



## Portée détaillée v.9 de l'attestation N° 1-0287

Detailed scope v.9 of the attestation N° 1-0287

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS ANALYTICS FRANCE

| EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"       |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques |   |  |  |   |
| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i>   | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>   | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
| 12   | Matières premières aromatiques : gousses de vanille, arômes, extraits | Vanilline, Para-hydroxybenzaldéhyde, Ethylvanilline, Acide para hydroxybenzoïque, Acide vanillique   | Extraction :<br>Extraction eau/méthanol<br>Purification :<br>Liquide/solide (SPE C18)<br>Analyse :<br>HPLC | Méthode interne<br>T-AA04-WO2318                          |
| 22   | Vins  | Empreinte spectrale  | Préparation :<br>Dilution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne<br>T-AA52-WO3926                          |
| 22   | Vins  | Titre alcoométrique volumique, Glucose, Fructose, Saccharose, Acide tartrique, Acide malique, Acide citrique, Acide lactique, Acide sorbique, Méthanol | Préparation :<br>Dilution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne<br>T-AA52-WO3927                          |
| 22   | Jus de fruits<br>Concentrés<br>Nectars                                | Empreinte spectrale  | Préparation :<br>Dilution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne<br>T-AA52-WO2612                          |
| 22   | Jus de fruits<br>Concentrés<br>Nectars                                | Glucose, Fructose, Saccharose, 5-HMF, Ethanol, Acide citrique, Acide malique, Acide lactique, Acide gluconique, Acide sorbique                         | Préparation :<br>Dilution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne<br>T-AA52-WO2612                          |
| 22   | Boissons non alcoolisées  | Sucralose  | RMN-1H   | Méthode interne<br>T-AA52-WO2618                          |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>  | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>                       |
|--|---|---|---|---|
| 22   | Boissons non alcoolisées  | Cyclamate   | RMN-1H  | Méthode interne T-AA52-WO2618   |
| 22   | Miel  | Empreinte spectrale   | Préparation :<br>Dissolution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne T-AA52-WO44581  |
| 22   | Miel  | Glucose, Fructose, Saccharose, 5-HMF, Turanose, Ethanol, Acide citrique, Acide succinique, Acide acétique, Acide lactique | Préparation :<br>Dissolution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne T-AA52-WO44581  |
| 22   | Miel  | Glucose, Fructose, Saccharose, 5-HMF, Turanose, Ethanol, Acide citrique   | Préparation :<br>Dissolution<br>Analyse : RMN-1H  | Méthode interne T-AA52-WO5540   |
| 22   | Cafés solides (en grains ou broyés), verts ou torréfiés                     | Cafestol<br>Kahweol<br>16O-Methylcafestol   | Préparation :<br>Broyage le cas échéant<br>Analyse : RMN-1H   | Méthode interne T-AA52-WO4691   |
| 22   | Produits de la pêche<br>Produits carnés<br>Produits gras<br>Produits sucrés | Empreinte spectrale   | Extraction de la matière grasse par solvant<br>Préparation :<br>Dilution<br>Analyse : RMN-1H<br>Analyse : RMN-13C | Méthode interne T-AA52-WO45891  |
| 23   | Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés réctifiés                   | Mesure du rapport isotopique 13C/12C de l'éthanol   | Distillation<br>EA-IRMS   | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |
| 23   | Vins  | Mesure du rapport isotopique 18O/16O de l'eau par équilibrage   | EA-IRMS   | Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                         | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>                   | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>   |
|--|--|--|--|---|
| 23   | Vins   | Mesure du rapport isotopique 18O/16O de l'eau par pyrolyse                               | Lyophilisation inverse<br>EA-IRMS                        | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Lyophilisation inverse : T-AA01-WO2211<br>Mesure : T-AA02-WO2218 |
| 23   | Vins et moûts                                  | Rapport isotopique 18O/16O de l'éthanol  | Distillation<br>EA-IRMS                                  | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Mesure : T-AA02-WO2216   |
| 23   | Vins, moûts                                    | Détermination du rapport isotopique D/H de l'eau par pyrolyse                            | Distillation<br>Lyophilisation inverse<br>EA-IRMS        | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Lyophilisation inverse : T-AA01-WO2211<br>Mesure : T-AA02-WO2212 |
| 23   | Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole   | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de l'éthanol                                 | Distillation<br>EA-IRMS                                  | Recueil BS de l'O.I.V   |
| 23   | Autres boissons spiritueuses et alcools        | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de l'éthanol                                 | Distillation<br>EA-IRMS                                  | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Mesure : T-AA02-WO2206   |
| 23   | Boissons spiritueuses                          | Rapport isotopique 18O/16O de l'éthanol  | Distillation<br>EA-IRMS                                  | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Mesure : T-AA02-WO2216   |
| 23   | Jus de fruits et de légumes<br>Sirop de sucres | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de l'éthanol issu des sucres                 | Fermentation<br>Distillation<br>EA-IRMS                  | Méthode interne<br>Fermentation : T-AA01-WO2199<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Mesure : T-AA02-WO2206           |
| 23   | Jus de fruits et de légumes                    | Détermination du rapport isotopique 13C/12C des acides malique et citrique et des sucres | Résine échangeuse d'ion<br>HPLC Préparative<br>EA - IRMS | Méthode interne<br>Distillation : T-AA01-WO2200<br>Mesure : T-AA02-WO2206   |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                              | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>                                | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>   |
|--|---|---|--|---|
| 23   | Jus de fruits et de légumes et produits dérivés     | Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'acide ascorbique               | Résine échangeuse d'ion<br>HPLC Préparative<br>EA - IRMS | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO9081<br>Mesure : T-AA02-WO2206                                   |
| 23   | Jus de fruits et de légumes et produits dérivés     | Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ du carbone C1 de l'acide ascorbique | HPLC Préparative<br>IRMS                                 | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO9081<br>Mesure : T-AA02-WO2209                                   |
| 23   | Jus de fruits et de légumes                         | Mesure du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'eau par équilibration                 | IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2217  |
| 23   | Jus de fruits                                       | Rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'eau par pyrolyse                                | Lyophilisation inverse<br>EA-IRMS                        | Méthode interne<br>Lyophilisation inverse : T-AA01-WO2211<br>Mesure : T-AA02-WO2218                       |
| 23   | Jus de fruits                                       | Détermination du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ de l'éthanol                        | Fermentation<br>Distillation<br>EA-IRMS                  | Méthode interne<br>Fermentation : T-AA01-WO2199<br>Distillation : T-AA01-WO2187<br>Mesure : T-AA02-WO2216 |
| 23   | Jus de fruits                                       | Détermination du rapport isotopique D/H de l'eau par pyrolyse   | Lyophilisation inverse<br>EA-IRMS                        | Méthode interne<br>Lyophilisation inverse : T-AA01-WO2211<br>Mesure : T-AA02-WO2212                       |
| 23   | Jus de fruits                                       | Mesure du rapport D/H par équilibration   | IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2214  |
| 23   | Eau   | Mesure du rapport D/H par équilibration   | IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2214  |
| 23   | Vinaigre, vinaigre balsamique, vinaigrette biphasée | Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'acide acétique                 | Extraction liquide/liquide<br>Distillation<br>EA-IRMS    | Analytica Chimica Acta, 649, 98-105 (2009)  |
| 23   | Vinaigres   | Mesure du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ par équilibration                          | IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2217  |
| 23   | Huile   | Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ du produit brut                     | EA-IRMS  | Méthode interne<br>T-AA02-WO2206  |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>         | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>               |
|--|--|--|---|---|
| 23   | Huile                                    | Détermination du rapport isotopique 18O/16O du produit brut                    | EA-IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2216  |
| 23   | Huile                                    | Détermination du rapport D/H du produit brut                                   | EA-IRMS   | Méthode interne<br>T-AA02-WO2212  |
| 23   | Miel                                     | Détermination du rapport isotopique 13C/12C du produit brut et des protéines   | Homogénéisation<br>Dialyse<br>EA-IRMS                     | AOAC 998.12   |
| 23   | Miel                                     | Détermination du rapport isotopique 15N/14N de protéines                       | Dialyse<br>EA-IRMS  | Méthode interne<br>Extraction : T-AA02-WO2201<br>Mesure : T-AA02-WO2215 |
| 23   | Miel                                     | Détermination du rapport isotopique D/H des protéines                          | Dialyse<br>EA-IRMS  | Méthode interne<br>Extraction : T-AA02-WO2201<br>Mesure : T-AA02-WO2212 |
| 23   | Arômes et Matières premières aromatiques | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de la vanilline et du phb          | Extraction liquide/liquide<br>GC-IRMS                     | Arrêté du 19/02/2001, JORF  |
| 23   | Arômes et Matières premières aromatiques | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de la vanilline et du phb extraits | Extraction liquide/liquide<br>HPLC Préparative<br>EA-IRMS | Méthode interne<br>Extraction : T-AA02-WO2232<br>Mesure : T-AA02-WO2206 |
| 23   | Viande                                   | Détermination du rapport isotopique 13C/12C du produit brut et des protéines   | Homogénéisation<br>Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS   | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO5394<br>Mesure : T-AA02-WO2206 |
| 23   | Viande                                   | Détermination du rapport isotopique 15N/14N des protéines                      | Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS                      | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO5394<br>Mesure : T-AA02-WO2215 |
| 23   | Viande                                   | Détermination du rapport isotopique D/H des protéines                          | Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS                      | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO5394<br>Mesure : T-AA02-WO2212 |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>          | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>               |
|--|--|---|--|---|
| 23   | Viandes  | Détermination du rapport isotopique 34S/32S des protéines                       | Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS                     | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO5394<br>Mesure : T-AA02-WO6559 |
| 23   | Poisson  | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de la matière grasse                | Homogénéisation<br>Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS  | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO2197<br>Mesure : T-AA02-WO2206 |
| 23   | Poisson  | Détermination du rapport isotopique 15N/14N de la choline                       | Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS                     | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO2226<br>Mesure : T-AA02-WO2215 |
| 23   | Poissons   | Détermination du Rapport isotopique 18O/16O de la matière grasse                | Homogénéisation<br>Extraction solide/liquide<br>EA-IRMS  | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO2197<br>Mesure : T-AA02-WO2216 |
| 23   | Céréales   | Détermination du rapport isotopique 13C/12C du produit brut                     | Homogénéisation<br>EA-IRMS                               | Méthode interne<br>T-AA02-WO2206  |
| 23   | Céréales   | Détermination du rapport isotopique 15N/14N du produit brut                     | Homogénéisation<br>EA-IRMS                               | Méthode interne<br>T-AA02-WO2215  |
| 23   | Céréales   | Détermination du rapport isotopique 18O/16O du produit brut                     | Homogénéisation<br>EA-IRMS                               | Méthode interne<br>T-AA02-WO2216  |
| 23   | Compléments alimentaires   | Détermination du rapport isotopique 13C/12C de l'acide ascorbique               | Résine échangeuse d'ion<br>HPLC Préparative<br>EA - IRMS | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO9081<br>Mesure : T-AA02-WO2206 |
| 23   | Compléments alimentaires   | Détermination du rapport isotopique 13C/12C du carbone C1 de l'acide ascorbique | HPLC Préparative<br>IRMS                                 | Méthode interne<br>Extraction : T-AA01-WO9081<br>Mesure : T-AA02-WO2209 |
| 23   | Produits purs non soumis à préparation (distillation, extraction, purification): vanilline, benzaldéhyde, carvacrol, cétone framboise (frambinone), citral, huile essentielle de badiane, huile essentielle de fenouil, huile essentielle d'amande amère | Détermination du rapport isotopique D/H des molécules organiques                | EA-IRMS  | Méthode interne<br>T-AA02-WO2212  |
| 23   | Molécules organiques soufrées (cystine, cystéine, chondroïtine sulfate, héparine, méthionine, caséine)   | Détermination du rapport isotopique global 34S/32S                              | EA-IRMS  | Méthode interne<br>T-AA02-WO6559  |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|---|---|
| 11   | Boissons anisées sans alcool<br>Boissons alcoolisées (pastis)          | Anethole  | Dilution : Ethanol<br>Analyse : HPLC  | Méthode interne<br>T-AA04-WO2301                          |
| 11   | Boissons anisées sans alcool   | Acide Glycyrrhizique  | Dilution : Ethanol<br>Analyse : HPLC- DAD   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2301                          |
| 12   | Sucre ou produits sucrés : sucres vanillés, sucre vanillinés           | Vanilline, Ethylvanilline, Para-hydroxybenzaldéhyde                           | Extraction :<br>Solide extraction par solvant<br>Purification :<br>Liquide/solide (SPE C18)<br>Analyse : HPLC | Méthode interne<br>T-AA04-WO2318                          |
| 21   | Boissons non alcoolisées   | Détermination de la teneur en Sulfates  | Chromatographie ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2317                          |
| 21   | Jus de fruits et produits dérivés                                      | Détermination de la teneur en Acide tartrique                                 | Chromatographie ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2303                          |
| 21   | Jus de fruits et produits dérivés<br>Fruits et produits dérivés        | Détermination de la teneur en Acide galacturonique                            | Préparation : dilution<br>Analyse : Chromatographie ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2303                          |
| 21   | Jus de fruits, légumes et produits dérivés<br>Boissons non alcoolisées | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose, maltotriose) | Chromatographie ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2321                          |
| 21   | Jus de fruits et produits dérivés<br>Fruits transformés                | Détermination de la teneur en Sorbitol  | Préparation : dilution<br>Analyse : Chromatographie ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2320                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                      | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|--|---|
| 12   | Produits laitiers : Glaces, crèmes, yaourts | Vaniline   | Extraction :<br>Extraction eau/méthanol<br>Purification : Liquide/solide (SPE C18)<br>Analyse : HPLC | Méthode interne<br>T-AA04-WO2318                          |



## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|---|---|
| 12   | Pâtisserie ou produits céréaliers : gâteaux, gaufrettes, biscuits | Vanilline  | Extraction :<br>Solide extraction par solvant<br>Purification :<br>Liquide/solide (SPE C18)<br>Analyse : HPLC | Méthode interne<br>T-AA04-WO2318                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

## BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / PRODUITS TEXTILES ET D'HABILLEMENT / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i> | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>            | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|------------------------|---|--|---|
| 24   | Plumes et duvets       | Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ du produit brut | Broyage<br>EA-IRMS                                       | Méthode interne<br>T-AA02-WO2206                          |
| 24   | Plumes et duvets       | Détermination du rapport isotopique $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ du produit brut | Broyage<br>EA-IRMS                                       | Méthode interne<br>T-AA02-WO2215                          |
| 24   | Plumes et duvets       | Détermination du rapport isotopique $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ du produit brut | Broyage<br>EA-IRMS                                       | Méthode interne<br>T-AA02-WO2216                          |
| 24   | Plumes et duvets       | Détermination du rapport isotopique D/H du produit brut                           | Broyage<br>EA-IRMS                                       | Méthode interne<br>T-AA02-WO2212                          |
| 24   | Plumes et duvets       | Détermination du rapport isotopique $^{34}\text{S}/^{32}\text{S}$ du produit brut | Broyage<br>EA-IRMS                                       | Méthode interne<br>T-AA02-WO6559                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>        | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|-------------------------------|---|--|---|
| 19   | Boissons alcoolisées (pastis) | Anethole  | Dilution : Ethanol<br>Analyse : HPLC - DAD               | Méthode interne<br>T-AA04-WO2301                          |
| 19   | Boissons alcoolisées (pastis) | Acide Glycyrrhizique  | Dilution : Ethanol<br>Analyse : HPLC - DAD               | Méthode interne<br>T-AA04-WO2301                          |
| 20   | Bières                        | Sulfates  | Chromato ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2317                          |
| 20   | Vins, Vinaigre                | Acide tartrique   | Chromato ionique   | Méthode interne<br>T-AA04-WO2303                          |
| 20   | Boissons alcoolisées          | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose, maltotriose) | Chromatographie ionique                                  | Méthode interne<br>T-AA04-WO2321                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "BIOLOGIE MOLECULAIRE"

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Coton : gène endogène SAM7   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO4999    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Coton : Evènement spécifique GHB614                                    | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5080. |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Coton : Evènement spécifique 281-24-236                                | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5485  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Coton : Evènement spécifique 3006-210-23                               | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5484  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Coton : Evènement spécifique MON88913                                  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5482  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : gène endogène BGF2   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5000    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : Evènement spécifique RT73                                      | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5181    |

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : Construit spécifique P35S-Pat                                  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5179. |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : Construit spécifique ara/bar                                   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5015    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : Evènement spécifique DP-073496-4                               | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO8847    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Colza : Evènement spécifique MON88302                                  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5480    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : gène endogène HMGa  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5084  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique MON87460                                   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO10603 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Criblage P35S   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937 P-AN-WO5068 T-AA34-WO5134    |

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|---|---|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Criblage Tnos   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5135 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Criblage Tnos   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937 P-AN-WO5068 T-AA34-WO5190   |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique Bt11                                       | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5210 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Construit spécifique T25  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5217 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique T25  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5207 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique Mon810                                     | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5216 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Construit spécifique Bt176                                      | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5212 |

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique GA21                                       | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5222  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique NK603                                      | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5223  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique MON863                                     | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5224  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique TC1507                                     | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5225  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique DAS-59122                                  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5226  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique MON87427                                   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO28212 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Evènement spécifique 5307                                       | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO28216 |

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 | Maïs : Criblage P35S, gene endogène ZmZag                              |   | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5062  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : gène endogène Lect  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO4971  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique MON87705                                   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5480    |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique CV127                                      | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5164  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique MON87708                                   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO8840  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Criblage P35S   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5134, |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Criblage Tnos   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5135  |



## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : gène endogène Lect  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO4970  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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<br>Identification RRS   | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO4971  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique<br>MON87769                                | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO2286  |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique<br>DAS-44406-6                             | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO22574 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique<br>DAS-81419-2                             | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO22584 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique<br>DAS-68416-4                             | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO22527 |
| 9  | Produits bruts<br><br>Produits transformés :<br>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 : Evènement spécifique<br>MON89788                                | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthode interne : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO5159  |

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>    |
|--|--|--|---|--|
| 9  | Produits bruts<br>Produits transformés :<br>Produits céréaliers, Aliments composés, Alimentation animale | Soja : Criblage BPS-CV127-9, FG72, DP-356043-5                         | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthodes internes : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO56140 |
| 9  | Produits bruts<br>Produits transformés :<br>Produits céréaliers, Aliments composés, Alimentation animale | Soja : Criblage Pat  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthodes internes : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO56140 |
| 9  | Produits bruts<br>Produits transformés :<br>Produits céréaliers, Aliments composés, Alimentation animale | Soja : Criblage AgroBorder II  | Homogénéisation / broyage<br>Extraction - dosage<br>PCR temps réel<br>Test qualitatif | Méthodes internes : P-AN-DE4937, P-AN-WO5068, T-AA34-WO56207 |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "BIOLOGIE MOLECULAIRE"

