse : GC-FID	Méthode interne PQ1-MOSH-MOAH
7	Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de la teneur en hydrocarbure aromatiques polycycliques : benzo(a)pyrène, Chrysène, benz(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène	Purification : SPE Analyse : HPLC-Fluorimétrie	Méthode interne PQ 2C – HAP corps gras

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Corps gras d'origine végétale	Détermination de la teneur en Phtalates : Diméthyl phtalate (DMP) Diéthyl phtalate (DEP) Dipropyl phtalate (DPrP) Diisobutyl phtalate (DiBP) Dibutyl phtalate (DBP) Benzylbutyl phthalate (BBP) Dicyclohexyl phthalate (DCHP) Di-2-éthylhexyl phthalate (DEHP) Dinoctyl phthalate (DnOP) Di-éthylhexyl terephthalate (DEHT) Diisononyl phthalate (DiNP) Diisodecyl phthalate (DiDP)	Préparation / Extraction : Liquide / Liquide Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne PQ1-Phtalates GC-MS/MS
10	Corps gras d'origine végétale	Détermination de la teneur en Pesticides : Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-méthyl, Cyperméthrin 1, Deltaméthrin, Piperonyl butoxide, Pirimiphos-méthyl, Tebuconazole	Préparation / Extraction : Liquide / Liquide Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne PQ1-Pesticides
8	Huiles d'origine végétale et animale	Détermination de la teneur en éléments traces : Arsenic	Préparation : Dilution Détection : ICP-OES	Méthode interne PQ3-C
8	Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de la teneur en éléments traces ; Aluminium, Cadmium, Cuivre, Fer, Nickel, Plomb, Etain, Chrome, Phosphore	Préparation : Dilution Détection : ICP-OES	NF ISO 21033
8	huile d'olive	Détermination d'éléments traces par ICP-OES : Cuivre, Fer, Nickel, Plomb, Cadmium, Chrome, Etain, Aluminium, Arsenic	Préparation : Dilution Détection : ICP-OES	Méthode interne PQ3 D
9	Produits à base de soja	Détermination de la teneur des isoflavones	Préparation / Analyse : Extraction HPLC-UV	Méthode interne PQ2-Isoflavones

- Ajout de l'élément Phosphore dans la méthode Détermination de la teneur en éléments traces NF ISO 21033

- Retrait de 4 HAP de la méthode Détermination de la teneur en hydrocarbure aromatiques polycycliques (retrait de : Indéno(1,2,3,-cd)pyrène, Dibenzo(a,h)anthracène, Benzo(g,h,i)perylene et Benzo(k)fluoranthene) et modification du nom de la méthode (Méthode interne
PQ 2C – HAP corps gras en remplacement de PQ2- HAP8)