

Portée détaillée v.53 de l'attestation N° 1-1904

Detailed scope v.53 of the attestation N° 1-1904 Date de publication / Publish date: 07/06/2025

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

PHYTOCONTROL ANALYTICS FRANCE

		AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES	5 / Génétique moléculaire	
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference Séquence d'ADN cible spécifique de 16 Produits céréaliers bruts Broyage / Homogénéisation Méthode interne : MOC3/115 Produits céréaliers céleri : MDH Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou Broyage / Homogénéisation transformés extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Extraction d'ADN: Fruits et légumes Amplification par PCR temps réel NucleoSpin®Plant II ou **Produits laitiers** méthode qualitative NucleoMagPLant II (Macherey-Produits gras Nagel) Produits carnés Amplification PCR temps réel Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion **Epices** Aliments composés Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés 16 Produits céréaliers bruts Séquence d'ADN cible spécifique du lupin : conglutin alpha Broyage / Homogénéisation Méthode interne : MOC3/115 Produits céréaliers mRNA Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou Broyage / Homogénéisation transformés extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Extraction d'ADN: Produits gras Amplification par PCR NucleoSpin®Plant II ou Boissons alcoolisées temps réel NucleoMagPLant II (Macherey-Café, thé, Infusion méthode qualitative Nagel) Alimentation infantile Amplification PCR temps réel Produits sucrés et édulcorés

	AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Génétique moléculaire				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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	
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	

	AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Génétique moléculaire				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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	
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 : 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)	

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie Référence portée générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference 17 Produits céréaliers Détection et quantification de la noisette Méthode interne MOC3/192 Broyage / Produits sucrés Homogénéisation Kit fournisseur: R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R-BIOPHARM) Produits laitiers Extraction de protéines Epices et plantes ELISA aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : yaourt de soja 17 Produits céréaliers Détection et quantification de l'amande Broyage / Méthode interne MOC3/191 Produits sucrés Homogénéisation Kit fournisseur: R6901 RIDASCREEN Fast Mandel / Almond (R-**Produits laitiers** Extraction de protéines BIOPHARM) Epices et plantes **ELISA** aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja 17 Produits céréaliers Détection et quantification de la noix Méthode interne MOC3/193 Broyage / Homogénéisation Produits sucrés Kit fournisseur: Walnut WAL-E01 (LIBIOS, Immunolab) **Produits laitiers** Extraction de protéines Epices et plantes ELISA aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie Référence portée générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Object Properties measured Principle of the method Reference of the method Flexible scope reference 17 Produits céréaliers Détection et quantification de la noix de macadamia Méthode interne MOC3/194 Broyage / Produits sucrés Homogénéisation Kit fournisseur: Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab) Produits laitiers Extraction de protéines ELISA Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja 17 Produits céréaliers Détection et quantification de la pistache Broyage / Méthode interne MOC3/195 Produits sucrés Homogénéisation Kit fournisseur : Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab) **Produits laitiers** Extraction de protéines ELISA Epices et plantes aromatiques Fruits secs Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja

	AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
17	Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff Produits céréaliers transformés : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines Epices : Graine de moutarde, paprika, muscade, poivre Sucrés édulcorés : Confiture de lait, bonbon tagada, sirop de glucose, miel Produits laitiers : Yaourt chocolat, yaourt nature, yaourt mangue, fromage de chèvre frais Fruits secs : Noix, noisette, cacahuète, noix de macadamia	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)
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method		
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 MZHG0JG	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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 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, Alimentation animale Produits 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, Alimentation animale Produits 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, Alimentation animale Produits 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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 MON94804	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 DP51291	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 DP910521	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 MON95275	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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 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
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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 Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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	

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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	

