

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0248 rév. 20**

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

QUALTECH

N° SIREN : 388560468

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS -
PRODUITS CEREALIERES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS -
CEREALS AND CEREAL PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

QUALTECH - Vandoeuvre les Nancy
7, rue du Bois-de-la-Champelle
POLE TECHNOLOGIQUE BRABOIS
54503 VANDOEUVRE LES NANCY CEDEX

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

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).
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).

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

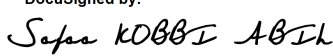
Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **01/05/2024**

Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2026**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director
La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:

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).

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).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0248 Rév 19.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0248 [Rév 19](#).

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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0248 rév. 20

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

QUALTECH - Vandoeuvre les Nancy
7, rue du Bois-de-la-Champelle
POLE TECHNOLOGIQUE BRABOIS
54503 VANDOEUVRE LES NANCY CEDEX

Dans ses unités :

- **LABORATOIRE MATIERES PREMIERES - BOISSONS – MEUNERIE**
- **LABORATOIRE CONTAMINANTS CHIMIQUES**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE MATIERES PREMIERES BOISSONS-MEUNERIE

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Bières > 1%	Alcool et extrait primitif	Distillation Densimétrie	Analytica EBC 9-4
Bières	Viscosité	Viscosimètre à capillaire de verre	Analytica EBC 9-38
Bières	Couleur	Spectrophotométrie UV-visible manuelle	Analytica EBC 9-6
Bières	Atténuation limite	Densimétrie avant et après fermentation par un excès de levure de brasserie	Analytica EBC 9-7
Bières et moûts	Amertume	Extraction liquide/ liquide Spectrophotométrie UV-visible	Analytica EBC 9-8 Analytica EBC 8-8
Bières	Azote total	Méthode Dumas	Analytica EBC 9-9-2
Bières	Azote aminé libre	Ninhydrine Spectrophotométrie UV-visible	Analytica EBC 9-10-1 Flux continu
Bières	Brillance	Néphélométrie	Analytica EBC 9-29
Bières	Mesure de la tenue de mousse	Mesure du temps de réduction de 3 cm d'une mousse - NIBEM	Analytica EBC 9.42.1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques

(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Malts	Humidité	Broyage Dessiccation par étuvage	Analytica EBC 4-2
Malts	Azote total Teneur en protéines	Méthode Dumas	Analytica EBC 4-3-2
Malts	Extrait fine mouture	Broyage Microbrassage Densimétrie	Analytica EBC 4-5-1
Malts	pH	Potentiométrie manuelle	Analytica EBC 8-17
Malts	Couleur	Méthode visuelle par comparaison avec des verres étalon	Analytica EBC 4-7-2
Malts	Couleur KZ	Ebullition du moût Lecture	Analytica EBC 4-19 (spectro) BIOS 1972 n° 3 Page 129 (visuelle)
Malts	Viscosité	Viscosimètre à capillaire	Analytica EBC 4-8
Malts	Azote soluble Teneur en protéines	Méthode Dumas	Analytica EBC 4-9-3
Malts, Grains vitreux, Grains incomplètement modifiés	Friabilité	Concassage du malt dans un friabilimètre Pesée du résidu	Analytica EBC 4-15
Malts	Beta glucanes solubles de haute masse moléculaire	Microbrassage Fluorimétrie	Analytica EBC 8-13-2 Flux continu
Malts spéciaux	Couleur	Microbrassage Comparaison visuelle avec des verres étalon	Analytica EBC 5-6
Malts spéciaux	Extrait	Microbrassage Densimétrie	Analytica EBC 5-5
Malts spéciaux	Humidité	Broyage Dessiccation par étuvage	Analytica EBC 5-4
Orges de brasserie	Humidité	Broyage Dessiccation par étuvage	Analytica EBC 3-2
Orges de brasserie	Calibrage / Triage	Tamisage Pesée	Analytica EBC 3-11-1
Orges de brasserie	Germination	Méthode Aubry	Analytica EBC 3-6-1
Orges de brasserie	Teneur en protéines	Méthode Dumas	Analytica EBC 3-3-2
Malts	Azote aminé libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Analytica EBC 4-10 flux continu
Malts	Pouvoir diastasique	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Analytica EBC 4-12-2 flux continu

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Malts	Alpha-amylase	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Analytica EBC 4-13
Gritz de Maïs	Humidité	Etuve Pesée	Analytica EBC 6-2-2
Gritz de Maïs	Matière grasse	Extracteur selon Soxhlet Pesée	Analytica EBC 6-10
Gritz de Maïs	Granulométrie	Tamiseuse Pesée	NF ISO 2591-1
Gritz de Maïs	Extrait EBC	Bain à Malt Densimètre Pesée	Analytica EBC 6-5

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Bières	Dioxyde de carbone	Méthode manométrique	Méthode interne référencée VAN/INS/029
Bières	Alcool et extrait primitif	Spectroscopie Infrarouge	Méthode interne référencée VAN/INS/030
Bières	Couleur	Spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne référencée VAN/INS/030
Bières	Brillance à 90°	Néphélométrie	Méthode interne référencée VAN/INS/030
Bières	Dioxyde de carbone	Expansion volumique	Méthode interne référencée VAN/INS/030
Bières	pH	Potentiométrie automatique	Méthode interne référencée VAN/INS/030
Malts	Indice Hartong 45° C	Microbrassage à 45°C Densimétrie	Méthode interne référencée VAN/INS/031
Malts	Couleur	Spectrophotométrie	Méthode interne référencée VAN/PRO/115

