



Portée détaillée v.46 de l'attestation N° 1-2034

Detailed scope v.46 of the attestation N° 1-2034

Date de publication / Publish date: 30/04/2026

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

SILLIKER

SILLIKER - Mérieux NutriSciences - Chimie Merville - CHIMIE				
AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Aliments composés complets ou complémentaires	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.195
4	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/Analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
4	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/Analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation/Extraction : Saponification Solvant solide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.179
5	Aliments composés, complets ou complémentaires sauf aliments d'allaitements Matières premières sauf ensilage, fourrage, tubercules, corps gras, mélasse et tourteaux oléagineux	Détermination de l'humidité et de la matière sèche	Préparation/Analyse : Dessiccation - Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.129
6	Aliments composés, complets ou complémentaires sauf aliments d'allaitements Matières premières sauf ensilage, fourrage, tubercules, corps gras, mélasse et tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en cendres	Préparation/Analyse : Minéralisation par voie sèche gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.072
7	Aliments composés, complets ou complémentaires sauf aliments d'allaitements Matières premières sauf matrices végétales, ensilage, fourrage, tubercules, corps gras, mélasse et tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation/Analyse : Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Extraction Weibull-Bentrop Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.078

AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
9	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136
21	Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières végétales	Détermination de la teneur en cellulose	Préparation / Analyse : Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.215
7	ALIMENTATION HUMAINE : o Produits céréaliers o Produits gras o Fruits et Légumes o Ovoproduits o Produits laitiers o Produits carnés o Produits de la mer o Produits sucrés et édulcorés o Café, thé et infusion o Boissons non alcoolisées o Epices et condiments o Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière o Aliments composés ALIMENTATION ANIMALE : o Aliments composés ou complémentaires o Matière première	Détermination de la teneur en lipides totaux	RMN	Méthode interne : LAB.CH.238

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
18	Alimentation humaine : Produits céréaliers Aliments composés Produits sucrés Fruits et légumes Produits gras Produits laitiers Boissons non alcoolisées Échantillons environnementaux Tests de contamination Produits de la pêche Produits carnés Ovoproduits Epices et condiments Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière Café, Thé, infusion Alimentation infantile Alimentation animale : Aliments composés Matières premières	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN Gladin (R. BIOPHARM)
18	Matrices fermentées ou hydrolysées	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7021 RIDASCREEN Gladin (R. BIOPHARM)

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
18	Produits céréaliers Produits laitiers Produits carnés Produits sucrés et édulcorés Aliments composés Echantillons environnementaux Tests de contamination Produits gras Alimentation infantile Epices et condiments	Détection et quantification du soja	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.209 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN Fast soya (R. BIOPHARM)
18	Produits céréaliers Produits laitiers en base végétale Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Echantillons environnementaux Tests de contamination Produits carnés Alimentation infantile sauf lait infantile à base d'acides aminés Boissons non alcoolisées Aliments composés	Détection et quantification de la caséine	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.208 Kit fournisseur : R4612 RIDASCREEN Fast casein (R. BIOPHARM)
18	Produits céréaliers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Echantillons environnementaux Tests de contamination Produits carnés Alimentation infantile Boissons non alcoolisées Aliments composés Produits laitiers en base végétale	Détection et quantification de la β -Lactoglobuline	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.210 Kit fournisseur : R4912 RIDASCREEN Fast β -LACTOGLOBULINE (R. BIOPHARM)

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
18	Produits céréaliers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Echantillons environnementaux Tests de contamination Produits carnés Alimentation infantile Boissons non alcoolisées Aliments composés Produits laitiers en base végétale Produits de la pêche	Détection et quantification des protéines de lait	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.211 Kit fournisseur : R4652 RIDASCREEN Fast Milk (R. BIOPHARM)
18	Produits céréaliers Produits gras Produits sucrés et édulcorés (excepté le chocolat noir) Epices et condiments Echantillons environnementaux Tests de contamination	Détection et quantification de l'arachide	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.217 Kit fournisseur : MonoTrace Peanut PA3 (Biofront)
18	Produits céréaliers Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Epices et condiments Aliments composés Echantillons environnementaux Tests de contamination	Détection et quantification de l'amande	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.218 Kit fournisseur : Biofront MonoTrace Almond AP2
18	Produits céréaliers Fruits et légumes Produits carnés Epices et condiments Aliments composés Matrice environnementale	Détection et quantification de la moutarde	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.219 Kit fournisseur : Kit RIDASCREEN EASY Mustard RAE8201

