

Portée détaillée v.22 de l'attestation N° 1-1410

Detailed scope v.22 of the attestation N° 1-1410

Date de publication / Publish date: 22/05/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

LABEXIA

LABEXIA - LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »				
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>
4	Prémélanges Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Prémélanges Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Sélénium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Dosage : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
5	Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Etain	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Dosage : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
9	Prémélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Prémélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine E (dl-alphatocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34

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>
9	Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi91
10	Croquettes pour animaux de compagnie	Détermination de la teneur en acrylamide	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi104

LABEXIA - LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

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>
6	Produits céréaliers : - Farine et formulation infantiles à base de soja et de céréales - Farine de sarrasin - Cake Mix - Mix pour pâtisserie - Farine de maïs - Chips de maïs - Biscuit à la framboise - Pâtes alimentaires - Tapioca Aliments composés: - Haché de jambon - Lapin chasseur aux pommes de terre - Veau aux légumes - Chili con carne - Saucisse aux lentilles - Macaron	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne Mi76 Kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
6	Aliments composés : - Mix pour pâtisserie - Pâtes - Cassoulet - Hamburger - Cheese Burger - Sauté de veau aux légumes - Pizza chèvre et lardons - Taboulé au poulet - Galette de céréales Quinoa et Tomates	Détection et quantification des protéines de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne Mi77 Kit fournisseur : R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)

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>
4	Produits gras	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits gras	Détermination de la teneur en Nickel	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi70
9	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine E (dl-alphatocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34

LABEXIA - LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »

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>
4	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Ovoproduits	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Détermination de la teneur en Arsenic, Plomb, Cadmium, Mercure	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 NF EN 15763
5	Aliments composés Alimentation infantile Fruits et légumes	Détermination de la teneur en Etain	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
5	Alimentation infantile Fruits et légumes Algues marines	Détermination de la teneur en Nickel	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi70
7	Fruits et légumes Alimentation pour bébés et petits enfants contenant des fruits et légumes	Détermination de la teneur en nitrate et/ou en nitrite	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne Mi47
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes (Soupe)	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes (Soupe)	Détermination de la teneur en vitamine E (dl-alphatocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34

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>
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Fruits et légumes	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction solide / liquide Analyse : HPLC-UV	NF V03-135
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine K1	Préparation : Hydrolyse Enzymatique Analyse : HPLC-Fluo	NF EN 14148
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine D2	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi91
9	Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi91
10	Produits dérivés des céréales Produits à base de pomme de terre Produits frits ou panés Noix Graines Oléagineuses Fruits Secs	Détermination de la teneur en Acrylamide	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi104
15	Fruits et légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en acide sorbique	Préparation : Extraction en phase aqueuse Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi121

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>
15	Fruits et légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en acide benzoïque	Préparation : Extraction en phase aqueuse Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi121

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / 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>
4	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Nickel	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi70
9	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine E (dl-alphatocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34
15	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en acide sorbique	Préparation : Extraction en phase aqueuse Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi121

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER / 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>
4	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en Etain	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
7	Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrate et/ou en nitrite	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne Mi07
9	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction solide / liquide Analyse : HPLC-UV	NF V03-135

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>
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits laitiers	Détermination de la teneur en Etain	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
5	Lait, poudre de lait, lait pour nourrisson, formulations infantiles	Détermination de la teneur en Aluminium, Chrome, Molybdène, Sélénium	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
7	Produits laitiers Préparations pour nourrissons et petits enfants contenant des ingrédients d'origine laitière	Détermination de la teneur en nitrate et/ou en nitrite	Préparation : Extraction en milieu aqueux Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne Mi112
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine E (dl- α -tocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse Acide Analyse : HPLC-Fluo	Arrêté du 12/01/1999
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine K1	Préparation : Hydrolyse Enzymatique Analyse : HPLC-Fluo	NF EN 14148

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>
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine D2	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi91
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi91

LABEXIA - LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »