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

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <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 25/119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Blés tendres Farines Orge	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Etuvage (130 - 133°C) Gravimétrie	NF EN ISO 712
Blés tendres Farines	Détermination des cendres	Préparation / Analyse : Incinération (900°C) Gravimétrie	NF EN ISO 2171
Autres produits de la mouture	Détermination des cendres	Préparation / Analyse : Incinération (550°C) Gravimétrie	NF EN ISO 2171
Farines de blé tendre	Détermination des impuretés d'origine animale	Préparation / Analyse : Filt test (Examen microscopique)	NF ISO 11050
Blés tendres Orge	Détermination de la masse par hectolitre (Nilema litre)	Préparation / Analyse : Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Céréales Blés tendres Orge	Détermination de la masse de 1000 grains	Préparation / Analyse : Gravimétrie	NF EN ISO 520
Blé tendre Farine	Test de panification de type pain courant français	Préparation / Analyse : Pétrissage Fermentation Façonnage Cuisson	NF V03-716
Blés tendres Farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Préparation / Analyse : Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres Farines	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Préparation / Analyse : Alvéographe de Chopin Alvéolab de Chopin	NF EN ISO 27971
Blés tendres Farines	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par conductivité thermique	NF EN ISO 16634-2
Blé tendre Farine	Test de panification de type pain de tradition française	Préparation / Analyse : Pétrissage Fermentation Façonnage Cuisson	NF V03-800
Blé (grains entier)	Détermination de la teneur en eau et en protéines	Préparation / Analyse : Spectroscopie proche Infrarouge	NF EN 15948
Farine Semoule de blé tendre Semoule de blé dur Pâtes alimentaires	Détermination de l'acidité grasse	Préparation / Analyse : Extraction Titrimétrie	NF ISO 7305
Blé tendre Blé dur Seigle Triticale Orge fourragère	Détermination du taux d'impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587

Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Maïs	Détermination de la teneur en impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 16378

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Blés tendres	Détermination de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : Spectroscopie proche Infrarouge	Méthode interne VAN/PRO/018
Farine	Détermination de la teneur en eau et en protéines	Préparation / Analyse : Spectroscopie proche Infrarouge	Méthode interne VAN/PRO/018

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

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE CONTAMINANTS CHIMIQUES

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Malts	S-méthylmethionine (SMM)	Extraction solide/liquide HPLC-MS/MS	Méthode interne référencée VAN/PRO/007
Malts	N-Nitrosodiméthylamine (NDMA)	Extraction solide/liquide GC-MS/MS	Méthode interne référencée VAN/PRO/207

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

Portée flexible FLEX3

Recherche de mycotoxines dans les produits dérivés des céréales et la bière

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)</i>			
Référence de la portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Céréales et produits dérivés des céréales Bière	Mycotoxines	Extraction : Solide-liquide ou liquide-liquide (par solvant) Purification : Liquide-Solide (SPE) Immunoaffinité Analyse : LC-MS/MS

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 exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(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)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons alcoolisées : Vins et bières	<u>Détermination des résidus de pesticides :</u> Acetamidrid, Alachlor, Ametryne, Atrazine, Azaconazol, Benalaxyl, Bifenthrin, Bromophos éthyl, Bromophos methyl, Bromopropylate, Butoxyde pipéronil, Cadusaphos, Carbaryl, Chlorfenson, Chlorfenvinphos, Chloroneb, Chloroxuron, Chlorprophame, Chlorpyriphos ethyl, Chlorthal dimethyl, Clomazone, Cyanophos, Cyprodinil, Desmethryn, Diazinon, Dichlofenthion, Diéthofencarbe, Diflufenican(il), Diphénylamine, Ethion, Etoxazole, Fenobucarb, Fenpropimorphe, Fenson, Flamprop isopropyl, Flusilazole, Flutolanil, Fonofos, Heptenophos, Hexachlorobenzene, Imazalil, Isodrin, Isofenphos, Isoproturon, Lindane, Mandipropamide, Mepanipyrim, Metrafenone, Metribuzin, Napropamide, Nitrofen, Orthophenylphenol, Paclbutrazole, Penconazole, Pentachloroanisole, Pertane, Pirimicarb, desmethyl pirimicarb, Pirimiphos ethyl, Procymidone, Propham, Propiconazole, Propyzamide, Prothiophos, Pyraclostrobine, Pyridaben, Pyrimethanil, Pyriproxyfen, Quinalphos, Quinoxifen, Spirodiclofen, Spiroxamine, Sulfotep, Tebufenozide, Terbuphos, Tetraconazole, Tetrasul, Thiacloprid, Thiometon, Tolclofos methyl, Trichloronate, Vamidothion, Vinchlozoline	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS LC-MS/MS	Méthode interne VAN/PRO/027

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits riches en eau (teneur en eau ≥ 60%) Produits acides et riches en eau	Détermination de la teneur en Glyphosate	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne VAN/PRO/023

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

Portée flexible FLEX3

Recherche de résidus de pesticides dans les céréales et produits dérivés

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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 de la portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Purification : SPE SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS LC-MS/MS

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 exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Bières	Détermination de la teneur en arsenic, cadmium, chrome, mercure, nickel, plomb, sélénium	Préparation : Dilution Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne VAN/PRO/054

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(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)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits céréaliers, Produits gras : fruits à coques, graines oléagineuses, margarine Ovoproduits Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Epices et condiments Plantes aromatiques et médicinales Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Alimentation infantile	Détermination de la teneur en Plomb, Cadmium, Arsenic, Mercure, Chrome, Sélénium, Aluminium, Nickel	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne référencée VAN/PRO/054

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

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

Date de prise d'effet : **01/05/2024** Date de fin de validité : **30/09/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0248 Rév. 19.

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