

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0162 rév. 34**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES (SCL)**

N° SIREN : 130002074

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - ENGRAIS ET FERTILISANTS - MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS - VEGETAUX - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES - BOISSONS**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - FERTILIZERS - FOOD CONTACT MATERIALS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS - BEVERAGES*

**INVESTIGATION CRIMINELLE ET MILITAIRE / STUPEFIANTS**

*FORENSIC / NARCOTICS*

**BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / ARTICLES DE JOAILLERIE - JOUETS ET PRODUITS EN CONTACT AVEC LES ENFANTS - PRODUITS EN CUIR - TABAC ET E-LIQUIDE - MATERIAUX METALLIQUES - MATERIAUX PLASTIQUES ET COMPOSITES A MATRICE ORGANIQUE**

*CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / JEWELLERY - TOYS AND PRODUCTS IN CONTACT WITH CHILDREN - LEATHER - TOBACCO AND E-LIQUID - METALLIC MATERIALS - PLASTIC MATERIALS AND ORGANIC COMPOSITES*

**ENERGIE, CHAUFFAGE, CLIMATISATION ET EAU / PRODUITS PETROLIERS ET DERIVES**

*ENERGY, HEATING, AIR CONDITIONING AND WATER / OIL PRODUCTS AND BY-PRODUCTS*

**PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) - PRODUITS COSMETIQUES ET PRODUITS D'HYGIENE**

*CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS) - COSMETIC AND HYGIEN PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

**SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES (SCL)****30 rue Raoul Wallenberg****75019 PARIS**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *Valid from* : **19/03/2026**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

DocuSigned by:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0162 Rév 33.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0162 Rév 33.*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Section Laboratoires

## **ANNEXE TECHNIQUE**

### **à l'attestation N° 1-0162 rév. 34**

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES (SCL)**  
**30 rue Raoul Wallenberg**  
**75019 PARIS**

Pour ses sites :

- **SCL - Laboratoire de Bordeaux**
- **SCL - Laboratoire de la Réunion**
- **SCL - Laboratoire de Lille**
- **SCL - Laboratoire de Lyon**
- **SCL - Laboratoire de Marseille 1**
- **SCL - Laboratoire de Montpellier**
- **SCL - Laboratoire de Paris**
- **SCL - Laboratoire de Rennes**
- **SCL - Laboratoire de Strasbourg**
- **SCL - Laboratoire des Antilles**
- **SCL - Laboratoire du Havre**

Elle porte sur : voir pages suivantes

**Site – SCL LABORATOIRE DE MARSEILLE**146, Traverse Charles Susini  
13388 MARSEILLE CEDEX 13**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Gelée royale	Examen microscopique	<b>Préparation / Analyse :</b> Acétolyse - Microscopie	Méthode interne ANA.PRT.637
Miel	Examen microscopique	<b>Préparation / Analyse :</b> Acétolyse - Microscopie	Méthode interne ANA.PRT.633
Miel	Détermination de la teneur en hydroxyméthylfurfural	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC- UV-visible	Méthode interne ANA.PRT.39
Miel	Détermination de la teneur en sucres	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	Méthode interne ANA.PRT.40
Miel	Détermination du pH et de l'acidité libre	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie	Méthode interne ANA.PRT.123
Gelée royale	Détermination de la teneur en Glucose, Fructose, Saccharose	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	Méthode interne ANA.PRT.635

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Miel	Détermination de la teneur en humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Réfractométrie	Arrêté du 15/02/77 p.1
Miel	Détermination de la conductivité électrique à 20°C	<b>Préparation / Analyse :</b> Conductimétrie	Arrêté du 15/02/77 p.3
Miel	Détermination de l'activité diastasique	<b>Préparation / Analyse :</b> Spectrophotométrie UV-visible	Méthode IHC - point 6.2 (Harmonised methods of the international honey commission)

**Portée flexible FLEX1 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
100	Produits de la ruche	Détermination de la teneur en sucres	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution Chromatographie ionique

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée FIXE et flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Huile d'olive	Triglycérides par NP (nombre de partition) : Détermination de la différence entre la composition réelle et la composition théorique des triglycérides à ECN 42	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	UICPA 2324 (2) COI/T20/Doc 20
Huiles végétales	Détermination de la teneur en stigmastadiènes	<b>Préparation / Analyse :</b> GC-FID	COI/T20/Doc 11
Huile d'olive et huile de grignons d'olive	Détermination de la composition stérolique et du contenu en stérol	<b>Préparation / Analyse :</b> GC-FID	COI/T20/Doc 26
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	COI/T20/Doc 35
Huile d'olive	Méthode de détermination de la teneur en cires et en esters méthyliques et éthyliques d'acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Fractionnement par chromatographie sur colonne de gel de silice et CPG-FID (solvant n hexane et iso-octane)	Règlement CEE 2568/91 abrogé (juillet 1991)*
Huile d'olive et huile de grignons d'olive	Préparation des esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthylation	COI/T20/Doc33
Huile d'olive et huile de grignons d'olive	Analyse des esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> GC-FID	COI/T20/Doc33
Huile d'olive et huile de grignons d'olive	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	COI/T20/Doc 34
Huile d'olive	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	<b>Préparation / Analyse :</b> Spectrophotométrie UV	COI/T20/Doc19

<b>Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en triglycérides polymérisés	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	NF EN ISO 16931
Corps gras d'origines animale et végétale (hors laits et produits laitiers)	Détermination de la teneur en eau et en matière volatiles	<b>Préparation / Analyse :</b> Séchage Gravimétrie	NF EN ISO 662
Corps gras d'origines animale et végétale (hors laits et produits laitiers)	Préparation des esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthylation	NF EN ISO 12966-2
Corps gras d'origines animale et végétale (hors laits et produits laitiers)	Analyse des esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> GC-FID	NF EN ISO 12966-4
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale (hors laits et produits laitiers)	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	<b>Préparation / Analyse :</b> Spectrophotométrie UV	NF EN ISO 3656
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en composés polaires	<b>Préparation / Analyse :</b> Chromatographie sur colonne	NF EN ISO 8420 Arrêté du 01/10/1986*
Huile végétale	Détermination de la teneur en stigmastadiènes	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-UV	Méthode interne ANA-PRT-189**
Huile d'olive	Triglycérides par NP (nombre de partition) : Détermination de la différence entre la composition réelle et la composition théorique des triglycérides à ECN42	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie	Méthode interne ANA.PRT.50**