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
18	Produits céréaliers Produits gras Produits laitiers Epices et condiments Aliments composés Echantillons environnementaux Tests de contamination	Détection et quantification du sésame	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.225 Kit fournisseur : R7202 RIDASCREEN Fast Sesame (R. BIOPHARM)
18	Produits céréaliers Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Tests de contamination Produits carnés Echantillons environnementaux	Détection et quantification des protéines d'oeuf	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne LAB.CH.227 (Morinaga Egg) (ELISA)

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Produits gras	Détermination de la composition en acides gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Produits gras	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/Analyse : Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Produits gras	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/Analyse : Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
5	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de l'humidité	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.063
6	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.072

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
7	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.078
8	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.018
12	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode Interne LAB.CH.007
13	Produits gras (hors corps gras purs)	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : SAA - Flamme	Méthode interne LAB.CH.077
19	Produits gras	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse Extraction Chromatographie ionique	Méthode interne LAB.CH.207

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Fruits et légumes Aliments composés Ovoproduits	Détermination de la composition en acides gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Ovoproduits Epices et condiments Aliments composés Aliments diététiques Fruits et légumes	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Aliments composés Aliments diététiques & de régimes Boissons non alcoolisés Fruits et légumes Produits céréaliers Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction : Par solvant solide/liquide Réduction chimique Analyse : HPLC-UV	NF V03-135
4	Aliments composés Aliments diététiques	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Aliments composés Aliments diététiques	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.195
4	Fruits et légumes Ovoproduits Aliments diététiques Aliments composés	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/Analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
4	Fruits et légumes Ovoproduits Aliments diététiques Aliments composés	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/Analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Fruits et légumes (sauf champignon) Aliments diététiques	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation/Extraction : Saponification Solvant solide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.179
5	Aliments diététiques Aliments composés Légumes dérivés Epices et condiments Mayonnaise Ovoproduits	Détermination de l'humidité	Dessiccation à l'étuve à 104°C Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.112
6	Aliments diététiques Fruits et légumes Epices et condiments Aliments composés Ovoproduits	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.072
7	Aliments diététiques Fruits et légumes Epices et condiments Aliments composés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.078
8	Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Ovoproduits	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.018
9	Aliments composés Epices et condiments Fruits et légumes	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
11	Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.110
12	Aliments diététiques Aliments composés Epices et condiments Fruits et légumes Ovoproduits	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode Interne LAB.CH.007
13	Aliments diététiques Aliments composés Epices et condiments Fruits et légumes Ovoproduits	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : SAA - Flamme	Méthode Interne LAB.CH.077
15	Alimentation humaine : Aliments diététiques Fruits et légumes Epices et condiments Aliments composés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Café, thé, infusion Boisson non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés, complets ou complémentaires Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux: Cadmium - Plomb-Arsenic-Mercure -Aluminium - Calcium- Chrome - Cuivre- Fer - Potassium- Magnésium - Manganèse- Sodium - Phosphore- Zinc -Étain -Nickel- Sélénium - Molybdène.	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne LAB.CH.196
15	Produit Gras Produits laitiers Aliments diététiques	Détermination de la teneur en Antimoine	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-MS	Méthode interne LAB.CH.196