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Object Properties measured Principle of the method Reference of the method Flexible scope reference 19 Produits gras Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation Extraction par solvant : Méthode interne MOC3/160 n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) 19 Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras Méthode interne MOC3/160 Produits gras 22 Produits gras: Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité Titrimétrie Méthode interne MOC3/172 graines oléagineuses fruits à coques mayonnaise 28 Produits gras Détermination de la teneur en vitamine A Saponification Méthode interne MOC3/571 Extraction par solvant **Purification SPE** Evaporation Analyse: LC-MS/MS 28 Produits gras Détermination de la teneur en vitamine E Saponification Méthode interne MOC3/571 Extraction par solvant **Purification SPE** Evaporation Analyse : LC-MS/MS

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

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

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques					
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method		
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 Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the scope method reference 2 Détermination des résidus de Dithiocarbamates par famille : Extraction Solide/liquid e à froid Méthode interne Produits riches en eau Produits acides et riches en - Dimethyldithiocarbamates Purification : SPE MOC3/401 eau - Ethylenebisdithiocarbamates dispersive Produits riches en sucre et - Propylenebisdithiocarbamates Appareil: LC-MS/MS faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse 2 Produits d'origine végétale et Diquat/Paraquat Préparation/ Extraction : Extraction solide / liquide à froid Méthode interne animale: Produits riches en Purification: SPE MOC3/20 Analyse : LC- MS/MS 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

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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, Difenoconazole, Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad Pyréthrinoïdes: Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine, Cypermethrine, Deltamethrine, Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine Organoazotés / divers: Bromopropylate, Propyconazole, Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilasole, Mepronil, Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb,	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 Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference Produits d'origine végétale : Détermination de la teneur en fentin (exprimé en cation de Extraction: Solide / liquide à froid Méthode interne Produits riches en eau triphénylétain), fenbutatin oxide, cyhexatin et azocyclotin Purification: SPE MOC3/31 Produits acides et riches en dispersive eau Produits pauvres en eau Analyse: LC-MS/MS et en matières grasses Produits riches en sucres et faible en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes Alimentation infantile 2 Produits d'origine végétale : Détermination de la teneur en éthylène thiourée (ETU) et Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Méthode interne Purification: Partage liquide / liquide Produits riches en eau propylène thiourée (PTU) MOC3/45 Produits acides et riches en Analyse: LC-MS/MS eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière arasse Boissons alcoolisées lus de fruits et légumes Alimentation infantile 2 Produits d'origine végétale : 1,4-Dimethylnaphtalene, Extraction: Méthode interne 4,4-Dichlorobenzophenone, Solide/liquide à froid MOC3/475 Produits riches en eau 4-4"DDT, Produits acides et riches en 4-4'DDE, Purification: Acetochlore. SPE dispersive Produits riches en sucre et Acibenzolar-S-methyl, Analyse: GC-MS/MS faible en eau Alachlore, Produits pauvres en eau et Benalaxyl, en matière grasse Benfluraline, Boissons alcoolisées Benoxacor. Jus de fruits et de légumes Bifenthrine, Sodas Bitertanol. Bromocyclen, Bromopropylate, Butachlor, Carfentrazone- éthyl, Chlorbenside.

		Chladanan	Tortee detainee v.55 de l'attestati	011 140 1 150+
		Chlorfenson,	/ Analysis shimisus	
		Chlorfenvinphos, AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS	Analyses physico-chimiques	
		Chlorobenzylate,		
Référence		Chlorpropham,		
portée		Chlorpyriphos ethyl,		Référence de la
générale	Objet	Chlorp Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	méthode
Flexible	Object	Chorthal-diméthyl, Properties measured	Principle of the method	Reference of the
scope		Clomazone,		method
reference		Cyhalofop-butyl,		
reference		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,		
		Hch		
		delta,		
		Heptachlore epoxyde cis-,		
		Heptenophos,		
				47/70