**\*Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

**\*\* Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles</b> (Analyses sensorielles)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Huile d'olive	Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge	Classification des huiles d'olive vierges en utilisant des échelles et des catégories	COI/T20/Doc15

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b># Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits de la pêche et produits à base de produits de la pêche	Détermination de la teneur en histamine	<b>Extraction :</b> Solide / liquide  <b>Analyse :</b> HPLC-UV	Méthode interne ANA.PRT.628

**Porté fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits de la pêche et produits à base de produits de la pêche	Recherche de polyphosphates	<b>Préparation / Analyse :</b> CCM	Méthode interne ANA.PRT.715

**Porté fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Poissons et produits à base de poissons	Détermination de la teneur azote basique volatil total	<b>Préparation / Analyse :</b> Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Règlement UE 2019/627
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (104°C) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en cendres	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	NF V04-404
Conserves de poisson avec milieu de couverture	Détermination de la masse nette et de la masse nette égouttée	<b>Préparation / Analyse :</b> Gravimétrie	NF V45-069
Produits de la mer	Détermination de la teneur en sulfites	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	NF EN 1988-1
Produits de la mer Produits à base de produits de la mer	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl	NF V 04-407

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Produits de la mer / Génétique moléculaire</b> (Analyse de biologie moléculaire - BIOMOL)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
1	Poissons	Détection d'une séquence d'ADN cible de poisson	Prélèvement et lavage Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
106	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Gousses de vanille Arômes vanille Extraits de vanille Sucres vanillés	Concentration en : Vanilline Aldéhyde p- hydroxybenzoïque Acide vanillique Acide p-hydroxybenzoïque	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-DAD	Arrêté du 11/06/1987
Huiles essentielles	Distribution énantiomérique	<b>Préparation / Analyse :</b> CPG sur colonne chirale	NF ISO 22972

**Portée flexible FLEX1 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Arômes	Distribution énantiomérique	<b>Préparation / Analyse :</b> CPG sur colonne chirale	Méthode interne ANA.PRT.729
Epices et herbes aromatiques	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.1429
Epices et herbes aromatiques	Détermination de la teneur en cendres totales	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.321
Epices et herbes aromatiques	Détermination de la teneur en cendres insolubles à l'acide	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.322

**Porté fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Produits chimiques et biologiques / Produits Bio-actifs / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Huiles essentielles	Profil des huiles essentielles	<b>Préparation / Analyse :</b> CPG-FID	NF ISO 11024-2 NF T 75-401

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b>Produits chimiques et biologiques / Produits Bio-actifs / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Huiles essentielles	Détermination indice d'acide	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	Méthode interne ANA.PRT.376

**Porté fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques</b> (Identification et dosage de produits stupéfiants - HP Chimie)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
2	Matrices solides ou liquides	Identification des stupéfiants et de substances fréquemment associées	<b>Préparation :</b> Dépôt pointe diamant (ATR) Mise en solution Extraction par solvant Dérivation  <b>Identification :</b> Spectrométrie Infra-rouge (IR) Chromatographie en phase gazeuse / Spectrométrie de masse (GC-MS)
3		Dosage de stupéfiants	<b>Préparation :</b> Mise en solution Extraction par solvant  <b>Dosage :</b> Chromatographie en phase gazeuse / Spectrométrie de masse (GC-MS) Chromatographie en phase liquide / Détecteur UV (HPLC-UV)

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Bien de consommation / Tabac / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
4	Échantillon sous forme liquide	Identification des substances fréquemment présentes dans les produits de type : cigarettes électronique et e-liquide	<b>Préparation :</b> Mise en solution Extraction par solvant, Espace de tête  <b>Analyse :</b> Séparation par GC Détection par SM
5		Dosage des composés organiques fréquemment présents dans les produits de type : cigarettes électronique et e-liquide	<b>Préparation :</b> Mise en solution  <b>Analyse :</b> Séparation par GC Détection par SM

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de sécurité, essais physiques, essais mécaniques, essais de marquage et de dispositions constructives</b>				
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>	<b>Remarque</b>
Jouet	Caractéristiques de construction	Vérification visuelle de la conformité de l'aspect des matériaux, du rembourrage, de l'assemblage et exigences de construction	NF EN 71-1	Jouets, à l'exclusion des jouets actionnés par la bouche, des jouets lourds et immobiles, de l'acoustique, des coffres-jouets, des jouets aquatiques porteurs de dimension maximale supérieure à 1,20 m  Articles susceptibles d'être placés dans l'environnement de l'enfant soumis à l'obligation générale de sécurité (art. L421-3 du Code de la Consommation)  Imitations des denrées alimentaires (règlement n°2023/988 relatif à la sécurité générale des produits)
	Dimensions	Mesure à l'aide d'une règle, réglet, pied à coulisse ou d'un gabarit		
Jouet avec parties mobiles entre elles	Caractéristiques de construction et exigences dimensionnelles	Vérification dimensionnelle à l'aide de gabarit et/ou réglet et exigences de construction		
Jouet	Bords et pointes dangereuses, flexibilité des fils	Essais d'acuité des bords, des pointes, de flexibilité des fils métalliques à l'aide de testeurs		
Jouet avec aimant	Flux d'induction magnétique	Mesure à l'aide d'un gaussmètre et, au besoin, d'un film révélateur de champ magnétique		
Jouet	Marquages, avertissements et instructions	Vérification visuelle des données		
	Comportement à la compression	Application d'une force sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement à la torsion	Application d'un couple de torsion sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement de la traction	Application d'une force de traction sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
Projectile utilisé dans les jouets	Energie cinétique et/ou Densité d'énergie cinétique	Mesure de l'énergie cinétique des projectiles à l'aide d'une caméra rapide et, le cas échéant, mesure de la surface d'impact par impression encrée de l'impact sur une feuille et mesure de la surface à l'aide d'un logiciel de retraitement d'image		

Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de sécurité, essais physiques, essais mécaniques, essais de marquage et de dispositions constructives				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Remarque
Jouet	Comportement à la chute	Chute du jouet sur un sol normalisé et vérification du maintien de la conformité à la norme	NF EN 71-1	Jouets, à l'exclusion des jouets actionnés par la bouche, des jouets lourds et immobiles, de l'acoustique, des coffres-jouets, des jouets aquatiques porteurs de dimension maximale supérieure à 1,20 m  Articles susceptibles d'être placés dans l'environnement de l'enfant soumis à l'obligation générale de sécurité (art. L421-3 du Code de la Consommation)  Imitations des denrées alimentaires (règlement n°2023/988 relatif à la sécurité générale des produits)
	Comportement au choc	Libération d'un poids métallique sur le jouet et vérification du maintien de la conformité à la norme		
Lanceur de projectile utilisé dans les jouets	Caractéristiques de construction	Vérification de la conception du lanceur en utilisant des projectiles improvisés		
Projectile utilisé dans les jouets	Dimensions	Mesure à l'aide d'une règle, réglet, pied à coulisse ou d'un gabarit		
Projectile utilisé dans les jouets	Résistance à la traction des embouts	Application d'une force de traction sur un temps donné		
Jouets	Comportement au trempage	Vérification de la présence et/ou taille de petites parties après des cycles de trempage		
Jouets contenant des matériaux expansibles	Expansion du matériau	Mesure des dimensions du matériau avant et après avoir été placé dans l'eau pendant un temps donné		

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée flexible FLEX1**

Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de comportement au feu				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Remarque
Jouets	Caractéristiques de construction - Effet éclair	Vérification des matériaux utilisés	NF EN 71-2	A l'exclusion des liquides inflammable et extrêmement inflammables
	Persistance de flamme Vitesse de propagation de la flamme	Application d'une flamme en vue de déterminer sa durée d'extinction ou sa vitesse de propagation		

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Jouets Catégorie I, II, III	Détermination de la teneur des éléments suivants : Al, Sb, As, Ba, B, Cd, Cr, Co, Cu, Pb, Mn, Hg, Ni, Se, Sr, Sn, Zn	<b>Préparation :</b> Extraction par solution acide chlorhydrique dilué  <b>Analyse :</b> ICP-MS	NF EN 71-3
Imitations de denrées alimentaires	Détermination de la teneur des éléments suivants : Al, Sb, As, Ba, B, Cd, Cr, Co, Cu, Pb, Mn, Hg, Ni, Se, Sr, Sn, Zn	<b>Préparation :</b> Extraction par solution acide chlorhydrique dilué  <b>Analyse :</b> ICP-MS	NF EN 71-3

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Corps gras / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-82)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
6	Epices et condiments Produits gras	Colorants naturels et/ou synthétiques	<b>Préparation :</b> Extraction Liquide / liquide Extraction Solide / liquide Filtration et / ou purification  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sodium, potassium	<b>Préparation :</b> Minéralisation par voie sèche  <b>Analyse :</b> Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne ANA.PRT.217

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Mesure de radioactivité</b>			
<i>Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
8	Denrées alimentaires liquides Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs $\gamma$ Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV	Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DE BORDEAUX**

3, avenue du Docteur Albert Schweitzer

CS 98080

33608 PESSAC CEDEX

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
9	Boissons alcoolisées	Masse volumique à 20°C Densité à 20°C/20°C	- Densimétrie électronique par résonateur de flexion
10		Titre alcoométrique volumique	- Distillation / Pycnométrie - Distillation / Densimétrie électronique par résonateur de flexion
11		Sucres et polyols	- Chromatographie liquide haute performance – Réfractométrie
12		Sucres	- Iodométrie manuelle - Réfractométrie (MC/MCR)
13		Conservateurs	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis. - Entraînement à la vapeur / Spectrophotométrie UV
14		Colorants	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis
15		Indices Chromatiques	- Spectrophotométrie UV-Visible
16		Edulcorants	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis ou détection CAD
17		Alcools, esters, aldéhydes	- Chromatographie en phase gazeuse – détection FID
18		Rapports isotopiques	- Résonance magnétique nucléaire - Spectrométrie de masse des rapports isotopiques
20		Acidité totale	- Titrimétrie manuelle
21		Acidité fixe	- Titrimétrie manuelle
22		Acidité volatile	- Entraînement à la vapeur - Titrimétrie - Calcul par différence
23		pH	- Potentiométrie manuelle
24	Extrait sec	- Méthode densimétrique - Evaporation pesée	

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
25	Boissons alcoolisées	Cendres	- Incinération – Pesée
26		Dioxyde de soufre libre Dioxyde de soufre total	- Entraînement – Oxydation – Titrimétrie - Iodométrie

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

### **Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles</b> (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Détection de qualités organoleptiques insuffisantes	Essai Acceptation / Refus	Méthode interne ANA.PRT.451
Vins	Identification des défauts caractéristiques des vins de l'échantillon refusé suite à l'essai Acceptation/Refus	Caractérisation des défauts	Méthode interne ANA.PRT.453

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
27	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Extrait sec	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation-pesée Réfractométrie
28		Détermination de la teneur en Cendres	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération - Pesée
29		Détermination de l'Acidité titrable	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie potentiométrique
30		Détermination du pH	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie manuelle
31		Détermination de la teneur en Dioxyde de soufre total	<b>Préparation / Analyse :</b> Entraînement – Oxydation – Titrimétrie
32		Détermination de la teneur en Sucres et polyols, Hydroxyméthylfurfural, additifs, conservateurs, édulcorants	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-UV Visible HPLC-Réfractométrie HPLC-CAD
33		Détermination de la teneur en Alcools	<b>Préparation / Analyse :</b> GC-FID

