



## Portée détaillée v.48 de l'attestation N° 1-1904

Detailed scope v.48 of the attestation N° 1-1904

Date de publication / Publish date: 29/01/2025

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

**PHYTOCONTROL ANALYTICS FRANCE**

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE BIOTECHNOLOGIES				
AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la noix de cajou : Ana o3 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de l'amande : ITS	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la noisette : ITS	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la noix : Vicilin-like seed storage protein	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées et non alcoolisées Café, Thés, Infusions Epices Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la pistache : ITS	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la noix de pécan :Vicilin-like seed storage protein	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la cacahuète : ITS	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique du sésame: 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits gras Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Aliments composés Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de la noix du Brésil: 2S albumin (ber e1)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, Thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés : poudre de chocolat	Séquence d'ADN cible spécifique de la noix de Macadamia : vicillin precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique du soja : lectine	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Boissons alcoolisées : bière et eau de vie Boissons non alcoolisées Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique du céleri: 5.8 ribosomal RNA	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits gras Boissons alcoolisées Café, thé, Infusion Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique du lupin : conglutin alpha mRNA	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde : MADS D et reverse transcriptase from gypsy-like retroelement	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde Sinapsis Alba: MADS D	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde Brassica Juncea/ Brassica Nigra: reverse transcriptase from gypsy-like retroelement	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
16	Produits céréaliers bruts Boissons alcoolisées Aliments composés	Séquence d'ADN cible spécifique de mollusque	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel



## AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / 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>
16	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Aliments composés	Séquence d'ADN cible spécifique de poisson : 18S RNA	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin@Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE BIOTECHNOLOGIES

## 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>
17	Produits céréaliers  Aliments composés  Epice et plantes aromatiques  Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/119 Kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
17	Matrices fermentées ou hydrolysées de type :  produits céréaliers  Boissons alcoolisées et Boissons non alcoolisées  Aliments composés  Produits laitiers	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/149 Kit fournisseur : R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitive (R. BIOPHARM)

## 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>
17	Boissons non alcoolisées  Produits céréaliers  Produits sucrés  Aliments composés  Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja	Détection et quantification de la caséine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 Kit fournisseur : R4612 IDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)
17	Produits céréaliers (bruts et de première transformation)  Boissons alcoolisées et non alcoolisées  Produits céréaliers transformés  Aliments composés  Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja	Détection et quantification de la protéine totale du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R BIOPHARM)

## 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>
17	Produits céréaliers  Aliments composés  Produits carnés  Produits laitiers  Boissons	Détection et quantification de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 Kit fournisseur : R6402 IDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)
17	Produits céréaliers  Aliments composés  Produits sucrés  Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja	Détection et quantification de la bêta-lactoglobuline	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/190 Kit fournisseur : R4912 RIDASCREEN®FAST β-lactoglobulin (R. BIOPHARM)
17	Produits céréaliers  Aliments composés  Produits carnés  Boissons non alcoolisées	Détection et quantification du soja	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)
17	Aliments composés	Détection et quantification de la tropomyosine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 Kit fournisseur : R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)

## 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>
17	Aliments composés : Quiche, pizza, ravioli, cookie Aliments diététiques, de régime et alimentation particulière : Complément alimentaire, phycocyanine, comprimé, collagène	Détection et quantification des protéines de tropomyosine de crustacés	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/597 Kit fournisseur : RIDASCREEN EASY Crustacean RAE3001 (R-BIOPHARM)
17	Produits céréaliers Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : yaourt de soja	Détection et quantification de la noisette	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/192 Kit fournisseur : R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R-BIOPHARM)
17	Produits céréaliers Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja	Détection et quantification de l'amande	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/191 Kit fournisseur : R6901 RIDASCREEN Fast Mandel / Almond (R-BIOPHARM)
17	Produits céréaliers Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja	Détection et quantification de la noix	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/193 Kit fournisseur : Walnut WAL-E01 (LIBIOS, Immunolab)

## 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>
17	Produits céréaliers Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja	Détection et quantification de la noix de macadamia	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/194 Kit fournisseur : Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)
17	Produits céréaliers Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja	Détection et quantification de la pistache	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/195 Kit fournisseur : Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)

## 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>
17	Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff Céréales transformées : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines Epices : Graine de moutarde, cumin, graines de coriandre, paprika Sucrés édulcorés : Confiture, bonbon tagada, sirop de glucose, miel Produits laitiers : yaourt nature, crème dessert Tesco, fromage de chèvre frais Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja	Détection et quantification du lupin	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/590 Kit fournisseur : R6102 RIDASCREEN Fast Lupine / (R-BIOPHARM)
17	Produits céréaliers bruts  Produits céréaliers transformés  Fruits secs  Epices  Produits sucrés et édulcorés  Produits laitiers  Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière	Détection et quantification de la protéine de cacahuète	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/596 Kit fournisseur : R6811 RIDASCREEN Fast Peanut / (R-BIOPHARM))

