

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0287 rév. 42**

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

EUROFINS ANALYTICS FRANCE

N° SIREN : 423190891

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 - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - ENGRAIS ET FERTILISANTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS LAITIERS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES

FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - FERTILIZERS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES / MATIERES ORGANIQUES

PROVIDERS CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS

réalisées par / *performed by :*

EUROFINS ANALYTICS FRANCE

Rue Pierre Adolphe Bobierre

Site de la Géraudière - BP 42301

44323 NANTES CEDEX 03

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).

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).

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 / *Valid from* : **11/07/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/03/2027**

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

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

Safaa KOBBI ABIL

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).

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° 1-0287 Rév 41.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0287 Rév 41.

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° 1-0287 rév. 42

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS ANALYTICS FRANCE
Rue Pierre Adolphe Bobierre
Site de la Géraudière - BP 42301
44323 NANTES CEDEX 03

Dans son unité :

- BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"
- BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : BUSINESS UNIT "CONTAMINANTS"

PORTEE FLEX3

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Produits d'origine végétale Matières premières, produits dérivés et/ou transformés Produits d'origine animale Matières premières et produits dérivés Produits d'origine minérale argiles, bicarbonates...	Mycotoxines	Extraction : Solide/Extraction (par solvant) Liquide/Liquide Purification : Liquide/Solide (SPE) Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO, LC-MS, LC-MS/MS HPLC-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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale et d'origine animale Alimentation animale	Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide/ liquide à froid Solide / liquide à chaud Liquide / liquide Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
6	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Hydrolyse Espace de tête (Headspace) Purification : SPE dispersive SPE Analyse : LC-MS/MS GC-MS GC-MS/MS GC-FPD

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/81-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
8	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en Fluor	<u>Préparation / Analyse :</u> Attaque acide Ionométrie (électrode spécifique au fluor)

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

UNITE TECHNIQUE : BUSINESS UNIT "AUTHENTICITE"

PORTEE FLEX3

Portée générale

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)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
20	Boissons alcoolisées Vinaigre	Détermination de la teneur en : - sucres - sulfates - acides organiques	Préparation : Dilution Analyse : Chromato ionique
		Masse volumique à 20°	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
	Vinaigres	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée
		Acidité fixe	Dessication 70° sous vide Titrimétrie potentiométrique automatisée
		Alcool résiduel	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible
		Extrait sec	Dessication 70° sous vide 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
34	Bières	Calcium	Absorption Atomique
		Magnésium	Absorption Atomique
		Potassium	Absorption Atomique
		Sodium	Absorption Atomique
		Alcool / Teneur en Ethanol	Entrainement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion
		Nitrates	Méthode enzymatique
		Chlorures	Méthode potentiométrique
		Dioxyde de soufre total	Spectrométrie UV-Visible séquentiel
		Couleur	Spectrophotométrie UV-Visible
		Acide acétique	Méthode enzymatique et spectrophotométrie UV-Visible
		Glycérol	Méthode enzymatique et 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HPAAB)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
35	Cidres	Acide acétique	Méthode enzymatique et spectrophotométrie UV-Visible
		Glycérol	Méthode enzymatique et 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/78)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
36	Vins, moûts	Surpression	Aphométrie
		Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
		Titre alcoométrique volumique	Distillation- Densimétrie électronique par résonateur de flexion
		Acide L- malique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible
		Acide lactique total, Acide L-lactique, Acide D-lactique	Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-Visible
		pH	Potentiométrie automatisée
		Dioxyde de soufre libre	Spectrométrie UV-Visible séquentiel
		Dioxyde de soufre total	Spectrométrie UV-Visible séquentiel
		Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée
		Acide acétique	Méthode enzymatique et spectrophotométrie UV-Visible
		Glycérol	Méthode enzymatique et spectrophotométrique 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
37	Boissons alcoolisées	Détermination du volume net	Gravimétrie
		Composés de l'anis et du réglisse (Anéthole et acide glycyrrhizique)	Dilution : Ethanol Analyse : HPLC DAD
		Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée
		Ethanal, Acétal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme
		Extrait sec total	Méthode densimétrique
		Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
		Substances volatiles	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme
		Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion
		Furfural	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme
		Acide sorbique, Acide Benzoïque, parabens	HPLC-DAD
		Dioxyde de soufre total	Spectrométrie UV-Visible
		Acidité fixe	Dessiccation 70°C sous vide Titrimétrie potentiométrique automatisée
		Détermination de la teneur des édulcorants	Préparation / Analyse : Extraction LC-MS/MS
Glycérol	Méthode enzymatique et spectrophotométrique 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3**Portée générale**