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
35	Boissons non alcoolisées	Détermination des Rapports isotopiques	<b>Préparation / Analyse :</b> Résonance magnétique nucléaire Spectrométrie de masse des rapports isotopiques

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Essais et analyses des matériaux et des emballages au contact des aliments)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
36	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires	Migration globale dans simulants aqueux	Contact avec simulant Evaporation Gravimétrie
37		Matières organiques volatiles libres	Etuve Gravimétrie
38		Substances spécifiques migrant dans les simulants d'aliments.	<b>Préparation de l'échantillon</b> Contact avec simulant Extraction
39		Substances spécifiques extraites des matériaux	<b>Purification</b> Concentration <b>Analyse</b> Spectrophotométrie UV-visible HPLC–SM/SM

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
40	Boissons alcoolisées	Détermination de la teneur en Contaminants organiques	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
41	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments minéraux, métalliques et métaux lourds	<b>Préparation :</b> Décomposition thermique / amalgame d'or Voie humide par micro-ondes sous pression <b>Détection et quantification :</b> SAA avec amalgamation ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Mesure de radioactivité</b> (Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
42	Denrées alimentaires liquides Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs $\gamma$ Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV	Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118-119)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
43	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits	Détermination de la teneur en Résidu sec soluble	<b>Préparation / Analyse :</b> Réfractométrie
44	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Matière sèche	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation étuve
45	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Cendres	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération – pesée
46	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits Fruits secs	Détermination de la teneur en Humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation étuve
			<b>Préparation / Analyse :</b> Conductimétrie
47	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits	Détermination de la Masse nette	<b>Préparation / Analyse :</b> Pesée
48	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Sucres	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie
49	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Conservateurs	<b>Préparation / Analyse :</b> Entrainement à chaud-titrimétrie HPLC – UV visible
50	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Colorants	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC- UV visible

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
51	Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Matières grasses totales	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse Extraction Pesée
52	Matière grasse extraite des produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en acides gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthylation GC-FID

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DE STRASBOURG**  
13 chemin du Routoir  
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

**Portée flexible FLEX1**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Légumes et produits à base de légumes	Détermination de la teneur en nitrates	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à chaud <b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Conductimétrie (HPLC-CI)	NF EN 12014-2

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
55	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale et animale	Détermination de la teneur en Perchlorates	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> SPE <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
101	Pommes de terre	Détermination de la teneur en Glycoalcaloïdes	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> / <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
107	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en Alcaloïdes quinolizidiniques	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid Liquide / liquide <b>Analyse :</b> UPLC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques</b> (Identification de substances psychoactives - HP Chimie)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
56	Matrices solides	Identification de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant Dérivation <b>Identification :</b> Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Mesure de radioactivité</b> (Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
57	Denrées alimentaires liquides Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs $\gamma$ Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV	Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
58	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en Vitamines	<b>Préparation :</b> Hydrolyse acide et/ou enzymatique  <b>Analyse :</b> HPLC-FLUO

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118-119)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en humidité ou en matière sèche	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation en étuve à 70°C sous pression réduite	Méthode interne ANA.PRT.128
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération à 525 ± 25°C	Méthode interne ANA.PRT.138
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total exprimée en grammes de protéines pour 100 g	<b>Préparation / Analyse :</b> Volumétrie après minéralisation selon la méthode Kjeldahl et distillation	Méthode interne ANA.PRT.181
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Epuisement à chaud par l'éther de pétrole du produit préalablement attaqué à chaud par une solution d'acide chlorhydrique	Méthode interne ANA.PRT.180

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/119)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Farines	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Etuvage 130 - 133°C Gravimétrie	NF EN ISO 712

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Divers Aliments, Produits laitiers, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-82-118-119)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
59	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Détection et quantification :</b> ICP-AES

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire</b> (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
60	Produits bruts et/ou produits de 1 <sup>ère</sup> transformation Produits transformés : <b>Alimentation humaine :</b> Produits céréaliers, Produits gras, Produits laitiers, Fruits & légumes, Produits sucrés et édulcorés, Aliments composés, Aliments diététiques et de régime, Alimentation particulière, Boissons ; <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés	<b>MAÏS</b>  • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b>
61	Produits bruts et/ou produits de 1 <sup>ère</sup> transformation Produits transformés : <b>Alimentation humaine :</b> Produits céréaliers, Produits gras, Produits laitiers, Fruits & légumes, Produits sucrés et édulcorés, Aliments composés, Aliments diététiques et de régime, Alimentation particulière, Boissons ; <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés	<b>SOJA</b>  • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif et/ou quantitatif</b>
62	Produits bruts et/ou produits de 1 <sup>ère</sup> transformation	<b>COLZA</b>  • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel  <b>Test qualitatif</b>

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Génétique moléculaire</b> (Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
64	Produits céréaliers Produits laitiers Produits gras Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Aliments composés Epices et condiments Aliments diététiques et de régime Boissons	Détection de séquence d'ADN cible spécifique d'une espèce végétale	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
65	Produits céréaliers Aliments composés	Détection du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines Immuno-chromatographie
66	Aliments céréaliers	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
108	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression Voie humide par système ouvert Décomposition thermique / amalgame d'or <b>Détection et quantification :</b> SAA ICP-AES ICP-MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DE MONTPELLIER**

Parc Euromédecine  
205, rue de la Croix Verte  
34196 MONTPELLIER CEDEX 5

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/80)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (104°) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V 04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF V04-407
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	<b>Préparation / Analyse :</b> Colorimétrie Flux continu	NF V 04-415
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de l'humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	ISO 1442

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/80)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
67	Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et en nitrites	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu Colorimétrie

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA™)	AES 10/10-07/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Salades Fruits rouges frais ou surgelés (entiers et en brisure)	Génome de Norovirus GI et GII	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	<b>Kit d'extraction :</b> Nuclisens EasyMag (BIOMERIEUX) <b>Kit d'amplification :</b> Ceeram TOOLS  Méthode interne Modes opératoires ANA.PRT.119 et ANA.PRT.45
Salades Fruits rouges frais ou surgelés (entiers et en brisure)	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	<b>Kit d'extraction :</b> Nuclisens EasyMag (BIOMERIEUX) <b>Kit d'amplification :</b> Ceeram TOOLS (BIOMERIEUX)  Méthode interne Modes opératoires ANA.PRT.119 et ANA.PRT.45