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>
17	<p>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff</p> <p>Produits céréaliers transformés : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines</p> <p>Epices : Graine de moutarde, paprika, muscade, poivre</p> <p>Sucrés édulcorés : Confiture de lait, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p>Produits laitiers : Yaourt chocolat, yaourt nature, yaourt mangue, fromage de chèvre frais</p> <p>Fruits secs : Noix, noisette, cacahuète, noix de macadamia</p>	Détection et quantification de la noix de cajou	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/592 Kit fournisseur : R6872 RIDASCREEN Fast Cashew (R-BIOPHARM)



## 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>
17	Produits céréaliers bruts  produits céréaliers transformés  fruits secs  épices  Produits sucrés et édulcorés  Produits laitiers	Détection et quantification de la protéine de noix de Pécan	Broyage/ Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/593 Kit fournisseur : Kit ELISA Protéine de noix de pécan 3M
17	Produits céréaliers bruts  produits céréaliers transformés  fruits secs  épices  Produits sucrés et édulcorés  Produits laitiers	Détection et quantification de la protéine de noix de Brésil	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/594 Kit fournisseur : Kit ELISA Protéine de noix du Brésil 3M
17	Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, colza, blé, tourteau de colza, farine de pois cassés, fibre de pois cassés, amidon de pois cassés et protéine de pois cassés	Détection et quantification du soja	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/585 Kit fournisseur : NutriLinia Soy-E ELISA NC-6011/96 Novakits

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE BIOTECHNOLOGIES

## 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>
21	Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/199
21	Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome de Norovirus Génogroupes GI et GII	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/199

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE BIOTECHNOLOGIES

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : ADH	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage P35S	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage Tnos	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage Bar	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage FMV	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage Pat	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Criblage Cry1Ab/Ac	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON810	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON863	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique NK603	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique GA21	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Bt11	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Mon88017	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique T25	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique TC1507	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DAS-40278-9	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DAS-59122-7	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MIR162	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MIR604	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON89034	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique VCO-01981-5	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Mon87427	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Mon87403	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103



## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Mon87460	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique Mon87411	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DP-4114-3	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MZHGOJG	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique 5307	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MZIR098	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON87419	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON87429	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimeProduits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique MON95379	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimeProduits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DP23211	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimeProduits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DP202216	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103
14	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimeProduits diététiques, de régime et alimentation particulière	Maïs Evènement spécifique DP915635	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel test qualitatif / test quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : Lectine	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Criblage P355	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Criblage Tnos	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Criblage Pat	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Criblage FMV	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique RRS	Homogénéisation/broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique RRS2	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique FG72	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique Mon87701	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique A2704-12	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique A5547-127	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/quantitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique DAS-81419	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique MON87751	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique DAS-68416-4	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique DAS-44406-6	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique SYHTØH2	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
15	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Soja Evènement spécifique GMB151	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : CRUA	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif/ Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Criblage P35S	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Criblage TNOS	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103



## 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>
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza  Criblage Pat	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza  Criblage FMV	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza  Criblage Bar	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : 73496	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MON88302	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MS1	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MS8	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF1	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF3	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RT/GT73	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif / Quantitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : T45	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : TOPAS 19-2	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## 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>
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF2	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : Oxy-235	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103
26	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale Produits diététiques, de régime et alimentation particulière	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MON94100	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR en temps réel test qualitatif	Méthode interne MOC3/103

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

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

<b>Référence portée générale</b> <i>Flexible scope reference</i>	<b>Objet</b> <i>Object</i>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b> <i>Properties measured</i>	<b>Principe de la méthode</b> <i>Principle of the method</i>	<b>Référence de la méthode</b> <i>Reference of the method</i>
7	Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Aliments composés Matière première	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
8	Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Aliments composés, complets ou complémentaires, Matières premières	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151
11	Aliments composés, complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Aliments composés, complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482

## 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>
27	Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cellulose brute	Préparation / Analyse : Digestion à chaud Filtration Calcination Gravimétrie	Méthode interne MOC3/572
28	Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires)	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction acide Réduction  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/570
28	Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires)	Détermination de la teneur en vitamine E	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## 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>
7	Produits gras hors graines oléagineuses	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Produits gras	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
8	Produits gras	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Produits gras hors graines oléagineuses	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Produits gras hors graines oléagineuses	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151
11	Produits gras	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Produits gras	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482

## 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>
19	Produits gras	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
19	Produits gras	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras		Méthode interne MOC3/160
22	Produits gras : graines oléagineuses fruits à coques mayonnaise	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/172
28	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine A	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571
28	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine E	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571



## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## 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	Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes, Jus Boissons alcoolisées Café/Cacao Produits dérivés du café/cacao Epices Aliments et boisson pour enfants Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffini té Analyse : LC-FLUO	Méthode interne MOC3/65
1	Fruits frais et leurs produits dérivés dont aliments pour enfants (baby- food à base de fruits).	Détermination de la teneur en patuline	Extraction : Solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/37
1	Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes (y compris alimentation infantiles) Aliments pour enfants Epices Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en aflatoxines (B1, B2, G1, G2)	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffini té Analyse : LC-FLUO avec dérivation post-colonne	Méthode interne MOC3/71

## 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	Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Aliments pour animaux Produis dérivés des oléagineux : tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en : Déoxynivalenol (DON), Fumonisines (B1+B2, B3), HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralenone (ZEA), Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffini té Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/107
1	Epices Plantes sèches Café et cacao et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en : Aflatoxines (G2, G1, B, B1) et en ochratoxine	Extraction Par solvant Purification : Immunoaffini té Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/108
1	Lait et tous produits laitiers dont l'alimentation infantile Produits laitiers contenant des céréales	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffini té Analyse : LC- FLUO	Méthode interne MOC3/110
1	Céréales Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais Aliments pour animaux Tourteaux oléagineux Alimentation infantile	Détermination de la teneur en : Alcaloïdes de l'ergot	Extraction : Par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/122
1	Céréales, Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais Légumes feuilles Aliments pour animaux, Tourteaux	Détermination de la teneur en : Alcaloïdes du datura (Atropine, Scopolamine)	Extraction : Par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/121

## 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	Légumes Céréales et produits dérivés de céréales Plantes aromatiques et médicinales Compléments alimentaires Épices Produits de la ruche (Miel, Pollen, Gelée Royale)	Echimidine, Echimidine-N-oxide, (Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide, Europine, Europine-N-oxide, Heliotrine, Heliotrine-N-oxide, Heliosupine, Heliosupine N-oxide, Integerrimine, Intermedine, (Intermedine-N-oxide+Indicine-N-oxide+Echinatine-N-oxide), Jacobine, Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine, Lasiocarpine-N-oxide, (Lycopsamine+Indicine+Echinatine+Rinderine) , Lycopsamine-N-oxide, Monocrotaline, Monocrotaline-N- oxide, (Retrorsine+Usaramine), (Retrorsine-N-oxide+Usaramine-N-Oxide), Rinderine-N-oxide, Senecionine, , (Senecionine-N-oxide+Integerrimine-N-oxide), Senkirkine, (Seneciphylline+Spartioidine), (Seneciphylline-N-oxide+Spartioidine N-oxide), Senecivernine, Senecivernine-N-oxide, Trichodesmine, ,	Produits céréaliers Aliments composés Epice et plantes aromatiques Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja	Méthode interne MOC3/123
1	Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Fruits séchés Fruits à coques Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Oléagineux Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Épices Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en : Acide tenuazonique Alternariol Alternariol methyl ether	Extraction Solide/liquid e à froid Purification d-SPE Analyse LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/447
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/21
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination des résidus de Dithiocarbamates	Préparation / Extraction : Hydrolyse Analyse : Dosage du CS2 résiduel par GC-MS	Méthode interne MOC3/01

## 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>
2	Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse	Détermination des résidus de Dithiocarbamates par famille : - Dimethyldithiocarbamates - Ethylenebisdithiocarbamates - Propylenebisdithiocarbamates	Extraction Solide/liquid e à froid Purification : SPE dispersive Appareil : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/401
2	Produits d'origine végétale et animale: Produits riches en eau, Produits riches en huile, Produits acides et riches en eau, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Epices, plantes aromatiques et médicinales, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et de légumes	Diquat/Paraquat	Préparation/ Extraction : Extraction solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/20

## 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>
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Ovoproduits	Dosage multirésidus de pesticides Organophosphorés : Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos, Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl, Pyridafenthion, Tolclophos methyl Organochlorés : Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD, 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, Dieldrin, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Carfentrazone ethyl, Cyproconazole, Diclofop methyl, Difenconazole, Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad Pyréthroïdes : Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine, Cypermethrine, Deltamethrine, Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine Organoazotés / divers : Bromopropylate, Propyconazole, Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil, Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/26
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments Produits pauvres en eau et en matières grasses	Etephon	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/27