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
17	Produits carnés Produits de la pêche	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : Benzo[a]pyrène Benzo[a]antracène Benzo[b]fluoranthène Chrysène Et somme des 4 HAP	Préparation / Extraction et purification de type QuEChERS Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.205
19	Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse : Extraction Chromatographie ionique	Méthode interne LAB.CH.207
20	Produits d'origine végétale - Matières premières : Céréales Fruits à coque Fruits séchés Produits d'origine végétale - Produits dérivés et/ou transformés : Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Alimentation infantile	Détermination de la teneur en : Aflatoxines B1, B2, G1, G2 et totales	Extraction : Solvant Purification : Immunoaffinité Dérivatisation Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.213
20	Produit d'origine animale : produits laitiers	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	Extraction Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.237

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
20	Produits d'origine végétale - Matières premières : Céréales Fruits séchés : raisin sec LEGUMINEUSES Produits d'origine végétale - Produits dérivés et/ou transformés: produits dérivés des céréales Produits dérivés et/ou transformés : Alimentation animale excluant les aliments qui contiennent de la luzerne	Détermination de la Zéaralénone	Extraction : Solvant Purification : Immunoaffinité Dérivatisation Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.231
20	Céréales Fruits séchés Produits dérivés des céréales Légumineuses Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en Déoxynivalénol	Extraction : Solvant Purification : Immunoaffinité Dérivatisation Analyse: HPLC UV	Méthode interne LAB.CH.233

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
22	Alimentation humaine: Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits riches en eau Produits acides et riches en eau	Détermination de la teneur en résidus de Pesticides: 1,4-Dimethylnaphthalene 2,4,5-T (sum of 2,4,5-T, its salts and esters, expressed as 2,4,5-T) (F) 2,4,5-TP (fenoprop(2-(2,4,5- trichlorophenoxy)propionic acid) 2,4-D (sum of 2,4-D, its salts, its esters and its conjugates, expressed as 2,4-D) 2,4-DB (sum of 2,4-DB, its salts, its esters and its conjugates, expressed as 2,4-DB) (R) 2,4'-DichlorobenzopheNone 2,4-Dimethylaniline 2,4-Dimethylphenylformamide 2-phenylpheNol (sum of 2-phenylpheNol and its conjugates, expressed as 2-phenylpheNol) (R) (F) 3,4-Dichloroaniline 3,5-Dichloroaniline 3-Chloroaniline 3-Hydroxycarbofuran 4,4'-DichlorobenzopheNone Acetamidrid (R) Aclonifen Acrinathrin (F) Alachlor Aldrin Aldrin and dieldrin (aldrin and dieldrin combined expressed as dieldrin) (F) Ametoctradin (R) (F) Ametryn Amitraz (amitraz including the metabolites containing the 2,4 - dimethylaniline moiety expressed as	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Hydrolyse Liquide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS LC-MS/M	Méthode interne LAB.CH.199

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		amitraz) Anthraquinone (F) Atrazine (F) Azoxystrobin Bendiocarb Benfluralin (F) Benfuracarb Bifenthrin (sum of isomers) (F) Bixafen (R) (F) Boscalid (R) (F) BTS 40348 BTS 44595 (M201-04) BTS 44596 (M201-03) BTS 9608 Bupirimate (R) (F) (A) Buprofezin (F) Butachlor Butafenacil Captafol (sum of captafol and thpi, expressed as captafol) Captan (sum of captan and thpi, expressed as captan) (R) Carbaryl (F) Carbendazim and beNomyI (sum of benomyI and carbendazim expressed as carbendazim) (R) Carbofuran Carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-oh carbofuran expressed as carbofuran) (R) Carbosulfan Carboxin-Sulfoxide Carfentrazone-Ethyl Chlorantraniliprole (F) Chlordane, cis- Chlorfenapyr Chloridazon (aka pyrazone) Chlorothalonil (R) Chlorpropham (R) (F) Chlorpyrifos (F) Chlorpyrifos-methyl (R) (F) Cinerin I Cinerin		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		II Clodinafop(s) Clofentezine Clomazone Clothianidin Cyantraniliprole Cyazofamid Cycloate Cycloxydim Cyflufenamid Cyfluthrin (cyfluthrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F) Cypermethrin (cypermethrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F) CypheNothrin Cyproconazole (sum of isomers) (F) (s) Cyprofuram Cyromazine 2,4'-DDD 4,4'-DDD 2,4'-DDE 4,4'-DDE DDT (sum of p,p'-DDT, o,p'-DDT, p-p'-DDE and p,p'-TDE (DDD) expressed as DDT) (F) 2,4'-DDT 4,4'-DDT DEET (Diethyl-m-toluamid, N,N-) Deltamethrin Desethyl-Atrazine Diazinon (F) Dichlorprop Diclofluanide (sum of diclofluanide and dmsa) Dicloran Dicofol (sum of p, p' and o,p' isomers) (F) Dicofol o,p (sum of dicofol o,p and 2,4'-dichlorobenzophenone) Dicofol p,p (sum of dicofol p,p and 4,4'-dichlorobenzophenone) Dieldrin Diethofencarb Difenoconazole Diflubenzuron (R) (F) Diflufenican		