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>
4	Produits sucrés et édulcorés Cafés, thés, infusions Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Calcium, Cuivre, Fer, Magnésium, Manganèse Phosphore, Potassium, Sodium, Zinc	Minéralisation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-OES	Méthode interne Mi38
5	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Etain	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi02
5	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Nickel	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 13805 Méthode interne Mi70
9	Produits sucrés et édulcorés (Chocolat au lait)	Détermination de la teneur en vitamine A (rétinol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-UV	Méthode interne Mi34
9	Produits sucrés et édulcorés (Chocolat au lait)	Détermination de la teneur en vitamine E (dl-α-tocophérol)	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Purification sur support solide (SPE) Analyse : HPLC-Fluo	Méthode interne Mi34
9	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction solide / liquide Analyse : HPLC-UV	NF V03-135
10	Café torréfié, instantané et leurs dérivés	Détermination de la teneur en Acrylamide	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne Mi104

LABEXIA - LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE « LMI »

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

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	Viandes crues de bœuf, fruits et légumes	Escherichia coli O157 :H7	Recherche par PCR en temps réel Thermo Scientific TM SureTect TM E. coli O157 : H7 PCR Assay	UNI 03/10-03/15
2	Viandes crues (excepté volailles), produits laitiers, et végétaux incluant fruits	Escherichia coli productrices de shigatoxines (STEC) ; sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145	Détection et détermination des sérogroupes par PCR en temps réel Thermo Scientific TM SureTect TM STEC screening PCR Assay & Identification PCR Assay	UNI 03/13-10/20
2	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria monocytogenes	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific Sure TM Tect TM Listeria monocytogenes species PCR Assay	UNI 03/08 – 11/13
2	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria spp	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific Sure TM Tect TM Listeria spp PCR Assay	UNI 03/09 – 11/13
2	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle (hors environnement de production primaire)	Salmonella spp	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific SureTect TM Salmonella species PCR Assay	UNI 03/07 - 11/13
3	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors production primaire)	Salmonella spp	Recherche par PCR GENE-UP® Salmonella	BIO 12/38-06/16
3	Poudres de lait infantile et céréales infantiles avec ou sans probiotiques et échantillons d'environnement de production (hors environnement de production primaire)	Cronobacter spp	Recherche par PCR GENE-UP® Cronobacter	BIO 12/42-03/18

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

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	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	Listeria monocytogenes	Recherche par PCR GENE-UP® Listeria monocytogenes	BIO 12/40 – 11/16
3	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	Listeria spp (à l'exception de Listeria grayi)	Recherche par PCR GENE-UP® Listeria spp	BIO 12/39 – 09/16
11	Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	Salmonella spp	Recherche sur milieu chromogénique RAPID' Salmonella	BRD 07/11 - 12/05
11	Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	Salmonella spp	Recherche sur milieu chromogénique IRIS Salmonella	BKR 23/07 - 10/11
12	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria monocytogenes et Listeria spp	Recherche à 37°C sur milieu chromogénique ALOA ONE DAY	AES 10/03 – 09/00
12	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria monocytogenes et Listeria spp	Recherche sur milieu chromogénique COMPASS Listeria Agar	BKR 23/02 – 11/02
13	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria monocytogenes et Listeria spp	Dénombrement à 37°C sur milieu chromogénique ALOA COUNT	AES 10/05 – 09/06

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

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>
13	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	Listeria monocytogenes	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS Listeria Agar	BKR 23/05 – 12/07
14	Laits en poudre, poudre de lait infantile et céréales avec ou sans probiotiques, incluant les ingrédients, et échantillons de l'environnement de production industrielle	Cronobacter spp	Recherche sur milieu chromogénique ESIA One Day	BIO 12/37 – 11/14
14	Poudres de lait et céréales infantiles avec ou sans probiotiques, incluant les ingrédients, et échantillons de l'environnement de production industrielle	Cronobacter spp	Recherche sur milieu chromogénique par la méthode CSD	BKR 23/12 – 12/20