## 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>
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits pauvres en eau et en matières grasses Produits riches en sucres et faible en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes Alimentation infantile	Détermination de la teneur en fentin (exprimé en cation de triphénylétain), fenbutatin oxide, cyhexatin et azocyclotin	Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/31
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides	Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/44
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes Alimentation infantile	Détermination de la teneur en éthylène thiourée (ETU) et propylène thiourée (PTU)	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : Partage liquide / liquide Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/45
2	Produits d'origine végétale :  Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas	1,4-Dimethylnaphtalene, 4,4-Dichlorobenzophenone, 4-4''DDT, 4-4'DDE, Acetochlore, Acibenzolar-S-methyl, Alachlore, Benalaxyl, Benfluraline, Benoxacor, Bifenthrine, Bitertanol, Bromocyclen,	Extraction : Solide/liquide à froid  Purification : SPE dispersive  Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/475

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Bromopropylate, Butachlor, Carfentrazone-éthyl, Chlorbenside, Chlorfenson, Chlorfop, Chlorobenzylate, Chlorpropham, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos- méthyl, Chorthal-diméthyl, Clomazone, Cyhalofop-butyl, Cyhalothrine, Cypermethrine, Cyproconazole, Cyprodinil, Demeton-S-methyl, Dichlofop-méthyl, Dichlorfenthion, Difenoconazole, Diflufenican, Diphenylamine, EPN, Ethion, Ethofumesate, Ethoprofos, Etofenprox, Fenarimol, Fenazaquin, Fenchlorfos, Fenhexamide, Fenobucarbe, Fenpropathrine, Fenpropimorphe, Fenvalerate, Flucythrinate, Fludioxonil, Flufenacet, Fluopicolide, Flurochloridone, Fluroxypyr-methylheptyl ester, Flusilasole, Fonofos,, Haloxyfop-2-ethoxyethyl, Haloxyfop-methyl(R+S), Hcb, Hch alpha, Hch beta,	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques  <b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b> <i>Properties measured</i>	<b>Principe de la méthode</b> <i>Principle of the method</i>	<b>Référence de la méthode</b> <i>Reference of the method</i>

<b>Référence portée générale Flexible scope reference</b>	<b>Objet Object</b>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured</b>	<b>Principe de la méthode Principle of the method</b>	<b>Référence de la méthode Reference of the method</b>
		Hch delta, Heptachlore epoxy, Heptenophos, Hexazinone, Isofenphos methyl, Isofenphos-ethyl, Isoxadifen-ethyl, Malathion, Mepanipyrim, Mepronil, Metolachlore, Mirex, Myclobutanil, Nitrofene, O-phenylphenol, Oxadiazon, Oxadixyl, Parathion methyl, Parathion-ethyl, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180, PCB 28, PCB 52, Penconazole, Pentachloroanisole, Permethrine, Perthane, Phosalone, Piperonyl Butoxide, Pirimicarb, Pirimiphos methyl, Procymidone, Propachlore, Propyconazole, Propyzamide, Proquinazid, Pyrazophos, Pyridaben, Pyrimethanil, Pyriproxyfen, Quizalofop-ethyl, Sulfotep, Tébuconazole, Tebufenpyrad, Tebupirimphos,	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques	



Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	/ Analyses physico-chimiques Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
		Tefluthrine, Terbufos, Terbutylazine, Tetradifon, Tetramethrine, Tolclopramide, Transfluthrine, Triadimefon, Triadimenol, Triallate, Triazophos, Trichloronat, Valifenalate, Vinchlozoline, Zoxamide,		
2	Plantes aromatiques et médicinales	Bendiocarb, Dichlobenil, Fluazifop-p-butyl, Bifenthrine, Etofenprox, Flucythrinate, Bifertanol, Famoxadone, Malathion, Chlorfenson, Fenobucarbe, Phosalone, Deltamethrine, Fenpropimorphe, Sulprofos	Extraction : Solide/liquide à froid  Purification : SPE dispersive  Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/485
2	Epices	Ethoprophos, Flufenacet, Isofenphos-ehyl, Perthane, Phosalone	Extraction : Solide/liquide à froid  Purification : SPE dispersive  Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/495
2	Produits d'origine végétale : Alimentation infantile	Dosage multirésidus de pesticides Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfanyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S methyl, Nitrofen	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/56
2	Produits d'origine végétale : Alimentation infantile	Dosage multirésidus de pesticides Haloxypop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/57

## 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	Produits d'origine végétale et animale: Thé, Cacao, Huiles végétales, sauce de soja, protéines végétales hydrolysées, lait infantile	Détermination de la teneur en 3-MCPD (libre), 2-MCPD (libre), Glycidol (libre)	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide/liquide à froid Purification : Dérivation Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/59
3	Yaourt, fromage (pâtes dures, pâtes molles) Laits infantiles (liquides et en poudre) Produits gras laitiers (beurre, crème) Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse Plantes aromatiques et médicinales (sauf fleurs, feuilles) Aliments pour animaux (matières premières d'origine végétale et matière grasse) Sauce de soja, Protéine végétale hydrolysée, Pâtisseries et viennoiseries produits chocolatés et Cacao	3-MCPD esters 2-MCPD esters Glycidyl esters	Extraction : Solide/liquide Liquide/liquide Hydrolyse Dérivation Purification Liquide/liquide Appareil GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/58
2	Produits de la ruche : Miel Gelée royale Pollen Abeilles	Dosage multirésidus de pesticides : 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, Tau-fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, Malathion, Metolachlor, Oxadiazon, Oxyfluorfen, Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/76