		(F) 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
		Dimepiperate Dimethametryn Dimethoate Dimethomorph (sum of isomers) Dinocap and Meptyldinocap Dinotefuran Diuron DMSA DMST Endosulfan (sum of alpha- and beta-isomers and endosulfan-sulphate expressed as endosulfan) (F) Endosulfan, alpha- Endosulfan, beta- Endosulfansulfate Ethion Ethirimol (R) (F) (A) Ethofumesate Etofenprox (F) Etoxazole Famoxadone (F) Fenamidone Fenazaquin (F) Fenbuconazole (sum of constituent enantiomers) Fenhexamid (F) Fenitrothion Fenobucarb Fenpropathrin Fenpropimorph (sum of isomers) (R) (F) Fenpyrazamine (F) Fenpyroximate (R) (F) (A) Fensulfothion Fenthion-Oxon Fenthion-Oxonsulfoxide Fenvalerate (any ratio of constituent isomers (RR, SS, RS & SR) including esfenvalerate) (R) (F) Fipronil Fipronil (sum fipronil + sulfone metabolite (mb46136) expressed as fipronil) (F) Fipronil-Desulfinyl Fipronil-Sulfone Flonicamid Florasulam Fluazifop-P fluazifop-p (sum of all the constituent isomers of	

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		fluazifop, its esters and its conjugates, expressed as fluazifop) Fluazinam (F) Flubendiamide (F) Fludioxonil (R) (F) Flufenoxuron (F) Flumioxazine Fluopicolide Fluopyram (R) Fluotrimazole Flupyradifurone Fluralaner Fluroxypyr (sum of fluroxypyr, its salts, its esters, and its conjugates, expressed as fluroxypyr) (R) (A) Flurprimidole Flusilazole (R) (F) Flutriafol Fluvalinate (sum of isomers) resulting from the use of tau-fluvalinate (F) Fluxapyroxad (F) Folpet (sum of folpet and phtalimide, expressed as folpet) (R) Fomesafen Foramsulfuron Formetanate: Sum of formetanate and its salts expressed as formetanate (hydrochloride) Fosthiazate Fuberidazole Furathiocarb Haloxyfop (sum of haloxyfop, its esters, salts and conjugates expressed as haloxyfop (sum of the r- and s- isomers at any ratio)) (R) (F) HCH, delta- Heptachlor HepteNophos Hexachlorobenzene (F) Hexachlorocyclohexane (HCH), alpha-isomer (F) Hexachlorocyclohexane		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		(HCH), beta-isomer (F) Hexaconazole Hexythiazox (any ratio of constituent isomers)(F) Imazalil (any ratio of constituent isomers) (R) Imazamox (Sum of imazamox and its salts, expressed as imazamox) Imidacloprid Ioxynil (sum of ioxynil and its salts, expressed as ioxynil) Iprobenfos Iprodione (R) Iprovalicarb Isoprothiolane Jasmolin I Jasmolin II Kresoxim-methyl (R) Lambda-cyhalothrin (includes gamma-cyhalothrin) (sum of R,S and S,R isomers) (F) Lenacil Lindane (Gamma-isomer of hexachlorocyclohexane (HCH)) (F) Linuron Lufenuron (any ratio of constituent isomers) (F) Malathion Mandipropamid (any ratio of constituent isomers) Mepanipyrim Metalaxyl Metamitron Metazachlor Metazachlor 479M08 Methamidophos Methidathion Methiocarb Methiocarb (sum of methiocarb and methiocarb sulfoxide and sulfone, expressed as methiocarb) Methiocarb-Sulfone Methiocarb-Sulfoxide Methomyl Methoxyfenozide (F) Metolachlor Metrafenone		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		(F) Metribuzin Myclobutanil (sum of constituent isomers) (R) N-2,4-Dimethylphenyl-N-methylformamidine Novaluron (sum of constituent isomers) (F) Ofurace Omethoate Oxadiazon Oxadixyl Oxamyl Oxamyl-Oxime Oxyfluorfen (F) Paclobutrazol (sum of constituent isomers) Penconazole (sum of constituent isomers) (F) Pencycuron Pendimethalin (F) Penthiopyrad Permethrin (sum of isomers) (F) Phenmedipham Phenthoate Phorate Phorate (sum of phorate, its oxygen analogue and their sulfones expressed as phorate) Phorate-Oxon Phorate-Oxonsulfone Phorate-Sulfone Phorate-Sulfoxide Phosalone Phosmet Phosmet (phosmet and phosmet oxon expressed as phosmet) (R) Phosmet oxon Phoxim (F) Phtalimide Piperonyl butoxide Pirimicarb (R) Pirimicarb, Desmethyl- Pirimiphos-ethyl Pirimiphos-methyl (F) Prochloraz Prochloraz (sum of prochloraz, bts 44595 (m201-04) and bts		

