



Portée détaillée v.7 de l'attestation N° 1-7085

Detailed scope v.7 of the attestation N° 1-7085

Date de publication / Publish date: 24/04/2024

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES				
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
2	Alimentation animale: Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Alimentation animale: Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
13	Alimentation animale: Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de l'humidité	Dessiccation 102-103°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
13	Alimentation animale: Matières premières - Céréales uniquement	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation 130°C - 133°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3463
14	Alimentation animale: Matières premières - Céréales uniquement	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération 900°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3437
16	Alimentation animale: Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937

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>
17	Alimentation animale: Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939
17	Alimentation animale: Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Alimentation animale: Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
33	Alimentation animale: Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568
50	Alimentation animale: Matières premières	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Fumarique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
50	Alimentation animale: Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

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 teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Sylilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Produits gras (sauf fruits à coques, fèves de cacao et graines oléagineuses)	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Fruits à coques	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3930
2	Corps gras et matières grasses extraites	Esters méthylique d'acide gras : dosage des acides gras en absolu (mg/100g) et en relatif (%)	Préparation : Méthylation Analyse: GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3638
2	Produits gras	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO3640
3	Produits gras	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Produits gras : graines oléagineuses, vinaigre et mayonnaise	Détermination de l'humidité	Dessiccation 102-103°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
13	Fruits à coques	Détermination de la perte en masse à la dessiccation	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
13	Huiles et corps gras dont beurres et margarines	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	Dessiccation 102-103°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
14	Produits gras	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
16	Produits gras	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Produits gras	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939

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>
17	Produits gras	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
28	Huiles d'olives et de grignons d'olives	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Spectrophotométrie UV	Méthode interne T-AA68-WO3648
28	Fruits à coques Graines oléagineuses	Extraction de la matière grasse en vu de la détermination de l'indice d'acide et/ou de l'indice de peroxyde	Extraction	Méthode interne T-AA68-WO3572
28	Huiles et corps gras tels quels (sauf MGL) Fruits à coques Graines oléagineuses	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3573
28	Huiles et corps gras tels quels (sauf MGL) Fruits à coques Graines oléagineuses	Détermination de l'indice de peroxyde	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3574
53	Produits gras	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne T-AA09-WO179568

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3651
1	Saumure de conserves	Dosage des sucres solubles totaux	Flux continu (colorimétrie)	Méthode interne T-AA07-WO3583
1	Aliments diététiques Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés Epices et Condiments	Dosage du lactose trace	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3649
2	Aliments diététiques Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés Condiments	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Aliments composés Légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3930
2	OEufs et ovoproduits	Détermination de la teneur en matières grasses (Lipoides)	Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO3640
3	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés Epices et condiments	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés Produits diététiques	Détermination de la perte en masse à la dessiccation	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928

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>
14	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
16	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939
17	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
25	Poissons	Détermination de la teneur en histamine	Préparation : Extraction Dérivation Analyse : HPLC-UV	Méthode interne T-AA08-WO45416
29	Aliments composés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (principe du point de rosée)	Méthode interne T-AA60-WO3778
29	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813
31	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés (produits séchés et poudres exclus)	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Colorimétrie (flux continu)	Méthode interne T-AA07-WO3581
32	Fruits, légumes et produits dérivés (sauf poireaux, choux, gingembre, échalote, raifort, oignon, ail, radis)	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3582
33	Aliments diététiques Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés Epices et condiments	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568

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>
50	Aliments composés Additifs et ingrédients	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Fumarique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
50	Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Fumarique, Acide Isovalérique, Acide Malique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
52	Aliments composés	Détermination de la teneur en polyols : xylitol, sorbitol, mannitol, somme isomalt+lactitol, et maltitol	Extraction : mise en solution Analyse : chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO133084
53	Aliments composés Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne T-AA09-WO179568

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CERELIERS / Analyses physico-chimiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits céréaliers transformés	Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3651
1	Produits céréaliers transformés	Dosage des sucres traces (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3652
1	Produits céréaliers transformés	Dosage du lactose trace	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3649
2	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Produits céréaliers transformés	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3930
2	Produits céréaliers transformés	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO3640
3	Produits céréaliers transformés	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Produits céréaliers transformés	Détermination de la perte en masse à la dessiccation	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928

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>
13	Céréales, produits de mouture, pâtes alimentaires sèches (hors pâtes aux oeufs)	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation 130°C - 133°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3463
14	Produits céréaliers transformés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
14	Céréales, produits de mouture, pâtes alimentaires sèches	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération 900°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3437
16	Produits céréaliers transformés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939
17	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Produits céréaliers transformés	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
28	Produits céréaliers	Extraction de la matière grasse en vu de la détermination de l'indice d'acide et/ou de l'indice de peroxyde	Extraction	Méthode interne T-AA68-WO3572
28	Produits céréaliers	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3573
28	Produits céréaliers	Détermination de l'indice de peroxyde	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3574
29	Produits céréaliers	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (principe du point de rosée)	Méthode interne T-AA60-WO3778
29	Produits céréaliers	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813
33	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568
50	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Fumarique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
52	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en polyols : glycérol, erythritol, xylitol, sorbitol, mannitol, somme isomalt+lactitol, et maltitol	Extraction : mise en solution Analyse : chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO133084