## 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>
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boissons alcoolisées Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits riches en huile : Graines oléagineuses Produits divers : thé Aliments pour animaux : Fourrage, tourteaux Aliments composés	Détermination de la teneur en Glyphosate et AMPA	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/80
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes	Détermination de la teneur en Foséthyl-Aluminium et Acide Phosphonique	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/89
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes	Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/120
2	Lactosérum liquide et en poudre Lait liquide et en poudre	Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate	Extraction Solide/liquide Purification Liquide- solide (SPE) Analyse LC-MS/MS	MOC3/424
2	Produits d'origine animale : Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés : oeuf déshydraté, oeuf liquide, oeuf dur, gaufre, pâte, pizza	Fipronil, Fipronil sulfone	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/183

## 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>
2	Produits d'origine animale : Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés : oeuf déshydraté, oeuf liquide, oeuf dur, gaufre, pâte, crêpe	Amitraz (incluant les métabolites contenant la fraction 2,4 dimethylaniline exprimée en amitraz)	Préparation / Extraction : Hydrolyse Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/184
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes Sodas	Dosage multirésidus de Pesticides : 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos- methyl, Azoxystrobine, Beflubutamide, Bensulfuronmethyl, Benthiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbendazim, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxyde, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxyde, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid-P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxyde, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethametsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphossulfone, Fenamiphossulfoxyde, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon,	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/407

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

<b>Référence portée générale</b> <i>Flexible scope reference</i>	<b>Objet</b> <i>Object</i>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b> <i>Properties measured</i>	<b>Principe de la méthode</b> <i>Principle of the method</i>	<b>Référence de la méthode</b> <i>Reference of the method</i>
		Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocab, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole, Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron,		

## 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>
		<p>NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthopyrad, Phenmedipham, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxydim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, Thiamethoxam, Thiencarbazon methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl,</p> <p>Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p>		
2	Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes	Détermination de la teneur en résidus polaires : AMPA Ethéphon Foséthyl-Aluminium Glufosinate Glufosinate-N-acetyl Glyphosate Hydrazide maléique Acide phosphonique	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide- solide (SPE) Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/414

## 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>
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes Produits riches en huile Epices Plantes aromatiques et médicinales : Thés, Fleurs et Feuilles Produits d'origine animale : Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en résidus polaires : Chlorate Perchlorates	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide- solide (SPE) Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/414
2	plantes aromatiques et médicinales	Acetamipride, Ametoctradine Azoxystrobine, Benthiaivalicarb-isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Difenamide, Emamectine-benzoate b1a, Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozone Propaquizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron	Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/417
2	épices	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiachlopride	Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/427
2	Produits d'origine végétale Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Sodas	2,4-D 2,4,5-T Diclofop Fluazifop Haloxyfop MCPA MCPB Quizalofop	Extraction : Solvant Hydrolyse : Base Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/416

## 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>
2	Produits riches en eau Produits riches en huiles Produit acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Plantes aromatiques et médicinales	Matrine	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/421
2	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Epices Plantes aromatiques et médicinales Extraits végétaux Produits d'origine animale : Produits laitiers très gras	Oxyde d'éthylène (somme oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol exprimée en oxyde d'éthylène)	Extraction: Solide / liquide à froid Hydrolyse Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/428
3	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvre en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile	Bisphénol A	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification: SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/62



## 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	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau et produits dérivés Céréales et produits dérivés Produits riches en sucre et faible en eau Fruits à coques Jus de fruits et de légumes Vin, cidre, bières Produits divers : café, thé Produits d'origine animale : Produits carnés Produits de la pêche Produits laitiers : lait, yaourt	Détermination de la teneur en acrylamide	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification: SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/129
3	Produits d'origine végétale : Epices Plantes aromatiques et médicinales Produits riches en sucre et faible en eau Produits riches en eau, Produits riches en huile, Produits acides et riches en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Sodas Produits d'origine animale : Produits de la ruche, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Matières grasses Alimentation animale : Aliments pour animaux Divers : Cacao	Hydrocarbures aromatiques polycycliques : Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification: SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/23

## 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	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boisson alcoolisées Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Jus de fruits et de légumes Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en DDAC et en BAC	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/145
3	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse (céréales et produits dérivés, poudres de fruits et légumes) Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Produits riches en sucre et faible en eau Aliments pour animaux : Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche	Mélamine	Extraction : Solvant Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/134