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		44596 (m201-03), expressed as prochloraz (F) Procymidone (R) AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques Profenofos (F) Prometryn Propargite (F) Propiconazole (sum of isomers) (F) Propoxur Propyzamide (R) (F) Proquinazid (R) (F) Prosulfocarb Prothiofos Pymetrozine (R) Pyraclostrobin (F) Pyraflufen-ethyl Pyrethrin I Pyrethrin II Pyrethrins Pyridaben (F) Pyridalyl Pyridaphenthion Pyridate (sum of pyridate, its hydrolysis product cl 9673 (6-chloro-4-hydroxy-3-phenylpyridazin) and hydrolysable conjugates of cl 9673 expressed as pyridate) (s) Pyrimethanil (R) Pyriproxyfen (F) Quinalphos (F) Quinclorac Quizalofop Quizalofop (sum of quizalofop, its salts, its esters (including propaquizafop) and its conjugates, expressed as quizalofop (any ratio of constituent isomers)) Rotenone Sedaxane (sum of isomers) Spinetoram (sum of spinetoram-j and spinetoram-l) (F) (A) Spinetoram J Spinetoram L Spinosad (spinosad, sum of spinosyn a and spinosyn d) (F) Spinosyn A Spinosyn D Spiromesifen Spirotetramat Spirotetramat and spirotetramat-enol (sum of),		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		<p>expressed as spirotetramat (R) Spirotetramat-enol Spirotetramat-enol-glucoside Spirotetramat-ketohydroxy Spirotetramat-moNohydroxy Sulfoxaflor (sum of isomers) Tebuconazole (R) Tebufenozide (F) Tebufenpyrad (F) Tefluthrin (tefluthrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F) Terbutylazine (R) (F) Terbutylazine, Desethyl- Tetraconazole (sum of constituent isomers) (F) Tetrahydrophthalimide Tetramethrin Thiabendazole (R) Thiacloprid Thiamethoxam Thiophanate-methyl (R) Tolclofos-methyl (F) Tolfenpyrad Tolyfluanid (sum of tolyfluanid and dimethylaminosulfotoluidide expressed as tolyfluanid) (R) (F) Triadimefon (F) Triadimenol (any ratio of constituent isomers) Triazamate Triazophos (F) Triazoxide Trichlorfon Triclopyr Tricyclazole Trifloxystrobin (R) (F) Triflumuron (F) 3,4,5-Trimethacarb (Landrin A) Uniconazole Zoxamide (sum of constituent isomers) (s) Métaflumizone (somme des isomères E et</p>		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
		Z) Propamocarbe (Somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe) (R) (s) Spiroxamine (somme des isomères) (R) (A) (s) Azadirachtine Azoxybenzène Bitertanol (somme des isomères) (F) (s) Chlorobenzuron Cymoxanil Dodine Émamectine B1a et ses sels, exprimés en émamectine B1a (base libre) (R) (F) (s) Émamectine B1b Fénamiphos-sulfone Fénamiphos-sulfoxyde Fénamiphos (i) Fenthion-Oxonsulfone Malaixon Oxathiapiproline Phorate-oxonsulfoxyde Picloram, free and conjugated, expressed as picloram (R) Spiroclorène (F) TFNA TFNG Triflumizole (i) Pentachlorophénol Imidaclopride, oléfine- Prothioconazole : prothioconazole-desthio (somme des isomères) (F) (s) Fénamiphos (somme du fénamiphos et de son sulfoxyde et sulfone exprimée en fénamiphos) Flonicamide (somme de flonicamide, TFNA et TFNG exprimée en flonicamide) (R) Milbémectine (somme de la milbémycine A4 et de la milbémycine A3, exprimée en		