		Have single a	Tortee detailee v.55 de l'attestati	OII NO 1 1304
		Hexazinone,	/ Analyses physica chimiques	
		Isofenphos methy AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS	Analyses physico-chimiques	
		Isofenphos-ethyl,		
Référence		Isoxadifen-ethyl,		
portée		Malathion,		Référence de la
générale	Objet	Mepan Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	méthode
Flexible	Object	Mepronil, Properties measured	Principle of the method	Reference of the
scope		Metolachlore,		method
reference		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,		
		Tefluthrine,		
		Terbufos,		
		Terbuthylazine,		
		Tetradifon,		
				40/70

		Tetramethrine, Tolclophos méthy/AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS Transfluthrine,	/ Analyses physico-chimiques	
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Triadimefon, Triadimenol, Triallat Caractéristiques mesurées ou recherchées Triazophos, Properties measured Trichloronat, Valifenalate, Vinchlozoline,	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
2	Plantes aromatiques et médicinales	Zoxamide, 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 desulfinyl, 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 Haloxyfop (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
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/liqui de à froid Purification : Dérivation Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/59

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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/liquid e Liquide/liqui de Hydrolyse Dérivation Purification Liquide/liqui de 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, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos 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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method		
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/liquid e 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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
2	Produits d'origine animale : Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés : oeuf déshydraté, oeuf liquide, oeuf dur, gaufre, pâte, crèpe	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-sulfoxide, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxide, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid-P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxide, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b,	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/407	

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
		Epoxiconazole, Ethametsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphossulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, 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, Isoprocarb, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metonazole, Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorateoxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxsulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A,		

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Obj</i> ect	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
		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, Thiencarbazone methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin			
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/liquid e à froid Purification : Liquide- solide (SPE) Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/414	
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/liquid e à froid Purification : Liquide- solide (SPE) Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/414	

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques Référence portée Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference plantes aromatiques et Acetamipride, Ametoctradine Azoxystrobine, Benthiavalicarb-Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Méthode interne médicinales isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Purification: SPE MOC3/417 Difenamide, Emamectine-benzoate bla, Fenamidone, Analyse: LC-MS/MS Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide Propaguizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron 2 épices Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Méthode interne Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Purification: SPE MOC3/427 Thiaclopride Analyse: LC- MS/MS 2 Produits d'origine végétale 2.4-D Extraction: Solvant Méthode interne MOC3/416 Produits riches en eau 2,4,5-T Hydrolyse: Base Produits acides et riches en Diclofop Fluazifop Haloxyfop MCPA MCPB Analyse: LC-MS/MS eau Produits riches en sucre Quizalofop et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Sodas 2 Produits riches en eau Extraction: Solide/liquid e à froid Méthode interne Matrine Produits riches en huiles Purification: SPE MOC3/421 Produit acides et riches en Analyse: LC-MS/MS eau Produits riches en sucre et faible en eau Plantes aromatiques et médicinales

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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
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

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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
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

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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), phtalate), 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), DiBA (Di-n-butyl adipate), DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester), Tributyl O-acetylcitrate, DMEP (Bis(2-methhoxyethyl)phthalate), DMP (Dimethyl isophtalate), DMT (Dimethyl terephthalate), DPP (Diphenyl phthalate), DAP (Diallyl phthalate), DEP (Diethyl phthalate), DEP (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

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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
3	Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Alimentation infantile Produits riches en eau 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, 1,2,3,4,6,7,8-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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
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, 1,2,3,4,6,7,8-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, 1,2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HyCDF, 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, Platinium, Plomb, Rhodium, Ruthenium, Thallium, Vanadium	Préparation : Voie humide par micro- ondes sous pression Voie humide par système ouvert Détection et quantificatio n : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85	