## 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	Produits d'origine végétale : Boisson alcoolisées Huiles	Détermination de la teneur en Phtalates et autres plastifiants : DMP (Dimethyl phtalate), DiBP (Di-iso-butyl phtalate), DBP (Di-n-butyl phtalate), BBP (Benzylbutyl phtalate), DiPP (Di-iso-pentyl phtalate), nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate), DPP (Di-n-pentyl phtalate), DHxP (Di-n-hexyl phthalate), DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate), DCHP (Dicyclohexyl phtalate), DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate), DnOP (Di-n-octyl phtalate), DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate), DiNP (Di-iso-nonyl phtalate), DNP (Di-n-nonyl phtalate), DiDP (Di-iso-decyl phtalate), DiBA (Di-iso-butyl adipate), DBA (Di-n-butyl adipate), DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester), Tributyl O-acetylcitrate, DMEP (Bis(2-methoxyethyl)phthalate), DMiP (Dimethyl isophtalate), DMT (Dimethyl terephtalate), DPhP (Diphenyl phthalate), DAP (Diallyl phthalate), DEP (Diethyl phthalate), TBP (Tributylphosphate), DEA (Diethyl adipate), DEHA (Bis(2-ethylhexyl)adipate), DVA (Divinyl adipate)	Préparation / Extraction : Liquide / liquide à froid Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/137
3	Pomme de terre	Chaconine et solanine	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/50
3	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en huile Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Vin Jus de fruits et légumes Produits d'origine animale : Produits transformés à base d'oeuf : pâtes à base d'oeuf, madeleine, crêpe	Détermination de la teneur en huiles minérales saturées (MOSH) et aromatiques (MOAH).	Préparation : Solide / liquide à froid ou Liquide/liqui de à froid Analyse : LC/GC-FID	Méthode interne MOC3/174

## 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	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Alimentation infantile Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Epices Plantes aromatiques et médicinales Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile Aliments pour animaux : Farines d'origine animales Aliments composés Composés minéraux Matières premières d'origine végétale	Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) : 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD Polychlorodibenzofurannes (PCDF) : 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9- HpCDF, OCDF PCB "dioxines like" : PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 PCB "non dioxines like" (indicateurs) : PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Préparation / Extraction : solide/liquide à froid solide/liquide à chaud Purification: SPE Analyse : GC-MS/MS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/180

## 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	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (huiles végétales) Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, crème, glace, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile Aliments pour animaux : Matières grasses	Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) : 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD Polychlorodibenzofurannes (PCDF) : 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9- HpCDF, OCDF PCB "dioxines like" : PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 PCB "non dioxines like" (indicateurs) : PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Préparation / Extraction : Liquide/liqui de à froid Purification: SPE Analyse : GC-MS/MS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/181
3	Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau dont sucre Céréales et produits dérivés Vins, spiritueux, cidres Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Ovoproduits	Détermination de la teneur en composés perfluoroalkylés (PFAS) : Acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS) Acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) Acide perfluorooctanoïque (PFOA) Acide perfluorononanoïque (PFNA)	Préparation/ Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC- MS-MS	Méthode interne MOC3/465
4	Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Antimoine, Arsenic, Baryum, Bore, Cadmium, Cobalt, Chrome, Cuivre, Etain, Iridium, Lithium, Manganèse, Mercure, Molybdène, Nickel, Palladium, Platiniun, Plomb, Rhodium, Ruthenium, Thallium, Vanadium	Préparation : Voie humide par micro- ondes sous pression Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85

## 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	Produits laitiers dont alimentation infantile	Aluminium	Préparation : Voie humide par micro- ondes sous pression Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
4	Céréales Fruits et légumes Jus de fruits et de légumes Plantes médicinales Produits de la ruche Produits de la pêche Produits laitiers dont alimentation infantile	Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : LC-ICP/MS	Méthode interne MOC3/94
4	Produits Céréaliers Fruits et légumes Boissons non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés Produits de la pêche Produits laitiers Epices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales	Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB	Minéralisation : Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : IC- ICP/MS	Méthode interne MOC3/434
4	Produits de la pêche Fruits et légumes Champignons Plantes médicinales Compléments alimentaires Alimentation animale	Mercure II Hg II Méthylmercure MeHg	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : LC-ICP/MS	Méthode interne MOC3/144
4	Boissons alcoolisées	Fer	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85

## 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	Alimentation humaine : Produits céréaliers, Produits gras, Ovoproduits, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Fruits et légumes, Produits sucrés et édulcorés, Boissons non alcoolisées, boissons alcoolisées, Epices et condiments Plantes aromatiques et médicinales, Aliments diététiques de régime et particulière, Aliments composés, Alimentation infantile Alimentation animale : Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires	Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium	Minéralisation : Voie humide (digestion en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode Interne MOC3/152