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>      | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|---|--|
| 10   | Produits céréaliers<br>Aliments composés<br>Fruits et légumes et produits à base de fruits et légumes<br>Boissons non alcoolisées à base de fruits et légumes<br>Produits laitiers : poudres de laits et poudres infantiles | Détection et quantification du gluten                                  | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Broyage : Méthode interne P-PR-PR5320<br>Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4854 (kit fournisseur R.Biopharm – kit RIDASCREEN@Gliadin R7001)             |
| 10   | Solution de rinçage   | Détection du gluten  | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Broyage : Méthode interne P-PR-PR5320<br>Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4854 (kit fournisseur R.Biopharm – kit RIDASCREEN@Gliadin R7001)             |
| 10   | Boissons non alcoolisées: boisson au soja<br>Produits céréaliers : préparation pour biscuits<br>Solution de rinçage   | Détection et quantification de protéines de lait                       | Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA           | Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4860 (kit fournisseur (R.Biopharm - kit FAST Milk R4652)  |
| 10   | Produits céréaliers : préparation pour biscuits   | Détection et quantification de la caséine                              | Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA           | Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4856 (kit fournisseur (R.Biopharm - kit FAST Milk R4612)  |
| 10   | Boissons non alcoolisées: boisson au soja<br>Solution de rinçage  | Détection de la caséine  | Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA           | Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4856 (kit fournisseur (R.Biopharm - kit FAST Milk R4612)  |
| 10   | Aliments composés   | Détection et quantification des protéines d'œuf                        | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Broyage : Méthode interne P-PR-PR5320<br>Extraction et ELISA : Méthode interne T-AA29-WO4853 (kit fournisseur R.Biopharm – kit RIDASCREEN@FAST Ei/Egg Protein R6402) |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                                 | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|--|---|
| 8  | Produits sucrés et édulcorés : mélasse, vinasse, sucre, sirop à base de sucre | Détermination de la teneur en Fluor                                    | Extraction :<br>Attaque acide<br>Analyse :<br>Ionométrie (électrode spécifique au fluor) | Méthode interne<br>T-AA43-WO4662                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|--|--|---|
| 4  | Boissons alcoolisées (pas sur vinaigre ni alcools forts)<br>Produits dérivés des fruits et légumes   | Ochratoxine A  | Extraction par solvant :<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse :<br>HPLC-Fluo | Méthode interne<br>T-AA10-WO4665                          |
| 4  | Céréales, produits dérivés de céréales (excepté levain),<br>Légumineuses<br>Aliments pour animaux<br>Fruits à coques et dérivés<br>Oléagineux et dérivés<br>Sirop de glucose<br>Additifs<br>Produits laitiers<br>Cacao (fèves) et dérivés du cacao<br>Plats préparés | Ochratoxine A  | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse :<br>HPLC-Fluo   | Méthode interne<br>T-AA10-WO4680                          |
| 4  | Fruits séchés (raisin, figues, canneberge)   | Ochratoxine A  | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse :<br>HPLC-Fluo   | Méthode interne<br>T-AA10-WO4676                          |
| 4  | Céréales et produits dérivés   | Ochratoxine A  | Extraction par solvant<br>Analyse :<br>LC-MS/MS  | Méthode interne<br>T-AA10-WO4669                          |
| 4  | Epices (sauf clous de girofle)<br>Café et produits dérivés du café<br>Chicorée, Thés, Infusions,<br>Herbes aromatiques,<br>Poudres de végétaux   | Ochratoxine A  | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse :<br>LC-MS/MS    | Méthode interne<br>T-AA10-WO4670                          |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|--|--|---|
| 4  | Céréales et produits dérivés des céréales<br>Aliments pour animaux<br>Fruits secs<br>Produits dérivés des fruits et légumes (concentrés et purées)<br>Fruits à coques et produits dérivés<br>Oléagineux et dérivés (excepté lin)<br>Bière<br>Sirop de glucose<br>Légumineuses<br>Additifs<br>Produits laitiers | Aflatoxines B1, B2, G1, G2   | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse : HPLC-Fluo avec dérivation post-colonne | Méthode interne<br>T-AA10-WO4636                          |
| 4  | Épices<br>Cacao et produits dérivés du cacao<br>Produits dérivés des fruits et légumes (poudres)<br>Thé, Infusions<br>Plantes condimentaires   | Aflatoxines B1, B2, G1, G2   | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse : HPLC-Fluo avec dérivation post-colonne | Méthode interne<br>T-AA10-WO4644                          |
| 4  | Produits laitiers  | Aflatoxine M1  | Extraction par solvant<br>Purification sur colonne (immuno-affinité)<br>Analyse : HPLC-Fluo                              | Méthode interne<br>T-AA10-WO4646                          |
| 4  | Céréales et produits dérivés   | Fumonisines B1, B2   | Extraction par solvant<br>Analyse : LC-MS/MS   | Méthode interne<br>T-AA10-WO4669                          |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>              | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|---|---|
| 4  | Céréales et produits dérivés<br>Aliments pour animaux<br>Oléagineux et dérivés<br>Légumineuses<br>Additifs<br>Produits dérivés des fruits<br>Plats préparés<br>Produits laitiers                    | Zéaralénone  | Extraction par solvant<br>Purification<br>SPE<br>Analyse LC-MS        | Méthodes internes<br>T-AA10-WO4657<br>et<br>T-AA10-WO4669 |
| 4  | Maïs et blé (grains)  | Zéaralénone  | Extraction par solvant<br>Analyse : LC-MS/MS                          | Méthodes internes<br>T-AA10-WO4668<br>et<br>T-AA10-WO4669 |
| 4  | Produits dérivés des fruits<br>Boissons alcoolisées (sauf alcools forts, spiritueux et pommeau)   | Patuline   | Extraction par solvant<br>Purification<br>SPE<br>Analyse : HPLC/MS-MS | Méthode interne<br>T-AA10-WO4677                          |
| 4  | Céréales et produits dérivés<br>Aliments pour animaux<br>Oléagineux et dérivés<br>Fruits à coques<br>Légumineuses<br>Additifs<br>Produits dérivés des fruits<br>Plats préparés<br>Produits laitiers | Déoxynivaléno (DON)  | Extraction par solvant<br>Purification<br>SPE<br>Analyse : LC-MS/MS   | Méthodes internes<br>T-AA10-WO4657et<br>T-AA10-WO4669     |
| 4  | Maïs et blé (grains)  | Déoxynivaléno (DON)  | Extraction par solvant<br>Analyse : LC-MS/MS                          | Méthodes internes<br>T-AA10-WO4668<br>et<br>T-AA10-WO4669 |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>                           | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|--|--|---|
| 4  | Céréales et produits dérivés<br>Oléagineux et dérivés (sauf graines de sésame)<br>Aliments des animaux<br>Additifs  | Toxines T2 et HT2  | Extraction par solvant<br>Purification SPE<br>Analyse : LC-MS/MS   | Méthode interne<br>T-AA10-WO4657                          |
| 4  | Maïs et blé (grains)  | Toxines T2 et HT2  | Extraction par solvant<br>Analyse : LC-MS/MS   | Méthode interne<br>T-AA10-WO4668                          |
| 4  | Céréales et produits dérivés, sauf rafles de maïs, sons et drèches  | Zéaralénone, Ochratoxine A, Aflatoxines B1, B2, G1 et G2, Déoxynivaléol (DON), Toxines T2 et HT2 | Extraction par solvant<br>Analyse : LC-MS/MS   | Méthode interne T-AA10-WO37075                            |
| 5  | Produits laitiers<br>Ovoproduits<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Produits riches en huile<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse : céréales et produits dérivés, poudres de fruits et légumes<br>Jus de fruits et légumes<br>Boissons alcoolisées<br>Produits riches en sucre et faibles en eau<br>Aliments pour animaux<br>Produits divers d'origine animale et/ou végétale : Plats cuisinés<br>Gélatines<br>Additifs<br>Epices | Détermination de la teneur en mélamine   | Préparation / Extraction : Solide/liquide à froid<br>Liquide / liquide<br>Purification : SPE<br>Analyse : LC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA10-WO4671                          |



## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|--|---|---|
| 5  | Produits pauvres en eau et en matière grasse :<br>céréales et produits dérivés<br>Produits riches en eau : racines et tubercules<br>Produits riches en huile: produits dérivés des fruits et légumes, autres produits transformés dérivés des céréales, fruits à coque<br>Plantes aromatiques et médicinales : graines, feuilles<br>Produits riches en sucre et pauvres en eau: fruits secs, bonbons, mélasse<br>Produits laitiers : lait, yaourt<br>Produits divers : additifs et compléments alimentaires, plats préparés, cacao et dérivés<br>Aliments pour animaux : aliments composés | Acrylamide   | Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid<br>Analyse : LC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA10-<br>WO4633                      |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>  | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>                      |
|--|--|---|--|--|
| 5  | Produits d'origine végétale :<br>Produits riches en huile<br>Produits riches en eau (Teneur en eau ≥ 60%)<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse (Teneur en eau < 60%)<br>Epices<br>Plantes aromatiques et médicinales<br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes<br>Sodas<br><br>Produits d'origine animale :<br>Produits de la ruche<br>Produits laitiers<br>Produits carnés<br>Matières grasses<br>Produits de la pêche<br><br>Alimentation animale (sauf fourrage, ensilage)<br><br>Autres : Huile essentielle, Oléorésine, Levure, Complément alimentaire | Détermination de la teneur en HAP :<br>Benzo(a)anthracène,<br>Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène,<br>Chrysène | Préparation /<br>Extraction :<br>Solide /<br>liquide à chaud<br>Liquide /<br>liquide<br>Purification :<br>SPE<br>Analyse :<br>GC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO52208<br>Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO45399 |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>   | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>  |
|--|---|--|--|--|
| 6  | Produits riches en eau (teneur en eau > 60%)<br><br>Produits acides et riches en eau  | Dosage de multirésidus de pesticides :<br>2,4,5-T, Acetochlor, Ametoctradin, Anilofos, Atrazine, Atrazine déisopropyl, Azaconazole, Bupirimate, Buprofezine, Butoxyde de Pipéronyle (PBO), Butylate, Carbétamide, Chlorfluazuron, Chlorpyrifos -ethyl, Chlorpyrifos-méthyle, Crimidine, Cyazofamide, Cycloate, Cyprodinle, DEET Diethyltoluamide, Demeton-S-méthyl-sulfone, Diallate, Diazinon, Difénoconazole, Difénoxuron, Dimoxystrobine, Epoxyconazole, EPTC, Ethirimol, Ethoprophos, Fenamidone, Fénarimol, Fénazaqueine, Fenbuconazole, Fenpropimorphe, Fipronil, Fipronil sulfon, Fluaziname, Fluazuron, Flubendiamide, Flusilazole, Flutriafol, FM-6-1 (metabolite du Triflumizole), Fuberidazole, Hexaconazole, Hexazinone, Hexythiazox, Imazalile, Indaziflam, Indoxacarbe, Isoprocarb, Isoproturon, Isouron, Methabenzthiazuron, , Métoxuron, Molinate, Monocrotophos, Napropamide, Néburon, Oxadixyl, Oxamyl-oxime, Oxaziclomefone, Oxfendazole, Oxydéméton méthyl, Paclbutrazole, Pebulate, Penconazole, Pencycuron, Pendiméthaline, Penoxsulame, Pethoxamide, Phosphamidon, Picaridin, Pirimicarb, desmethyl-formamido-, Pirimicarbe, Pirimicarbe, Desmethyl-, Pirimiphos-méthyl, Prométoxe, Propiconazole, Proquinazid, Prosulfocarbe , Pyraclostrobine, Pyridabène, Pyriméthanal, Pyrimidifen, Pyriproxifen, Quinoxifen, Simazine, Simeconazole, Spiroxamine, Sulfotep, Tébuconazole, Thiabendazole, Triclopyr, Tricyclazole, Tridemorph, Trifloxystrobine, Triflumizol, Triticonazole, Vamidothion, Vamidothion-sulfoxyde, Zoxamide | Préparation /<br>Extraction :<br>Solide /<br>liquide à froid<br>Purification :<br>SPE<br>dispersive<br>Analyse :<br>LC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4659<br><br>Méthode interne T-AA57-<br>WO59629 |
| 6  | Produits riches en eau (teneur en eau > 60%)<br><br>Produits acides et riches en eau  | Dosage de multirésidus de pesticides :<br>Acétochlore, Alachlore, Aldrine, Alléthrine, Amétryne, Atrazine, Benfluraline, Bifenthrine, Bromopropylate, Butachlore, Butafenacile, Chlordane-alpha (cis), Chlordane-gamma (trans), Chlorfenvinphos, Chlorobenzilate, Chloropropylate, Chlorpyrifos, Chlorpyriphos-méthyl, Chlorthal diméthyle, Clomazone, Cyanophos, DDD o.p. , DDE o,p, Desethyl-atrazine, Desethyl-Terbuthylazine, Desmétryne, Diazinon, Dichlobénil, Diclobutrazole, Dieltrin, Diflufenicanil, Ethion, Etoxazole, Etrimphos, Fenamidone, Fenthion, Flutriafol, Fonofos, Heptachlore, Heptachlorepoxyde-cis, Heptachlorepoxyde-trans, Hexazinone, IBP (Iprobenfos), Isofenphos-Méthyl, Isofenphos, Isoprothiolane, Isoxadifen-éthyle, Lindane (gamma-HCH), Mecarbam, Mefenpyr-diéthyl, Metrafenone, Napropamide, Oxadiazon, Pentachloraniline, Pentachloroanisole, Phenthoate, Picolinafene, Picoxystrobin, Pirimiphos-éthyl, Pirimiphos-méthyl, Procymidone, Propazine, Propétamphos, Propyzamide, Prothiophos, Pyridalyle, Pyrifenox, Quinalphos, Quintozène, Sebuthylazin, Silafluofen, Silthiofame, Simazine, Téfluthrine, Terbufos, Terbuthylazine, Terbutryne, Tétradifon, Tri-allate, Trifluraline, Uniconazole  | Préparation /<br>Extraction :<br>Solide /<br>liquide à froid<br>Purification :<br>SPE<br>dispersive<br>Analyse :<br>GC-MS    | Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4660   |
| n  | Produits riches en eau (teneur en eau > 60%) :<br>Fruits à pépin,<br>Fruits à noyau,<br>légumes fruits,<br>champignons frais<br>Bulbes,<br>brassicées,<br>légumes tiges<br>Légumes feuilles et fines herbes,<br>légumineuses ;<br>feuilles de légumes-racines,<br>légumes tubercules<br>Racines et Tubercules<br>Autres produits :<br>bananes<br><br>Produits acides et riches en eau :<br>Agrumes<br>Fruits rouges<br>Autres fruits acides | Dosage de multirésidus de pesticides :<br>Alachlor, Atrazin, Atrazin, desethyl-, Benalaxyl, Biphenthrin, Bromopropylate, Butachlor, Chlorfenapyr, Chlorfenvinphos, Chlorobenzilate/Chloropropylate, Cyflufenamid, Diflufenican, Dimethenamid , Etaconazole, Ethion, Etoxazole, Fenamidone, Flurochloridone, Hexazinone, Isofenphos, Isofenphos-Méthyl, Isoxadifen-ethyl, Mecarbam, Mefenpyr-diethyl, Metazachlor, Metrafenone, Metribuzin, Napropamide, Oxadiazon, Phenthoate, Picolinafen, Procymidone, Profenofos, Propazin, Quinalphos, Sebuthylazine, Terbuthylazine, Terbuthylazine, desethyl-, Tétradifon, Triflumizole  | Préparation /<br>Extraction :<br>Solide /<br>liquide à froid<br>Purification :<br>SPE<br>dispersive<br>Analyse :<br>GC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO76245  |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>   | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>   |