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques Référence portée Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference Produits laitiers dont Aluminium Préparation : Voie humide par micro- ondes sous pression Voie humide par Méthode interne alimentation infantile système ouvert MOC3/85 Détection et quantificatio n : ICP-MS 4 Céréales Fruits et légumes Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Préparation : Voie humide par système ouvert Méthode interne Jus de fruits et de légumes Arsenocholine AsC. Arsenobetaine AsB Détection et quantificatio n : MOC3/94 Plantes médicinales Produits LC-ICP/MS de la ruche Produits de la pêche Produits laitiers dont alimentation infantile Produits Céréaliers Fruits et 4 Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Minéralisatio n : Méthode interne légumes Boissons non Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB Voie humide (digestion acide en système ouvert) MOC3/434 alcoolisées Produits sucrés et Analyse: IC- ICP/MS édulcorés Produits de la pêche Produits laitiers Epices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales Produits de la pêche Préparation : Voie humide par système ouvert Méthode interne 4 Mercure II Hg II Méthylmercure MeHg Fruits et légumes Détection et quantificatio n : MOC3/144 Champignons Plantes LC-ICP/MS médicinales Compléments alimentaires Alimentation animale Boissons alcoolisées 4 Fer Préparation : Voie humide par système ouvert Méthode interne Détection et quantificatio n : MOC3/85 ICP-MS

			Tortee detaillee Viss de l'attesta	1 130 1
	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 complémentaire s	Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium	Minéralisatio n : Voie humide (digestion en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode Interne MOC3/152

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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-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 Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur en lipides totaux Préparation: Hydrolyse Extraction par solvant Méthode interne composés Aliments Analyse : Gravimétrie MOC3/154 diététiques Epices et Condiments Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur en lipides totaux Préparation: Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde Méthode interne composés Aliments Analyse : Gravimétrie MOC3/560 diététiques Fruits et légumes Aliments Kjeldahl: Minéralisatio n 8 Détermination de la teneur en azote total et calcul de la Méthode interne Distillation Titrimétrie MOC3/153 composés teneur en protéines 9 Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur Dessiccation Gravimétrie Méthode interne composés Aliments en matière sèche ou de la teneur en eau MOC3/150 diététiques Epices et Condiments 10 Fruits et légumes Aliments Minéralisatio n par voie sèche Gravimétrie Méthode interne Détermination de la teneur en cendres composés MOC3/151 11 Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la Préparation : Voie humide par système ouvert Méthode interne composés Ovoproduits teneur en sel Analyse : ICP-MS MOC3/152 Epices et condiments 11 Fruits et légumes Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la Préparation : Voie humide par système ouvert Méthode interne Aliments composés teneur en sel Analyse: ICP-AES MOC3/482 Ovoproduits Épices et condiments Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Méthode interne 12 Préparation : Extraction eau composés Aliments Maltose, Saccharose Analyse: Chromatogra phie ionique MOC3/168 diététiques / Ampérométri e pulsée

	AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	
13	Muscles, Produits de la pêche, Oeuf, Lait	Méthode de dépistage et confirmation de: 2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfénicol, Flunixine, Halopéridol, Ipronidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxypyridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprime, Xylazine	Préparation : Solide/Liquid e (par solvant) Liquide/Liqui de (par solvant) Purification : Liquide/solid e (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	Œufs Muscles Lait Produits de la pêche	Détermination des nitrofuranes : AHD (1-Aminohydantoin) AMOZ (3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicyhydrazide)	Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE Analyse : LC- MS/MS	Méthode interne MOC3/459	
13	Miel	Détermination des tétracyclines : oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tetracycline, demeclocycline, metacycline Quinolones : Σ d'enrofloxacine et ciprofloxacine, enrofloxacine, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacine, enoxacine, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacine, marbofloxacine, norfloxacine, orbifloxacine, sarafloxacine, sparfloxacin, pazufloxacin, acide pipemidic, pefloxacine, nadifloxacin Nitroimidazoles : metronidazole hydroxide, dimetridazole, metronidazole, ipronidazole et d'autres substances pharmacologiquement actives : Lincomycin	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/453	
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	

