



Portée détaillée v.11 de l'attestation N° 1-0703

Detailed scope v.11 of the attestation N° 1-0703

Date de publication / Publish date: 27/09/2025

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

AQUITAINE ANALYSES

AQUITAINE ANALYSES SAS - AQUANAL - LABORATOIRE DE CONTROLE ET DE RECHERCHE				
AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Aliments composés complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VL03/1
1	Aliments composés complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VH13/1

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en vitamine A	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VL01
1	Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en vitamine E	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VL02
1	Aliments composés complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Chromatographie semi-préparative Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VL03
2	Aliments d'allaitement pour animaux	Extraction de la matière grasse à froid en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant	V03-030

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
2	Aliments composés complets ou complémentaires : aliments animaux de compagnie	Extraction de la matière grasse à chaud	Procédé A : Extraction par solvant Gravimétrie Procédé B : Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique, suivi du procédé A	ISO 6492
3	Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Corps gras d'origines animale et végétale (Hors matière grasse laitière)	Esters méthylique d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-1 NF EN ISO 12966-2 NF EN ISO 12966-4
2	Corps gras extrait des produits alimentaires (Hors lait et produits laitiers)	Esters méthyliques d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-1 NF EN ISO 12966-2 NF EN ISO 12966-4
2	Corps gras issus du lait et des produits laitiers	Esters méthyliques d'acides gras Dosage qualitatif (% relatif) Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation Analyse : GC-FID	ISO 15884 ISO 15885

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine A : Partie 1 (dosage du tout-trans-rétinol et du 13-cis-rétinol)	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	NF EN 12823-1
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14122
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14152
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B6	Préparation : Hydrolyse acide et enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14164

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction par acide métaphosphorique Analyse : HPLC-Electrochimie	NF V03-135
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Chromatographie semi-préparative Analyse : HPLC-UV	NF EN 12821
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine E (alpha-, bêta-, gamma- et delta-tocophérols)	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 12822
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine K1	Préparation : Traitement enzymatique Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14148

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B9 (folates totaux)	Préparation : Hydrolyse enzymatique Analyse : Voie microbiologique (Lactobacillus caséi, subsp, rhamnosus ATCC7469)	NF EN 14131
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B8	Préparation : Hydrolyse enzymatique Dérivation par l'avidine Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 15607
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B8 (biotine)	Préparation : Extraction aqueuse Analyses : LC-MS/MS	Méthode interne VH17
1	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B3 (nicotinique-PP)	Préparation : Hydrolyse acide Hydrolyse acide / alcaline Analyse : HPLC/FLUO	NF EN 15652

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : LC-MS/MS	ISO 20639
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	ISO 20636
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction par acide trichloroacétique (TCA) Analyse : HPLC-UV	ISO 20635
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B9 (folates totaux)	Préparation : Extraction solide / liquide SPE Analyse : LC-MS/MS	ISO 20631

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamines B1, B2, B3 et B6	Préparation : Hydrolyse enzymatique Analyse : LC-MS/MS	ISO 21470
1	Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B9 libre (acide folique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyses : LC-MS/MS	Méthode interne VH17
1	Aliments diététiques Aliments de régime Produits dérivés des fruits et des légumes	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VL03/1
1	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Produits dérivés des fruits et des légumes	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VH09

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VH13/1
2	Produit de la nutrition clinique et infantile	Extraction de la matière grasse à froid en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant	V03-030
2	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes Epices et condiments Aliments composés	Extraction de la matière grasse à chaud	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Extraction par solvant Gravimétrie	Méthode interne VC03
3	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en Plomb, Cadmium, Mercure, Arsenic	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	NF EN 13805 NF EN 15763
3	Produits alimentaires	Détermination de la teneur en Iode	Extraction en milieu basique Analyse : ICP-MS	NF EN 15111

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés : plats cuisinés Epices et condiments	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes : produits dérivés des fruits et des légumes Aliments composés : plats cuisinés Epices et condiments	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CERELIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VL03/1
1	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VH09
1	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VH13/1
2	Produits céréaliers	Extraction de la matière grasse à chaud	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Extraction par solvant Gravimétrie	Méthode interne VC03

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CERELIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits laitiers frais	Détermination de la teneur en vitamine K2	Préparation : Hydrolyse enzymatique Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VL07
1	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine D	Préparation : Saponification dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VL03/1
1	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VH09
1	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B1, B2, B3, B6	Préparation : Hydrolyse enzymatique Analyses : LC-MS/MS	Méthode interne VH16

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Lait liquide Poudre de lait Lait fermenté et yaourt	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VH13/1
2	Poudre de lait infantile Poudre de lait	Esters méthyliques d'acides gras Dosage quantitatif (g/100g)	Préparation : Transméthylation direct BF3 Analyse : GC-FID	Méthode interne CG09
1	Lait liquide Poudre de lait	Détermination de la teneur en vitamine B8 (biotine)	Préparation : Extraction aqueuse Analyses : LC-MS/MS	Méthode interne VH17
1	Lait liquide Poudre de lait	Détermination de la teneur en vitamine B9 (acide folique)	Préparation : Extraction aqueuse Analyses : LC-MS/MS	Méthode interne VH17
2	Produits laitiers	Extraction de la matière grasse à froid en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant	V03-030

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Poudre de lait, lait liquide	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Poudre de lait, lait liquide	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Poudre de lait, lait liquide	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en vitamine B12	Préparation : Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VH09
2	Produits sucrés et édulcorés Boisson non alcoolisées	Extraction de la matière grasse à chaud	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Extraction par solvant Gravimétrie	Méthode interne VC03
3	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en calcium, sodium, potassium, magnésium, phosphore, fer, zinc, cuivre, manganèse	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16
3	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Chrome, Molybdène, Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en nickel, étain, cobalt, antimoine	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne MI16