



## Portée détaillée v.2 de l'attestation N° 1-1645

*Detailed scope v.2 of the attestation N° 1-1645*

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

ADGENE Laboratoire

ADGENE Laboratoire - Service Production				
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 et oléagineux Produits laitiers Boissons Echantillons environnementaux	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for Gliadin R5 (8510) - Neogen
6	Produits céréaliers et oléagineux Produits laitiers Boissons Echantillons environnementaux	Détection de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for Egg allergen (8450) - Neogen
6	Produits céréaliers et oléagineux Boissons Echantillons environnementaux	Détection de protéine du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne selon kit Veratox® for total Milk allergen (8470) - Neogen

## ADGENE Laboratoire - Service Production

## 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>
4	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Escherichia coli	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EC	BIO 12/13-02/05
4	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	Entérobactéries	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
4	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Flore mésophile aérobie revivifiable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13
4	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10
5	Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Salmonella spp.	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ Salmonella species PCR Assay	UNI 03/07-11/13
5	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	Listeria spp.	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ Listeria spp species PCR Assay	UNI 03/09-11/13
5	Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production	Listeria monocytogenes	Recherche par PCR en temps réel ThermoScientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes species PCR Assay	UNI 03/08-11/13

## ADGENE Laboratoire - Service Production

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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 bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Cible PCR espèce végétale Endogène : HMG	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
1	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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 bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Criblage Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
1	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique MON 810	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
1	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique NK603	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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 bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique TC1507	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
1	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique MON89034	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
1	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique DAS 40278-9	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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>
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Maïs Evènement spécifique MZIR098	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Cible PCR espèce végétale endogène : Lec	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Criblage Tnos	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Identification évènement spécifique RRS	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON89788	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique A2704-12	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique A5547-127	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
2	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON87705	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM



## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique SYHT0H2	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON87708	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique CV127	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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>
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique FG72	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON87769	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique DP 305423-1	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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>
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique DP 356043-5	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique DAS81419-2	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique DAS44406-6	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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>
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON87701	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique DAS68416-4	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts Produits transformés : Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Soja Evènement spécifique MON87751	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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 bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Cible PCR spécifique de l'espèce végétale Cru A	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
3	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Criblage P35S	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
3	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Criblage FMV	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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 bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Événement spécifique GT73 / RT73	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
3	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Événement spécifique MS8	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
3	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Événement spécifique RF3	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif	Méthode interne procédure analyse OGM

## AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique moléculaire

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>
	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Evénement spécifique MON88302	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM
	Produits bruts et/ou de première transformation et Produits transformés Alimentation humaine : Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Huiles et graisses Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale : Aliments composés	Colza Evénement spécifique T45	Broyage/Homogénéisation Extraction PCR en temps réel Test qualitatif	Méthode interne procédure analyse OGM