|--|--|--|---|---|
| 6  | Produits riches en eau (teneur en eau > 60%) : Champignon  | Métrafénone  | Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid<br>Purification : SPE dispersive<br>Analyse : LC-MS/MS        | Méthode interne<br>T-AA57-WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-WO4659<br>Méthode interne<br>T-AA57-WO59629 |
| 6  | Produits pauvres en eau et en matières grasses : Blé, farine de blé, gluten  | Dosage de multirésidus de pesticides : Pirimiphos-methyl   | Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid<br>Purification : SPE dispersive<br>Analyse : GC-MS           | Méthode interne<br>T-AA57-WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-WO6493                                      |
| 6  | Produits riches en eau : (teneur en eaux >60%) sauf brassicacées (roquette, cresson, raifort, chou, navet, rutabaga, radis)<br>Produits acides et riches en eau sauf agrumes | Dithiocarbamates   | Préparation / Extraction : Hydrolyse<br>Espace de tête (Headspace)<br>Analyse : Dosage du CS2 résiduel par GC-FPD | Méthode interne<br>T-AA57-WO13489   |
| 6  | Produits pauvres en eau et en matières grasses<br><br>Aliments pour animaux<br>Matières premières d'origine végétale : céréales, protéagineux, sous-produits céréaliers      | Dosage de multirésidus de pesticides : Acetochlor, Ametoctradin, Amidosulfuron, Atrazine, Azaconazole, Azoxystrobine, Bupirimate, Buprofezine, Butoxyde de Pipéronyle (PBO), Carbétamide, Chlorpyrifos (-ethyl), Chlortoluron, Clethodim, Cloquintocet-mexyl, Clothianidin, Cyproconazole, Cyprodinil, DEET Diethyltoluamide, Diallat, Diazinon, Dicrotophos, Difénoconazole, Diflufenicanil, Dimethachlor, Dimethomorphe, Dimétilan, Dimoxystrobine, Dioxacarb, Ethiofencarb-sulfone, Ethion, Ethofenprox, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos, Fenamiphos-sulfone, Fenamiphos-sulfoxyde, Fénarimol, Fénazoline, Fenbuconazole, Fenobucarb, Fenoxaprop-P, Fenpropimorphe, Fensulfothion, Fluazuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flurtamone, Flusilazole, Flutriafol, FM-6-1 (métabolite du Triflumizole), Fosthiazate, Hepténophos, Hexaflumuron, Hexazinone, Imazalile, Imidaclopride, Iprovalicarbe, Isoprocarb, Isoxaben, Lénacile, Malaoxon (dégradation Malathion), Malathion, Mandipropamide, Methabenzthiazuron, Methomyl, Metobromuron, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, Myclobutanil, Napropamide, Nicosulfuron, Ofurace, Oxamyl-oxime, Paclobutrazole, Penconazole, Pencycuron, Pendiméthaline, Pethoxamide, Phosphamidon, Picolinafene, Pirimicarbe, Pirimicarbe, Desmethyl-, Pirimiphos-methyl, Promecarb, Prométone, Propaquizafop, Propiconazole, Propyzamide, Prosulfocarbe, Pyraclostrobine, Pyriméthanyl, Pyrimidifen, Pyriproxyfen, Quinmerac, Quinoxyfen, Rimsulfuron, Sethoxydim, Simazine, Spirodiclofen, Spiroxamine, Sulfotep, Tébuconazole, Tébufenpyrad, Terbacile, Tetraconazole, Thiabendazole, Tribenuron methyl, Triclopyr, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumizol, Triflumuron, Triflusaluron-methyl, Triforine, Vamidothion, Vamidothion-sulfone, Zoxamide | Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid<br>Purification : SPE dispersive<br>Analyse : LC-MS/MS        | Méthode interne<br>T-AA57-WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-WO38915                                     |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>   | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i>                     |
|--|---|--|--|---|
| 6  | Produits pauvres en eau et en matière grasse<br><br>Aliments pour animaux   | Dosage de multirésidus de pesticides :<br>2,6-Dichlorobenzamide, Acetochlor, Aldrine, Amétryne, Anthraquinone, Atrazine, Azaconazole, Benfluraline, Bifénox, Bromophos-ethyl, Bromophos-méthyl, Cadusafos, Carfentrazone-ethyl, Chlordane-cis, Chlordane-gamma (=bêta=trans), Chlorméphos, Chloropropylate, Chlorpyrifos-ethyl, Chlorpyrifos-méthyle, Chlorthal diméthyle, Clomazone, Cyanophos, Cyproconazole, Cyprodinile, Demeton-S-methyl, Deséthyl-terbutylazine, Desmetryne, Diallylate, Diallylate I, Diallylate II, Diazinon, Dichlobénil, Dichlofenthion, Dichloran, Diclobutrazole, Dieldrine, Dimethylphenylsulfamide (DMSA), Endrine, Ethoprophos, Etridiazole, Etrimphos, Fenchlorphos Fenchlorphos oxon, Fenpropimorph, Fludioxonil, Flurochloridone, Fluthiacet-methyl, Flutolanil, Formothion, Fosthiazate, HCH Alpha, HCH Bêta, HCH Delta, HCH, gamma - Lindane, HCH-epsilon, Hepténophos, Hexachlorobenzène (HCB), Hexaconazole, Hexazinone, IBP (Iprobenfos), Isocarbofos, Isofenphos, Isofenphos-Méthyl, Lenacil, Méthacrifos, Methamidophos, Mévinphos, Nitrofen, o,p-Dichlorobenzophenone, Oxadiazon, Oxadixyl, Pentachloraniline, Pentachloroanisole (PCA), Pirimicarb, Pirimiphos-méthyl, Procymidone, Profenofos, Prométryne, Propanile, Propazine, Propétamphos, Protham, Propoxur, Propyzamide, Prothiophos, Pyriméthanol, Quinoxifen, Quintozène, Silthiofame, Simazine, Sulfotep, Sulprofos, Tecnazène, Téfluthrine, Terbacile, Terbufos, Terbutylazine, Terbutryne, Tetraconazole, Tétradifon, Tolclofos-méthyl, Triallate, Trichloronate, Trinexapac-Ethyle | Préparation /<br>Extraction :<br>Solide /<br>liquide à froid<br>Purification :<br>SPE<br>dispersive<br>Analyse :<br>GC-MS/MS | Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO4658<br>Méthode interne<br>T-AA57-<br>WO27932 |
| 7  | Produits céréaliers<br>Produits gras<br>Ovoproduits<br>Produits laitiers<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Fruits et légumes<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Café, Thé, Infusion<br>Boissons non alcoolisées<br>Epices et condiments<br>Aliments diététiques<br>Aliments composés<br>Aliments des animaux : matières premières, aliments composés, complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en : Arsenic, Plomb, Cadmium, Mercure, Etain, Sélénium, Cuivre, Zinc, Fer, Manganèse, Molybdène, Antimoine, Cobalt, Baryum, Vanadium, Chrome, Nickel, Sodium, Calcium, Potassium, Magnésium, Phosphore  | Préparation :<br>Voie humide par micro-ondes sous pression<br>Détection et quantification :<br>ICP-MS                        | Méthode interne<br>T-AA43-<br>WO8027  |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

## AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>                                 | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|--|--|---|
| 8  | Aliments des animaux : matières premières, prémélanges, aliments composés, complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en Fluor                                    | Extraction :<br>Attaque acide<br>Analyse :<br>Ionométrie (électrode spécifique au fluor) | Méthode interne<br>T-AA43-WO4662                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                                   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>              | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|---|---|
| 1  | Produits sucrés  | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)                    | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3651                          |
| 1  | Produits sucrés  | Dosage du lactose trace   | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3649                          |
| 1  | Produits sucrés  | Dosage des sucres traces (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)             | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3652                          |
| 2  | Boissons non alcoolisées<br>Produits sucrés et édulcorés | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de l'insaponifiable<br>Syllilation<br>Analyse :<br>GC-FID       | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Boissons non alcoolisées<br>Produits sucrés              | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras | Extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3640                          |
| 2  | Produits sucrés et édulcorés                             | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie                   | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | Produits sucrés<br>Thé, café                             | Détermination de la teneur en matière grasse totale                                 | Hydrolyse<br>Extraction Soxhlet<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA67-WO3930                          |
| 3  | Thé, café<br>Produits sucrés<br>Boissons non alcoolisées | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation :<br>Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse :<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>T-AA66-WO13474                         |
| 13   | Produits sucrés<br>Thé, café                             | Détermination de la perte en masse à la dessiccation                                | Sous pression réduite - 70°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 13   | Produits sucrés (sauf miel)<br>Café et chicorée          | Détermination de l'humidité   | Karl Fischer : Titrimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3931                          |
| 14   | Produits sucrés<br>Thé, café                             | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                                   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|--|---|
| 16   | Produits sucrés<br>Boissons non alcoolisées<br>Thé, café | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | Méthode de Kjeldahl                                      | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Produits sucrés  | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique        | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |
| 18   | Produits sucrés  | Détermination de la teneur en chlorures                                       | Potentiométrie   | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |



## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>              | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|---|---|
| 1  | Plats cuisinés<br>Fruits, légumes et produits dérivés  | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)                    | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3651                          |
| 1  | Aliments diététiques   | Dosage du lactose trace   | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3649                          |
| 1  | Saumure de conserves   | Dosage des sucres solubles totaux   | Flux continu (colorimétrie)   | Méthode interne<br>T-AA07-WO3583                          |
| 2  | Aliments diététiques<br>Aliments composés<br>Fruits, légumes et produits dérivés<br>Epices et condiments | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de l'insaponifiable<br>Sylilation<br>Analyse : GC-FID           | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Aliments cuisinés<br>Fruits, légumes et produits dérivés   | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras | Extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3640                          |
| 2  | Fruits et légumes<br>Aliments cuisinés   | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie                   | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | OEufs et ovoproduits   | Détermination de la teneur en matières grasses (Lipoides)                           | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie                   | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | Aliments cuisinés<br>Légumes et produits dérivés   | Détermination de la teneur en matière grasse totale                                 | Hydrolyse<br>Extraction Soxhlet<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA67-WO3930                          |
| 3  | Aliments cuisinés<br>Fruits, légumes et produits dérivés   | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation :<br>Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse :<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>T-AA66-WO13474                         |
| 13   | Aliments cuisinés<br>Fruits, légumes et produits dérivés<br>Produits diététiques                         | Détermination de la perte en masse à la dessiccation                                | Sous pression réduite - 70°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 14   | Aliments cuisinés<br>Fruits et légumes   | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |

## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                                   | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|--|---|
| 16   | Aliments cuisinés<br>Fruits, légumes et produits dérivés | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | Méthode de Kjeldahl                                      | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Aliments cuisinés<br>Fruits et légumes                   | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique        | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |
| 18   | Aliments cuisinés<br>Légumes et produits dérivés         | Détermination de la teneur en chlorures                                       | Potentiométrie   | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i> | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>              | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|------------------------|---|---|---|
| 1  | Produits laitiers      | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)                    | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                | Méthode interne<br>T-AA08-WO3651                          |
| 1  | Produits laitiers      | Dosage du lactose trace   | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                | Méthode interne<br>T-AA08-WO3649                          |
| 2  | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction de l'insaponifiable<br>Syllilation<br>Analyse :<br>GC-FID     | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Produits laitiers      | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras | Extraction :<br>Hydrolyse acide / extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA67-WO23071                         |
| 2  | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie             | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 3  | Produits laitiers      | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation : Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse : Gravimétrie | Méthode interne T-AA66-WO13474                            |
| 13   | Produits laitiers      | Détermination de la teneur totale en matière sèche                                  | Dessiccation 102°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 14   | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |
| 16   | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines       | Méthode de Kjeldahl   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |
| 18   | Produits laitiers      | Détermination de la teneur en chlorures   | Potentiométrie  | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>          | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>              | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---------------------------------|---|---|---|
| 1  | Produits céréaliers transformés | Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)                    | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3651                          |
| 1  | Produits céréaliers transformés | Dosage du lactose trace   | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3649                          |
| 1  | Produits céréaliers transformés | Dosage des sucres traces (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)             | Extraction :<br>Mise en solution<br>Déprotéinisation<br>Analyse :<br>Chromatographie ionique                      | Méthode interne<br>T-AA08-WO3652                          |
| 2  | Produits céréaliers             | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de l'insaponifiable<br>Sylilation<br>Analyse :<br>GC-FID        | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Produits céréaliers transformés | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras | Extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3640                          |
| 2  | Produits céréaliers             | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie                   | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | Produits céréaliers transformés | Détermination de la teneur en matière grasse totale                                 | Hydrolyse<br>Extraction Soxhlet<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA67-WO3930                          |
| 3  | Produits céréaliers transformés | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation :<br>Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse :<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>T-AA66-WO13474                         |
| 13   | Produits céréaliers transformés | Détermination de la perte en masse à la dessiccation                                | Sous pression réduite - 70°C  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 13   | Céréales, produits de mouture   | Détermination de la teneur en eau   | Dessiccation 130°C – 133°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3463                          |
| 14   | Produits céréaliers             | Détermination de la teneur en cendres brutes  | Incinération 900°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3437                          |