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Masse volumique et Densité relative 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + pycnométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Moûts, Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins, Moûts	Détermination du rapport isotopique <sup>18</sup> O/ <sup>16</sup> O de	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Recueil des méthodes internationales d'analyse des

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
	l'eau		vins et des moûts de l'OIV
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'éthanol	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Détermination des rapports isotopiques D/H de l'éthanol et de R	Résonance magnétique nucléaire	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Moûts	Détermination du Titre alcoométrique en puissance à 20°C (TAP)	Calcul*	Utilisation de la table de l'OIV (sucres par réfractométrie)
Moûts, Vins	Détermination du Titre alcoométrique total à 20°C (TAT)	Calcul*	Titre alcoométrique volumique acquis + Titre alcoométrique en puissance

\* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul.

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne ANA.PRT.11
Vins	Sodium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne ANA.PRT.11
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne ANA.PRT.36
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne ANA.PRT.36
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne ANA.PRT.157

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
68	Boissons alcoolisées	Analyse de composition Acides organiques, sucres, polyol et composés soufrés	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible
69	Boissons alcoolisées	Acidité	Titrimétrie Potentiométrie
70	Boissons alcoolisées	pH	Potentiométrie
71	Boissons alcoolisées	Détermination de la teneur en éléments minéraux	Spectrométrie d'absorption atomique

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870/2000
Boissons spiritueuses d'origine vinique	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vinique	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'OIV
Ethanol d'origine agricole vinique	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV
Ethanol d'origine agricole	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870-2000

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne ANA.PRT.272
Boissons spiritueuses	Sucres totaux	Hydrolyse + iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne ANA.PRT.341
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne ANA.PRT.15
Boissons spiritueuses Alcools neutres	Détermination des rapports isotopiques D/H de l'éthanol et de R	Résonance magnétique nucléaire	Méthodes internes ANA.PRT.508 ANA.PRT.481 ANA.PRT.298
Boissons spiritueuses Alcools neutres	Détermination du rapport isotopique 13C/12C de l'éthanol	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Méthodes internes ANA.PRT.508 ANA.PRT.477

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Boissons alcoolisées / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78- LAB GTA 78/115)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
72	Boissons alcoolisées	Composés aromatiques (goût, saveur) édulcorants, polyols et acides organiques	CLHP – Réfractométrie CLHP – Spectrophotométrie U.V-visible
73		Composés extraits du bois et autres composés phénoliques	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV – Spectrofluorimétrie
74		<u>Analyse de composition</u> : Composés organiques volatils	Séparation par chromatographie en phase gazeuse (CG) Détection par ionisation de flamme (FID) Détection par spectrométrie de masse (MS)

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
75	Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Résidus de pesticides	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid Liquide / Liquide Hydrolyse Espace de tête (Headspace) <b>Purification :</b> SPE dispersive <b>Analyse :</b> GC-MS GC-MS/MS LC-MS/MS LC-HRMS (haute résolution)

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments non gras d'origine végétale (fruits, légumes, céréales et fraction non grasse des aliments gras)	Détermination du bisulfure de carbone (CS <sub>2</sub> )	<b>Préparation / Extraction :</b> Hydrolyse Espace de tête (Headspace) <b>Analyse :</b> GC-MS	NF 12396-2

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Site – SCL LABORATOIRE DE RENNES**

CS 91142  
26, rue Antoine Joly  
35000 RENNES

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
76	Produits d'origine végétale et animale (matières premières, produits dérivés et/ou transformés)	Détermination de la teneur en Mycotoxines	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Purification :</b> Liquide / Solide (SPE) Liquide / Liquide Immunoaffinité  <b>Analyse :</b> HPLC-UV HPLC-FLUO HPLC-FLUO avec dérivation post-colonne LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
79	Alimentation Animale	Détermination de la teneur en Contaminants organiques	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à chaud Solide / liquide Liquide/liquide  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS LC-MS/MS Dilution isotopique

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
80	Alimentation animale	Détermination de la teneur en Eléments métalliques	<b>Préparation :</b> Voie humide par système ouvert Voie humide par micro-ondes sous pression Voie sèche  <b>Détection et quantification :</b> SAA-Four graphite SAA-Hydrures Analyseur de mercure direct (SAA) Potentiométrie (électrode spécifique)

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés Matières premières	Détermination de la cellulose brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.800
Aliments composés Matières premières	Détermination des matières grasses	<b>Préparation / Analyse :</b> Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique (optionnel) – Méthode B Extraction (éther de pétrole) – Méthode A Distillation Gravimétrie	Méthodes internes ANA.PRT.807 (procédé A) ANA.PRT.808 (procédé B)

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Aliments des animaux sauf huile et graisse	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détection, identification des constituants d'origine animale	<b>Préparation / Analyse :</b> Examen microscopique	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en sucres	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution Défécation Titrimétrie (Luff-Schoorl)	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en amidon	<b>Préparation / Analyse :</b> Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéine brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Règlement CE 152/2009
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en acide cyanhydrique	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction acide Traitement enzymatique Distillation HPLC-FLUO	NF EN ISO 16160

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
77	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en Additifs dans le cadre de leur surveillance selon le règlement CE 1831/2003	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant : Solide / Liquide ou Liquide / Liquide Défécation Dérivation chimique Saponification Extraction Liquide/solide (SPE) Purification : Liquide / Solide (SPE) ou Liquide / Liquide Précipitation Titrimétrie HPLC-UV HPLC-FLUO LC semi préparative LC-MS/MS GC-MS/MS Spectrophotométrie UV-visible

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
109	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation / Analyse :</b> Voie sèche ou voie humide ICP-AES