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
22	Alimentation humaine: Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits riches en eau Produits laitiers Produits carnés	<p>Détermination de résidus d'ammoniums quaternaires :</p> <p>Chlorure de benzyltriméthylammonium (BAC-C8) Chlorure de benzyltriméthylammonium (BACC10) Chlorure de benzyltriméthylammonium (BAC-C12) Chlorure de benzyltriméthylammonium (BAC-C14) Chlorure de benzyltriméthylammonium (BAC-C16) Chlorure de benzyltriméthylammonium (BAC-C18) Chlorure de dioctyltriméthylammonium (DDAC-C8) Chlorure de didécyltriméthylammonium (DDAC-C10) Chlorure de didécyltriméthylammonium (DDACC12) Chlorure de ditétradécyltriméthylammonium (DDAC-C14) Chlorure d'héxadécyltriméthylammonium (CTAC-C16) Chlorure de cétylpyridinium (CPC)</p> <p>Benzalkonium chloride (mixture of alkylbenzyltrimethylammonium chlorides with alkyl chain lengths of C8, C10, C12, C14, C16 and C18) Didecyltrimethylammonium chloride (mixture of alkyl-quaternary ammonium salts with alkyl chain lengths of C8, C10 and C12)</p>	<p>Préparation / Extraction :</p> <p>Solide / liquide à froid Hydrolyse Liquide / liquide à froid</p> <p>Purification :</p> <p>SPE dispersive</p> <p>Analyse :</p> <p>GC-MS/MS LC-MS/M</p>	Méthode interne LAB.CH.234
20	<p>Produits d'origine végétale</p> <p>Matières premières : céréales, café, cacao, fruits à coques, fruits frais, fruits séchés, légumineuses, oléagineux.</p> <p>Produits transformés : boissons alcoolisées, dérivés des céréales, dérivés des fruits, dérivés des oléagineux et fruits à coques (sauf huiles), dérivés du café et cacao.</p> <p>Produit d'origine animale : produits laitiers</p>	Détermination de l'Ochratoxine A	<p>Extraction :</p> <p>Solvant</p> <p>Purification :</p> <p>Immunoaffinité Dérivatisation</p> <p>Analyse :</p> <p>HPLC-FLUO</p>	Méthode interne LAB.CH.236