## 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	<p>Alimentation humaine :</p> <p>Produits céréaliers, Produits gras, Ovoproduits, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Fruits et légumes, Produits sucrés et édulcorés, Boissons non alcoolisées, Boissons alcoolisées, Épices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales, Aliments diététiques de régime et particulière, Aliments composés, Alimentation infantile</p> <p>Alimentation animale :</p> <p>Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires</p>	Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium	Minéralisation : Voie humide (digestion en système ouvert) Analyse : ICP-AES	Méthode Interne MOC3/482
5	Fruits et légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation : Extraction solide/liquide Dérivation Purification : Extraction liquide/solide (SPE) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/132
6	Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Epices et condiments	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique automatisée Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/165



## AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques Epices et Condiments	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
8	Fruits et légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques Epices et Condiments	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Fruits et légumes Aliments composés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151
11	Fruits et légumes Aliments composés Ovoproduits Epices et condiments	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Fruits et légumes Aliments composés Ovoproduits Épices et condiments	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482
12	Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques	Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168
12	Fruits et légumes Aliments composés Epices Plantes aromatiques Aliments diététiques, de régime et alimentation particulière	Détermination de la teneur en lactose (trace)	Préparation / Analyse : Extraction à l'eau Réaction enzymatique par voie du glucose	Méthode interne MOC3/595

## 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>
13	Muscles, Produits de la pêche, Oeuf, Lait	Méthode de dépistage et confirmation de: 2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfénicol, Flunixin, Halopéridol, Ipronidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxy pyridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprim, Xylazine	Préparation : Solide/Liquide (par solvant) Liquide/Liquide (par solvant) Purification : Liquide/solide (SPE) Analyse : LC-HRMS, LC-MS/MS	Méthode interne MOC3-146
13	Œufs Muscles Lait Miel Produits de la pêche : poissons, coquillage, crustacés	Chloramphénicol	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/147
13	Miel	Détermination des nitrofuranes : AOZ, AMOZ, SEM, AHD	Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/452
13	Œufs Muscles Lait Produits de la pêche	Détermination des nitrofuranes : AHD (1-Aminohydantoin) AMOZ (3-Amino-5-morpholinométhyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicylazide)	Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/459
13	Miel	Détermination des tétracyclines : oxytétracycline, 4-épi-oxytétracycline, tétracycline, 4-épi-tétracycline, demeclocycline, metacycline Quinolones : Σ d'enrofloxacin et ciprofloxacine, enrofloxacin, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacine, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacine, marbofloxacine, norfloxacine, orbifloxacine, sarafloxacine, sparfloxacine, pazufloxacine, acide pipemidic, pefloxacine, nadifloxacine Nitroimidazoles : metronidazole hydroxide, dimétridazole, metronidazole, ipronidazole et d'autres substances pharmacologiquement actives : Lincomycine	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/453

## 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>
13	Muscles Abats Œufs Lait Produit de la pêche	Dépistage : Résidus médicamenteux	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/454
13	Miel	Détermination des aminosides : Apramycine, Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/450
13	Miel	Détermination des sulfonamides : dapsons, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfaclozine.sulfachloropyrazine, Sulfadiazine, Sulfadiméthoxine, Sulfadimidine, Sulfadoxine, Sulfaethoxyridazine, Sulfaguandine, Sulfamerazine, Sulfameter.Sulfamethoxydiazine, Sulfamethizole, Sulfamethoxazole, Sulfamethoxyridazine, Sulfamonométhoxine, Sulfamoxole, Sulfaphenazole, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfasalazine, Sulfathiazole, Sulfatroxazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole.Sulfafurazole, Sulfisozole	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/458
13	Œufs Muscles Lait Produits de la pêche Miel	Détermination des nitroimidazoles : Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Ternidazole Secnidazole Tinidazole et des métabolites (2-hydroxy-metronidazole, 2-hydroxy- ipronidazole, HMMNI (2-hydroxy-dimetridazole))	Préparation : Extraction par solvant Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/456
19	Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
19	Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation Analyse : GC-FID	Méthode interne MOC3/160
22	Aliments composés	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/172

## 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>
24	Epices et condiments Aliments composés Sauce	Dosage des colorants : Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Somme (Sudan IV + Sudan red 7B), Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite.	Extraction : par solvant Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/163
28	Fruits et légumes Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction acide Réduction Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/570
28	Fruits et légumes	Détermination de la teneur en vitamine A	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/571
28	Fruits et légumes	Détermination de la teneur en vitamine E	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/571
29	Vanille	Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline	Préparation : Extraction solide / liquide à froid  Purification : Évaporation  Analyse : GC-IRMS	Méthode interne MOC3/435
29	Sucre	Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline	Préparation : Extraction solide / liquide à froid  Purification : Évaporation  Analyse : GC-IRMS	Méthode interne MOC3/435