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Génétique moléculaire</b> (Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
<b>78</b>	Alimentation animale (matières premières et aliments composés)	Détection d'ADN cible d'origine animale	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle ou semi-automatique sur billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DE LILLE**369, rue Jules Guesde - BP 20039  
59651 VILENEUVE D'ASCQ CEDEX**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># AGROALIMENTAIRE / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
110	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Mesure de radioactivité</b> Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
81	Denrées alimentaires liquides Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs $\gamma$ Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV	Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>AGROALIMENTAIRE / Végétaux / Génétique moléculaire</b> (Identification variétale)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
111	Pomme de terre ( <i>Solanum tuberosum</i> )	Détermination de la variété par profil génétique Marqueurs microsatellites	Extraction de l'ADN Amplification par PCR simplexe ou PCR multiplexe des marqueurs microsatellites Électrophorèse capillaire de l'ADN amplifié

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de sécurité, essais mécaniques, essais physiques</b>				
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>	<b>Remarque</b>
Jouet destiné à supporter le poids d'un enfant	Vitesse maximale de fonctionnement	Chronométrage du temps de parcours sur une distance définie	NF EN 71-1	Jouets, à l'exclusion des jouets actionnés par la bouche, des jouets lourds et immobiles, de l'acoustique, des coffres-jouets, des jouets aquatiques porteurs de dimension maximale supérieure à 1,20 m  Articles susceptibles d'être placés dans l'environnement de l'enfant soumis à l'obligation générale de sécurité (art. L421-3 du Code de la Consommation)  Imitations des denrées alimentaires (règlement n°2023/988 relatif à la sécurité générale des produits)
	Performance de freinage	Application d'une charge qui simule l'utilisateur. Application d'une force sur le frein. Vérification si le produit descend une pente définie et à quelle vitesse ou distance.  Vérification avec un dynamomètre de la force nécessaire pour maintenir le produit immobile ou le déplacer à une vitesse définie		
	Stabilité	Application d'une charge qui simule l'utilisateur, placé sur une pente définie.  Vérification visuelle d'un éventuel basculement		
	Résistance statique	Application d'une charge qui simule l'utilisateur pendant un temps défini Vérification du maintien de la conformité à la norme après essai Vérification dimensionnelle à l'aide de gabarit et/ou réglet des exigences de construction		
	Résistance dynamique	Application d'une charge qui simule l'utilisateur. Produit lancé à une vitesse définie avec un banc d'essai dynamique sur une marche d'impact normalisée Vérification du maintien de la conformité à la norme après essai Vérification dimensionnelle à l'aide de gabarit et/ou réglet des exigences de construction		

<b>BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de sécurité, essais mécaniques, essais physiques</b>				
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>	<b>Remarque</b>
Jouet	Caractéristiques de construction	Vérification visuelle de la conformité de l'aspect des matériaux, du rembourrage, de l'assemblage et exigences de construction	NF EN 71-1	Jouets, à l'exclusion des jouets actionnés par la bouche, des jouets lourds et immobiles, de l'acoustique, des coffres-jouets, des jouets aquatiques porteurs de dimension maximale supérieure à 1,20 m  Articles susceptibles d'être placés dans l'environnement de l'enfant soumis à l'obligation générale de sécurité (art. L421-3 du Code de la Consommation)  Imitations des denrées alimentaires (règlement n°2023/988 relatif à la sécurité générale des produits)
	Dimensions	Mesure à l'aide d'une règle, réglet, pied à coulisse ou d'un gabarit		
Jouet avec parties mobiles entre elles	Caractéristiques de construction et exigences dimensionnelles	Vérification dimensionnelle à l'aide de gabarit et/ou réglet et exigences de construction		
Jouet	Bords et points dangereux, flexibilité des fils	Essais d'acuité des bords, des pointes, de flexibilité des fils métalliques à l'aide de testeurs		
Jouet avec aimant	Flux d'induction magnétique	Mesure à l'aide d'un gaussmètre et, au besoin, d'un film révélateur de champ magnétique		
Jouet	Marquages, avertissements et instructions	Vérification visuelle des données		
	Comportement à la chute	Chute du jouet sur un sol normalisé et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement à la compression	Application d'une force sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement à la torsion	Application d'un couple de torsion sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement de la traction	Application d'une force de traction sur un temps donné et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement au basculement	Application progressive d'une force pour essayer de faire basculer le jouet et vérification du maintien de la conformité à la norme		
	Comportement au choc	Libération d'un poids métallique sur le jouet et vérification du maintien de la conformité à la norme		

<b>BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de sécurité, essais mécaniques, essais physiques</b>				
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>	<b>Remarque</b>
Projectile utilisé dans les jouets	Energie cinétique et/ou Densité d'énergie cinétique	Mesure de l'énergie cinétique des projectiles par mesure du temps de passage entre deux barrières optiques et, le cas échéant, mesure de la surface d'impact par impression encrée de l'impact sur une feuille de papier millimétré.	NF EN 71-1	Jouets, à l'exclusion des jouets actionnés par la bouche, des jouets lourds et immobiles, de l'acoustique, des coffres-jouets, des jouets aquatiques porteurs de dimension maximale supérieure à 1,20 m  Articles susceptibles d'être placés dans l'environnement de l'enfant soumis à l'obligation générale de sécurité (art. L421-3 du Code de la Consommation)  Imitations des denrées alimentaires (règlement n°2023/988 relatif à la sécurité générale des produits)
Lanceur de projectile utilisé dans les jouets	Caractéristiques de construction	Vérification de la conception du lanceur en utilisant des projectiles improvisés		
Projectile utilisé dans les jouets	Dimensions	Mesure à l'aide d'une règle, réglet, pied à coulisse ou d'un gabarit		
Projectile utilisé dans les jouets	Résistance à la traction des embouts	Application d'une force de traction sur un temps donné		
Jouet	Comportement au trempage	Vérification de la présence et/ou taille de petites parties après des cycles de trempage		
Jouets contenant des matériaux expansibles	Expansion du matériau	Mesure des dimensions du matériau avant et après avoir été placé dans l'eau pendant un temps donné		