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Produits céréaliers	Détermination de la composition en acides gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Produits céréaliers	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/Analyse : Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Produits céréaliers (excepté la féculé de pomme de terre)	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/Analyse : Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
5	Produits céréaliers	Détermination de l'humidité	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.063
5	Produits céréaliers	Détermination de l'humidité	Dessiccation à l'étuve à 104°C Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.112

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
6	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.072
7	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.078
8	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.018
9	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136
11	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.110
12	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode Interne LAB.CH.007
13	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : SAA - Flamme	Méthode Interne LAB.CH.077
19	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse : Extraction Chromatographie ionique	Méthode Interne LAB.CH.207

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la composition en acides gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Produits carnés Produits de la pêche	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Produits carnés	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation/Extraction : Saponification Solvant solide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.179
5	Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	Dessiccation (104°C) Gravimétrie	NF V04-401

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
6	Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation Gravimétrie	NF V04-404
7	Produits carnés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole (à chaud) Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.078
8	Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF V04-407
9	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136
11	Produits carnés	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.110
12	Produits carnés	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode Interne LAB.CH.007
13	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : SAA - Flamme	Méthode Interne LAB.CH.077
19	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse Extraction Chromatographie ionique	Méthode interne LAB.CH.207

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéroammoniacale (Rose Gottlieb) Gravimétrie	NF EN ISO 2450
1	Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction liquide/liquide (SchmidBondzynskiRatzlaff)	NF EN ISO 23319
1	Lait liquide homogénéisé et non homogénéisé	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéroammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 1211
2	Produits laitiers	Détermination de la composition en acide gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Produits laitiers	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Produits laitiers	Détermination de la teneur en vitamine D3	Préparation/Extraction : Saponification Solvant solide/liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.179
5	Lactosérum liquide	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessication à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-294
5	Lactosérum concentré	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessication à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-295
5	Lait fermenté et yaourt	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessication à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V 04-370
5	Lait liquide et Crème	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessication à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731/FIL 21
5	Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessication à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534/FIL 4
6	Produits laitiers exceptés les beurres, caséine et caséinate	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.162
7	au lait, produits laitiers liquides concentrés ou séchés (Laits secs, laits infantiles, ...) yaourts fromages avec inclusions (Pour lesquels la méthode SBR n'est pas applicable) crèmes fraîches contenant de l'amidon ou d'autres agents épaississants	Détermination de la teneur en lipides totaux	Extraction Weibull-Bentrop	NF EN ISO 8262-3

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
8	Crème Lait fermenté et yaourt	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.018
8	Lait liquide Fromages Produits laitiers secs	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1/FIL 20-1
9	Produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136
11	Produits laitiers	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.110
12	Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	NF EN ISO 5943/FIL 88
19	Produits laitiers	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse Extraction Chromatographie ionique	Méthode Interne LAB.CH.207

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la composition en acides gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : GC	Méthode interne LAB.CH.203
3	Produits sucrés et édulcorés	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : CPG	Méthode interne LAB.CH.119
4	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en vitamine A (cis+trans rétinol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-UV	Méthode interne LAB.CH.195
4	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne LAB.CH.195
4	Boissons non alcoolisé Produits sucrés et édulcorés (excepté chocolat pur)	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216
4	Boissons non alcoolisé Produits sucrés et édulcorés (excepté chocolat pur)	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation/analyse Traitement enzymatique Dérivatisation HPLC/FLUO	Méthode interne LAB.CH.216

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
5	Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion	Détermination de l'humidité	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.063
6	Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.072
7	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.078
8	Produits sucrés et édulcorés Café, Thé, Infusion	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.018
9	Boissons non alcoolisé Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode Interne LAB.CH.136
11	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.110
12	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode Interne LAB.CH.007

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

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
13	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : SAA - Flamme	Méthode Interne LAB.CH.077
19	Boissons non alcoolisé Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en sucres	Préparation / Analyse : Extraction Chromatographie ionique	Méthode interne LAB.CH.207