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>          | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---------------------------------|---|--|---|
| 14   | Produits céréaliers transformés | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie             | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |
| 16   | Produits céréaliers transformés | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | Méthode de Kjeldahl                                      | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Produits céréaliers             | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique        | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |
| 18   | Produits céréaliers transformés | Détermination de la teneur en chlorures                                       | Potentiométrie   | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                                       | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>                        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|--|---|---|---|
| 2  | Produits gras  | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de<br>l'insaponifiable<br>Sylilation<br>Analyse :<br>GC-FID | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Produits gras  | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras           | Extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3640                          |
| 2  | Corps gras et matières grasses extraites                     | Esters méthylique d'acide gras : dosage des acides gras en absolu (mg/100g) et en relatif (%) | Préparation :<br>Méthylation<br>Analyse:<br>GC-FID  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3638                          |
| 2  | Produits gras  | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie               | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 3  | Produits gras  | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation : Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse : Gravimétrie"  | Méthode interne<br>T-AA66-WO13474                         |
| 13   | Fruits à coque   | Détermination de la perte en masse à la dessiccation  | Sous pression réduite - 70°C<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 13   | Produits gras : graines oléagineuses, vinaigre et mayonnaise | Détermination de l'humidité   | Etuvage 103°C<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 13   | Huiles et corps gras dont beurres et margarines              | Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles                                    | Dessiccation<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 14   | Produits gras  | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |
| 16   | Produits gras  | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines                 | Méthode de Kjeldahl   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Produits gras  | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |

## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>  | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>        | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|---|--|---|
| 2  | Aliments composés   | Détermination de la teneur en cholestérol                                     | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de l'insaponifiable<br>Sylilation<br>Analyse :<br>GC-FID | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Matières premières<br>Aliments composés   | Détermination de la teneur en matière grasse                                  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie            | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | Alimentation animale :<br>Matières premières<br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en matières grasses totales (méthode B)            | Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique (autoclave) – Méthode B<br>Extraction Soxhlet<br>Gravimétrie    | Méthode interne<br>T-AA67-WO13634                         |
| 2  | Alimentation animale :<br>Matières premières  | Détermination des matières grasses brutes (méthode A)                         | Extraction (éther de pétrole)<br>Distillation<br>Gravimétrie   | Méthode interne<br>T-AA67-WO3467                          |
| 15   | Alimentation animale:<br>Matières premières<br>Aliments composés complets ou complémentaires  | Détermination de la teneur en cellulose                                       | Méthode en sachets (Fibersac)  | Méthode interne<br>T-AA07-WO3443                          |
| 13   | Alimentation animale :<br>Matières premières<br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de l'humidité 103°C   | Dessiccation 102-103 °C  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 13   | Alimentation animale :<br>Matières premières  | Détermination de la teneur en eau   | Dessiccation 130°C – 133°C<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3463                          |
| 14   | Alimentation animale  | Détermination de la teneur en cendres brutes                                  | Incinération 900°C<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3437                          |
| 14   | Alimentation animale :<br>Matières premières<br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en cendres brutes                                  | Incinération 550°C<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3437                          |
| 16   | Alimentation animale :<br>Matières premières<br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | Méthode de Kjeldahl  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Aliments pour animaux   | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |

## AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i> | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i> | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i> | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|------------------------|--|--|---|
| 18   | Aliments pour animaux  | Détermination de la teneur en chlorures                                | Potentiométrie   | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |



## EUROFINS ANALYTICS FRANCE - BUSINESS UNIT "FEED &amp; FOOD NUTRITION"

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER / Analyses physico-chimiques

| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i> | Objet<br><i>Object</i>                            | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>              | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>  | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
|--|---|---|---|---|
| 1  | Produits carnés                                   | Dosage des glucides solubles totaux   | Flux continu (colorimétrie)   | Méthode interne<br>T-AA07-WO3583                          |
| 1  | Produits carnés<br>Produits de la pêche           | Dosage des sucres solubles totaux   | Flux continu (colorimétrie)   | Méthode interne<br>T-AA07-WO3583                          |
| 2  | Produits de la pêche<br>Produits carnés           | Détermination de la teneur en cholestérol   | Préparation :<br>Saponification<br>Extraction SPE de l'insaponifiable<br>Syllilation<br>Analyse : GC-FID          | Méthode interne<br>T-AA08-WO3656                          |
| 2  | Produits de la pêche<br>Produits carnés, volaille | Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras | Extraction par solvant  | Méthode interne<br>T-AA08-WO3640                          |
| 2  | Produits de la pêche<br>Produits carnés           | Détermination de la teneur en matière grasse  | Extraction :<br>Hydrolyse (micro-ondes)<br>Extraction (micro-ondes)<br>Analyse :<br>Gravimétrie                   | Méthode interne<br>T-AA67-WO53254                         |
| 2  | Produits carnés<br>Produits de la pêche           | Détermination de la teneur en matière grasse totale                                 | Hydrolyse<br>Extraction Soxhlet<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA67-WO3930                          |
| 3  | Produits de la pêche<br>Produits carnés, volaille | Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)  | Préparation :<br>Prétraitement<br>Délipidation et/ou séchage<br>Digestion enzymatique<br>Analyse :<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>T-AA66-WO13474                         |
| 13   | Produits de la pêche<br>Produits carnés, volaille | Détermination de l'humidité   | Etuvage 103°C<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3928                          |
| 14   | Produits de la pêche<br>Produits carnés, volaille | Détermination de la teneur en cendres   | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie  | Méthode interne<br>T-AA09-WO3921                          |
| 16   | Produits de la pêche<br>Produits carnés, volaille | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines       | Méthode de Kjeldahl   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3937                          |
| 17   | Produits de la pêche<br>Produits carnés           | Détermination de la teneur en sodium  | Minéralisation Voie humide<br>Absorption atomique   | Méthode interne<br>T-AA09-WO3939                          |
| 18   | Produits carnés<br>Produits de la pêche           | Détermination de la teneur en chlorures   | Potentiométrie  | Méthode interne<br>T-AA68-WO3569                          |