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Analyses physico-chimiques			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Jouets Catégorie I, II, III	Détermination de la teneur des éléments suivants : Al, As, B, Ba, Cd, Cr (Total), Co, Cu, Hg, Mn, Ni, Pb, Sb, Se, Sn (Total), Sr, Zn	<b>Préparation :</b> Extraction par solution acide chlorhydrique dilué <b>Analyse :</b> ICP-MS	NF EN 71-3
Imitations des denrées alimentaires	Détermination de la teneur des éléments suivants : Al, As, B, Ba, Cd, Cr (Total), Co, Cu, Hg, Mn, Ni, Pb, Sb, Se, Sn (Total), Sr, Zn	<b>Préparation :</b> Extraction par solution acide chlorhydrique dilué <b>Analyse :</b> ICP-MS	NF EN 71-3

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée flexible FLEX1**

Bien de consommation, sports et loisirs / Jouets et produits en contact avec les enfants / Essais de comportement au feu				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Remarque
Jouets	Caractéristiques de construction - Effet éclair	Vérification des matériaux utilisés	NF EN 71-2	A l'exception des liquides inflammables et extrêmement inflammables
	Persistance de flamme Vitesse de propagation de la flamme	Application d'une flamme en vue de déterminer sa durée d'extinction ou sa vitesse de propagation		

**Portée flexible FLEX1 :** le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Identification et dosage de substances psychoactives – HP Chimie)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
82	Matrices solides ou liquides	Identification de substances psychoactives	<p><b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant Dérivation</p> <p><b>Identification :</b> Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)</p>
83	Matrices solides ou liquides	Dosage de substances psychoactives	<p><b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Mise en solution Extraction par solvant</p> <p><b>Dosage :</b> Séparation par chromatographie en phase liquide (HPLC) et détecteur UV ou DAD Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)</p>

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DE PARIS**  
25, avenue de la République  
91744 MASSY CEDEX

**Portée flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 103°C Gravimétrie	Arrêté du 05/02/1980
Lait liquide	Détermination de la masse volumique	<b>Préparation / Analyse :</b> Aréométrie	Arrêté du 24/08/1983
Lait liquide	Détermination de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie (indicateur coloré)	Arrêté du 24/08/1983
Yaourt	Détermination de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	Arrêté du 19/11/1987
Lait	Détermination du point de congélation	<b>Préparation / Analyse :</b> Cryoscopie	NF EN ISO 5764
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en chlorures	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie	Arrêté du 05/02/1980
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 3727-1
Lait	Détermination de la teneur en azote	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche non grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	NF EN ISO 3727-2
Fromage et croûte de fromage	Détermination de la teneur en natamycine	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-UV	NF EN ISO 9233-2
Beurre	Détermination de la teneur en chlorures	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction Potentiométrie	ISO 15648

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits laitiers	Détermination de la masse nette	<b>Préparation / Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.81

**Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
84	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Détermination de la teneur en Contaminants organiques	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide Solide / liquide à froid Sous pression à chaud (PFE) Espace de tête (Headspace)  <b>Purification :</b> SPE Dérivation  <b>Analyse :</b> GC-MS GC-MS/MS LC-MS/MS Dilution isotopique

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Biens de consommation, Sports et loisirs / Matériaux plastiques et composite à matrice organique / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
85	Parties plastiques ou caoutchouc de biens de consommation	Composés organiques extractibles par contact au solvant	<b>Préparation</b> Découpe ou broyage <b>Extraction</b> Solide – liquide par solvant <b>Analyse :</b> GC-MS-MS GC-MS Dilution isotopique

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/60-61-118-119)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
86	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sucres	<b>Préparation :</b> Mise en solution Clarification  <b>Analyse :</b> HPLC-Réfractométrie

**Portée flexible FLEX3:** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/61-119)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
87	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en matières grasses	<b>Préparation / Extraction :</b> Attaque acide manuelle Attaque acide automatisée Extraction par solvant manuelle Extraction par solvant automatisée Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB)  <b>Analyse :</b> Gravimétrie

**Portée flexible FLEX3:** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
88	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale  Alimentation animale	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive Partage Liquide / Liquide  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS LC-HRMS GC-MS/MS IC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b>#Biens de consommation, sports et loisirs / Articles de joaillerie / Analyses physico-chimiques</b> Contrôle du titre des ouvrages en métaux précieux (LAB REF 12)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Ouvrage en or	Concentration élémentaire massique en ‰	Méthode de la coupellation (essai au feu)	ISO 11426
Ouvrage en argent	Concentration élémentaire massique en ‰	Méthode volumétrique (potentiométrique) utilisant le bromure de potassium	ISO 11427
Ouvrage en platine	Concentration élémentaire massique en ‰	Spectrométrie d'émission à plasma induit en solution utilisant un étalon interne et détection optique (ICP-OES)	ISO 11494

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

Biens de consommation, sports et loisirs / Matériaux métalliques / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
90	Parties métalliques de biens de consommation	Dosage de la teneur en éléments	Dosage par ICP-OES après mise en solution de l'échantillon

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques (Identification et dosage de substances psychoactives, médicamenteuses ou anabolisantes et précurseurs – HP Chimie)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
91	Matrices solides ou liquides	Identification de substances psychoactives, médicamenteuses ou anabolisantes et précurseurs	<b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant Dérivation <b>Concentration</b> <b>Identification :</b> Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
92		Dosage de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Mise en solution Extraction par solvant <b>Dosage :</b> Séparation par chromatographie en phase liquide (HPLC) et détecteur UV ou à barrettes de diodes (DAD) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
104	Matrices solides	Dosage de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Mise en solution <b>Dosage :</b> Résonance Magnétique Nucléaire (RMN) du proton

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

10, avenue des Saules  
69600 OULLINS CEDEX

**Portée flexible FLEX1**

<b>BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Produits en cuir / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Cuir	Chrome VI	Extraction et dosage par chromatographie ionique	NF EN ISO 17075-2
Cuir	Matières volatiles	Chauffage et pesée	NF EN ISO 4684