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>
53	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne T-AA09-WO179568

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

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>
1	Produits carnés	Dosage des glucides totaux	Flux continu (colorimétrie)	Méthode interne T-AA07-WO3583
1	Produits carnés Produits de la pêche	Dosage des sucres solubles totaux	Flux continu (colorimétrie)	Méthode interne T-AA07-WO3583
1	Produits carnés	Dosage du lactose trace	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3649
2	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Extraction : Ankom Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3929
2	Produits carnés	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO21955
2	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3930
2	Produits de la pêche Produits carnés	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO3640
3	Produits de la pêche Produits carnés	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de l'humidité	Dessiccation 102-103°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928

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>
14	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
16	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939
17	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
26	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en Azote Basique Volatil Total	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne T-AA60-WO3774
26	Produits carnés	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline et calcul de la teneur en collagène	Hydrolyse acide (micro-onde) Colorimétrie (flux continu)	Méthode interne T-AA07-WO53251
26	Produits carnés	Détermination de la teneur en phosphates	Minéralisation Colorimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3580
28	Produits carnés	Extraction de la matière grasse en vu de la détermination de l'indice de peroxyde	Extraction	Méthode interne T-AA68-WO3572
28	Produits carnés	Détermination de l'indice de peroxyde	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3574
29	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (principe du point de rosée)	Méthode interne T-AA60-WO3778
29	Produits de la pêche Produits carnés	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813
31	Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Colorimétrie (flux continu)	Méthode interne T-AA07-WO3581
32	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3582
33	Produits carnés	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568
50	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Fumarique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602

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>
53	Produits de la pêche Produits carnés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne T-AA09-WO179568

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

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	Produits laitiers	Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose, galactose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3651
1	Produits laitiers	Dosage du lactose trace	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3649
2	Produits laitiers	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Laits, laits concentrés	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO25780
2	Produits laitiers	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Produits laitiers	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction : Hydrolyse acide / extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO81330
3	Produits laitiers	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Produits laitiers	Détermination de la teneur totale en matière sèche	Dessiccation 102-103°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
14	Produits laitiers	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
16	Produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Produits laitiers	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939

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>
17	Produits laitiers	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Produits laitiers	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
29	Produits laitiers (sauf beurre)	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813
50	Produits laitiers	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
52	Produits laitiers	Détermination de la teneur en polyols : xylitol, sorbitol, mannitol, somme isomalt+lactitol, et maltitol	Extraction : mise en solution Analyse : chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO133084

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE - LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCOTES / 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	Produits sucrés et édulcorés	Dosage des sucres (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3651
1	Produits sucrés et édulcorés	Dosage des sucres traces (glucose, fructose, sucrose, lactose, maltose)	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3652
1	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Dosage du lactose trace	Extraction : Mise en solution Déprotéinisation Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO3649
2	Boissons non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en cholestérol	Préparation : Saponification Extraction SPE de l'insaponifiable Syllilation Analyse : GC-FID	Méthode interne T-AA08-WO3656
2	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction : Hydrolyse (micro-ondes) Extraction (micro-ondes) Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO53254
2	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Extraction : Ankom Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3929
2	Produits sucrés et édulcorés Thé, Café	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse Extraction Gravimétrie	Méthode interne T-AA67-WO3930
2	Boissons non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés	Extraction de la matière grasse en vue de la détermination du profil en acides gras	Extraction par solvant	Méthode interne T-AA08-WO3640
3	Thé, café et infusions Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Dosage des fibres alimentaires totales (TDF)	Préparation : Prétraitement Délipidation et/ou séchage Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne T-AA66-WO13474
13	Produits sucrés (sauf miel) et édulcorés Café et chicorée	Détermination de l'humidité	Karl Fischer : Titrimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3931

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
13	Produits sucrés et édulcorés Thé soluble, café	Détermination de la perte en masse à la dessiccation	Dessiccation sous pression réduite - 70°C Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3928
14	Produits sucrés et édulcorés Thé, café et infusions	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne T-AA09-WO3921
16	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Thé, café et infusions	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne T-AA09-WO3937
17	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation Voie humide Absorption atomique	Méthode interne T-AA09-WO3939
17	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP -OES	Méthode interne T-AA09-WO153489
18	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne T-AA68-WO3569
29	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (principe du point de rosée)	Méthode interne T-AA60-WO3778
29	Produits sucrés et édulcorés	Mesurage du pH	pH-métrie	Méthode interne T-AA60-WO3813
32	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-AA07-WO3582
33	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)	Méthode interne T-AA07-WO3568
50	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en acides organiques : Acide Acétique, Acide Butyrique, Acide Citrique, Acide Formique, Acide Fumarique, Acide Isobutyrique, Acide Isovalérique, Acide Lactique, Acide Malique, Acide Oxalique, Acide Propionique, Acide Valérique	Extraction : Mise en solution Analyse : Chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO81602
52	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en polyols : glycérol, erythritol, xylitol, sorbitol, mannitol, somme isomalt+lactitol, et maltitol	Extraction : mise en solution Analyse : chromatographie ionique	Méthode interne T-AA08-WO133084
53	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Thé, café et infusions	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne T-AA09-WO179568