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques Référence portée Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference 13 Miel Détermination des aminosides : Apramycine, Préparation: Extraction par solvant Méthode interne Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Purification: SPE MOC3/450 Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B Analyse: LC-MS/MS Œufs Muscles Lait Méthode interne 13 Détermination des nitroimidazoles : Préparation: Extraction par solvant Produits de la pêche Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Analyse: LC-MS/MS MOC3/456 Miel Ternidazole Secnidazole Tinidazole et des métabolites (2-hydroxy-metronidazole, 2-hydroxyipronidazole, HMMNI (2-hydroxy-dimetridazole)) Méthode interne 19 Aliments diététiques, Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) aliments de régime, MOC3/160 alimentation particulière 19 Aliments diététiques, Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras Préparation : Méthylation Méthode interne aliments de régime, Analyse: GC-FID MOC3/160 alimentation particulière 22 Aliments composés Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité Titrimétrie Méthode interne MOC3/172 24 Epices et condiments Dosage des colorants : Extraction: par solvant Méthode interne Aliments composés Sauce Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-Analyse: LC- MS/MS MOC3/163 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. 28 Fruits et légumes Aliments Détermination de la teneur en vitamine C Extraction acide Réduction Méthode interne diététiques, Aliments de Analyse: LC- MS/MS MOC3/570 régime, Alimentation particulière 28 Fruits et légumes Détermination de la teneur en vitamine A Saponificatio n Méthode interne Extraction par solvant Purification SPE MOC3/571 Evaporation Analyse: LC- MS/MS

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques Référence portée Référence de la générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode méthode Object Properties measured Flexible Principle of the method Reference of the scope method reference 28 Fruits et légumes Détermination de la teneur en vitamine E Saponificatio n Méthode interne Extraction par solvant Purification SPE MOC3/571 Evaporation Analyse : LC- MS/MS 29 Vanille Préparation : Rapports isotopiques 13C/12C de la vanilline Méthode interne Extraction solide / liquide à froid MOC3/435 Purification: Évaporation Analyse: GC-IRMS Méthode interne 29 Sucre Rapports isotopiques 13C/12C de la vanilline Préparation : Extraction solide / liquide à froid MOC3/435 Purification: Évaporation Analyse: GC-IRMS 29 Arôme Rapports isotopiques 13C/12C de la vanilline Préparation : Méthode interne Extraction solide / liquide à froid MOC3/435 Purification: Évaporation Analyse: GC-IRMS

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet <i>Objec</i> t	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 CEREALIERS / Analyses physico-chimiques Référence portée générale Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Flexible Object Properties measured Principle of the method Reference of the method scope reference 11 Produits céréaliers Méthode interne Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la Préparation : teneur en sel Voie humide par système ouvert MOC3/152 Analyse: ICP-MS 11 Produits céréaliers Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la Préparation : Méthode interne Voie humide par système ouvert teneur en sel MOC3/482 Analyse: ICP-AES 12 Produits céréaliers Détermination de la teneur en fructose, Glucose, Lactose, Préparation : Méthode interne Extraction eau MOC3/168 Maltose, Saccharose Analyse: Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée 19 Produits céréaliers sauf Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation Méthode interne MOC3/160 Extraction par solvant : céréales brutes n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) 19 Produits céréaliers sauf Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras Préparation : Méthylation Méthode interne MOC3/160 céréales brutes Analyse: GC-FID

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

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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					
Référence portée générale Objet Flexible Object scope reference		Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method		
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		

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

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method	

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 Objet Caractéristiques mesurées ou recherchées Principe de la méthode Référence de la méthode Object Properties measured Principle of the method Reference of the method Flexible scope reference 19 Produits sucrés et édulcorés Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras Préparation : Méthylation Méthode interne MOC3/160 Analyse : GC-FID 24 Boissons non alcoolisées Dosage des colorants : Extraction: par solvant Méthode interne E101, E110, E122, E123, MOC3/161 E124, E129, E131, E132, Analyse: UFLC-DAD E133, E151 28 Boissons non alcoolisées Détermination de la teneur en vitamine C Extraction acide Méthode interne Réduction MOC3/570 Analyse : LC-MS/MS

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Malaoxon, 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 Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
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 Fensulfothion oxon, Fensulfothion 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