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée flexible FLEX1**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b>			
<i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement – Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits laitiers crus, viandes crues (sauf volailles), farine et pâtes crues, aliments composites, ingrédients, produits crus et fruits	<i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC)	Détection par PCR iQ-Check STEC VirX Kit	2021LR96 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée flexible FLEX2**

#### **Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
93	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par étalement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
94	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)

**Portée flexible FLEX2** : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

### **Portée flexible FLEX1**

<b>Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques– LAB GTA 19)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Enrichissement Dénombrement et recherche par inclusion, par étalement, par filtration	NF EN ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 22717
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Staphylococcus aureus</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 22718

<b>Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques – LAB GTA 19)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Candida albicans</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 18416
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés : <i>Escherichia coli</i>	Enrichissement, puis recherche et identification	NF EN ISO 21150
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par inclusion, par étalement, par filtration	NF EN ISO 16212

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée FIXE**

<b>Produits chimiques et biologiques / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits cosmétiques et produits d'hygiène : produits pour la peau	Détermination de la teneur en : 4-Hydroxy-phenol (hydroquinone), Hydroquinone monomethylether, Hydroquinone monoethylether, Hydroquinone monobenzylether	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-UV Quantitatif	Méthode interne référencée ANA. PRT 265
Produits cosmétiques et produits d'hygiène : Produits pour la peau	Détermination de la teneur en : Fluocinolone acétonide fluocinonide, propionate de clobétasol, dipropionate de bétaméthasone	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-UV Quantitatif	Méthode interne référencée ANA. PRT 261

**Portée FIXE** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

### **Portée flexible FLEX3**

#### **Portée générale**

<b>Produits chimiques et biologiques, Equipements médicaux / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
95	Produits cosmétiques et produits d'hygiène	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
105	Encre de tatouage	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

Produits chimiques et biologiques, Equipements médicaux / Produits cosmétiques et produits d'hygiène / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
102	Produits cosmétiques et produits d'hygiène	Détermination de la teneur en conservateurs	<b>Préparation :</b> Extraction / Purification <b>Détection et quantification :</b> HPLC-UV

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
96	Produits à base aqueuse, alcoolique, inorganique ou organique	Masse volumique	<b>Préparation :</b> Homogénéisation <b>Analyse :</b> Densimétrie électronique à tube en U oscillant

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b># Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
112	Matières fertilisantes Supports de culture	Azote ammoniacal	Distillation et dosage titrimétrique

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX1**

<b># Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amendements organiques sans/avec engrais (cat.3) Supports de culture sans/avec engrais (cat.4)	Détermination de la teneur en azote	Méthode Dumas / par combustion	NF EN 13654-2
Matières fertilisantes et supports de culture : Amendement organique avec/sans engrais (Cat.3) ; Support de culture avec/ sans engrais (Cat.4) et engrais (Cat.1)	Détermination de la matière sèche	Gravimétrie	NF EN 13040

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**PORTEE FIXE**

<b># Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Engrais minéraux, organiques et organo-minéraux (cat.1)	Détermination de la teneur en azote	Méthode Dumas / par combustion	Méthode interne ANA.PRT.946

**Portée FIXE** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>#Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
103	Matières fertilisantes Supports de culture	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Extraction acide par micro-onde  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / Produits textiles et d'habillement / Analyses physico-chimiques</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
114	Textiles	Identification des fibres	<b>Préparation :</b> Dépôt pointe diamant (ATR)  <b>Analyse :</b> Spectroscopie Infra-rouge (IR)

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DES ANTILLES**

1156, rue Becquerel  
BP 2343  
97187 JARRY CEDEX

**Portée FIXE**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits riches en eau Produits acides et riches en eau (sauf Fruits rouges)	Détermination de la teneur en Chlordécone	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide sous pression à chaud <b>Purification :</b> SPE <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne ANA.PRT.727

**Portée FIXE :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Identification et dosage de produits stupéfiants – HP Chimie)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
97	Matrices solides ou liquides	Identification de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Dépôt direct sur platine ATR Mise en solution dans un solvant Extraction par solvant <b>Concentration</b> <b>Identification :</b> Spectrométrie Infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
113	Matrices solides ou liquides	Dosage de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Mise en solution Extraction par solvant <b>Dosage :</b> Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

**Site – SCL LABORATOIRE DU HAVRE**11, rue des Lamaneurs  
76600 LE HAVRE**Portée flexible FLEX1**

<b># Energie, Chauffage, Climatisation et eau / Produits pétroliers et dérivés / Analyses physico-chimiques et Essais physiques</b>			
<b>PRODUIT</b>	<b>GRANDEUR MESUREE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Huile lubrifiante, huile de base et de fabrication, solvant hydrocarboné, naphtha, gazole et FOD, essence et supercarburant, carburacteur, EMAG	Masse volumique	Mesure de la fréquence d'un tube en U oscillant contenant le produit à l'essai, puis calcul à l'aide des mesurages de fréquences d'oscillation de fluides d'étalonnage de masse volumique connue	NF EN ISO 12185
Gazole et FOD	Teneur en ester méthylique d'acide gras (EMAG)	Détermination de la teneur en EMAG par spectrométrie d'absorption infrarouge	NF EN 14078

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Site – SCL LABORATOIRE DE LA REUNION**

6 allée de la Forêt  
Bâtiment C, parc de la Providence  
97400 SAINT DENIS

**Portée flexible FLEX3****Portée générale**

<b>Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Identification et dosage de produits stupéfiants - HP Chimie)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
98	Matrices solides	Identification de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant <b>Identification :</b> Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
99	Matrices solides	Dosage de substances psychoactives	<b>Préparation :</b> Broyage et homogénéisation Mise en solution Extraction par solvant <b>Dosage :</b> Séparation par chromatographie en phase liquide (HPLC) et détecteur UV ou DAD

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste détaillée des prestations réalisées par l'organisme est disponible sur le site internet [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) ou directement auprès de l'organisme.

# *Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **19/03/2026** Date de fin de validité : **31/08/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0162 Rév. 33.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)