## 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>
29	Arôme	Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline	Préparation : Extraction solide / liquide à froid  Purification : Évaporation  Analyse : GC-IRMS	Méthode interne MOC3/435

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## 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>
6	Produits céréaliers	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique manuelle  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/156
6	Produits céréaliers	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique automatisée  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/165
7	Produits céréaliers sauf céréales brutes	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
8	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Produits céréaliers sauf céréales brutes	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Produits céréaliers sauf céréales brutes	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151

## 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>
11	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482
12	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction eau  Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168
12	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lactose (trace)	Préparation / Analyse : Extraction à l'eau Réaction enzymatique par voie du glucose	Méthode interne MOC3/595
19	Produits céréaliers sauf céréales brutes	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
19	Produits céréaliers sauf céréales brutes	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation  Analyse : GC-FID	Méthode interne MOC3/160

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## 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>
11	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482
7	Produits carnés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation / Extraction : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
19	Produits carnés	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
19	Produits carnés	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation  Analyse : GC-FID	Méthode interne MOC3/160



## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## 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>
7	Produits laitiers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Produits laitiers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560
8	Produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Produits laitiers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151
11	Produits laitiers	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Produits laitiers	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482
12	Produits laitiers	Détermination de la teneur en fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168
28	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction acide Réduction Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/570
28	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine A	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571

## AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

<b>Référence portée générale</b> <i>Flexible scope reference</i>	<b>Objet</b> <i>Object</i>	<b>Caractéristiques mesurées ou recherchées</b> <i>Properties measured</i>	<b>Principe de la méthode</b> <i>Principle of the method</i>	<b>Référence de la méthode</b> <i>Reference of the method</i>
28	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine E	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

## AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCOTES / 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>
5	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/164
5	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation : Extraction solide/liquide Dérivation Purification : Extraction liquide/solide (SPE) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/132
6	Produits sucrés et édulcorés	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique manuelle  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/156
6	Produits sucrés et édulcorés	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique automatisée  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/165
7	Produits sucrés et édulcorés  Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
7	Produits sucrés et édulcorés  Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560

## 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>
8	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153
9	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
10	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151
11	Produits sucrés et édulcorés Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152
11	Produits sucrés et édulcorés Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Voie humide par système ouvert  Analyse : ICP-AES	Méthode interne MOC3/482
12	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction eau  Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168
19	Produits sucrés et édulcorés	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160

## 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>
19	Produits sucrés et édulcorés	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation  Analyse : GC-FID	Méthode interne MOC3/160
24	Boissons non alcoolisées	Dosage des colorants : E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	Extraction : par solvant  Analyse : UFLC-DAD	Méthode interne MOC3/161
28	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction acide Réduction  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/570

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / 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>
18	Huiles essentielles d'orange	Acephate, Ametryn, Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone, Cinosulfuron Clodinafop-propargyl, Coumaphos Demeton-S-methylsulfone, Desmetryn, Dichlorobenzamide, Dimethoate Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Edifenphos, Ethametsulfuron-methyl Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide, Fensulfothion, Fenthion-sulfon, Fenthion-sulfoxide, Flurtamone, Fosthiazate Heptenophos, Imazamox, Iprobenfos, Isocarbophos Malaaxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion Zoxamide	Préparation/ Extraction : Liquide / liquide à froid  Analyse : LC-HRMS	Méthode interne MOC3/408

## PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / 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>
18	Huiles essentielles de Bergamote et Citron	Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl Bispyribac, BTS 44595 Chlorfenvinphos (E-Z), Chloridazone Cinosulfuron, Dichlorobenzamide Dimethoate, Diphenamid Ditalimfos, Epoxiconazole Ethametsulfuron-methyl Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone Fensulfotion oxon, Fensulfotion Fenthion-sulfoxide, Fenuron Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos Mecarbam, Napropamide Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thiamethoxam Tricyclazole, Zoxamide	Préparation/ Extraction : Liquide / liquide à froid  Analyse : LC-HRMS	Méthode interne MOC3/408

## PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1 - UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS COSMETIQUES ET PRODUITS D'HYGIENE / 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>
25	Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire )	Dosage des allergènes : Citral, Géraniol, Cinnamal (Cinnamaldéhyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol	Extraction : Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid  Purification : SPE  Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/127
25	Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire )	Dosage des allergènes : Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronellol, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, $\alpha$ -Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal ( $\alpha$ -mylcinnamaldéhyde), Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyril), Hexyl cinnamal ( $\alpha$ -Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylicinnamyl alcohol)	Extraction : Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid  Purification : SPE  Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/128