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
38	Alcool neutre	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion

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

PORTEE FLEX3**Portée générale**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
39	Boissons alcoolisées Alcool neutre Boissons non alcoolisées Produits sucrés	Rapports isotopiques D/Hi de l'éthanol	Fermentation Distillation 2H SNIF NMR
		Rapports isotopiques site- spécifiques 13C/12C de l'éthanol	Fermentation, Distillation 13C-SNIF-NMR
	Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Rapports isotopiques D/Hi de l'éthanol	Fermentation Distillation 2H SNIF NMR
	Matières premières aromatiques	Rapports isotopiques D/Hi de la vanilline	Extraction liquide/liquide Extraction liquide/solide (SPE) HPLC préparative Recristallisation 2H SNIF-NMR
	Matières premières aromatiques	Rapports isotopiques site- spécifiques 13C/12C de la vanilline	Extraction liquide/liquide Extraction liquide/solide (SPE) HPLC préparative Recristallisation 13C SNIF-NMR
	Vinaigre, vinaigre balsamique, vinaigrette biphasée	Rapports isotopiques (D/H) _{CH3} de l'acide acétique	Extraction liquide/liquide Distillation 2H SNIF NMR

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
22	Alimentations humaine et animale	Détermination de la teneur des composés organiques Empreinte spectrale	Préparation : Broyage, Dilution, Extraction par solvant Analyse : RMN-1H, RMN-13C

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-118-119)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
12	Alimentation humaine	Composés naturels de la vanille et arôme de synthèse	Préparation / Analyse : Extraction var solvant Purification liquide / solide (SPE) HPLC

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / 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 25/118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
11	Boissons anisées sans alcool	Composés de l'anis et du réglisse (Anethole, acide Glycyrrhizique)	Préparation / Analyse : Dilution HPLC

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
48	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en huiles essentielles	Préparation / Analyse : Distillation Volumétrie

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
49	Epices	Détermination de la teneur en cendres totales, cendres insolubles dans l'eau, cendres insolubles dans l'acide	Préparation / Analyse : Incinération 525°C Traitement à l'eau Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie
		Détermination de la teneur en huiles essentielles	Préparation / Analyse : Distillation Décantation Volumétrie
		Détermination de la teneur en extrait sec	Préparation / Analyse : Distillation azéotropique Volumétrie
	Feuilles de Thé, Infusion	Détermination de la teneur en cendres totales, cendres solubles dans l'eau, cendres insolubles dans l'acide	Préparation / Analyse : Incinération 525°C Traitement à l'eau Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie
		Détermination de la teneur en extrait sec	Préparation / Analyse : Dessiccation 104°C 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-82-118-119)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
40	Laits Huiles Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de la Masse volumique à 20°C et de la Densité 20°C/20°C	Préparation / Analyse : Densimétrie électronique par résonateur de flexion

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
43	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total	Préparation / Analyse : Extraction Spectrométrie UV visible Préparation / Analyse : Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
41	Boissons non alcoolisées Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Résidu sec total ou soluble	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie Réfractométrie
	Boissons non alcoolisées	Détermination du volume net	Préparation / Analyse : Gravimétrie
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en cendres totales	Préparation / Analyse : Incinération Gravimétrie
	Miel	Détermination de l'humidité Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Réfractométrie
	Boissons non alcoolisées	Détermination de la Surpression	Préparation / Analyse : Aphrométrie

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-61-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
42	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination du pH	Préparation / Analyse : Potentiométrie
	Fruits et légumes Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de l'Acidité titrable	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique
	Miels	Détermination de la teneur en Acidité libre	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de l'Acidité volatile	Préparation / Analyse : Entraînement à la vapeur Titrimétrie
	Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Indice de formol	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3
Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
44	Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Nitrates	Préparation / Analyse : Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible
		Détermination de la teneur en Chlorures	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique
		Détermination de la teneur en Sodium, Potassium, Calcium, Magnésium	Préparation / Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique
		Détermination de la teneur en Phosphore	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide Réaction vanadomolybdate 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3
Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
21	Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Fruits et légumes Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Sucres	Préparation / Analyse : Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible Réfractométrie
	Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Acide organique et en Parabens	Préparation / Analyse : Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible HPLC - DAD Dérivation HPLC - Fluorescence
	Fruits, légumes et produits dérivés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en : - sucres - sucres alcools - sulfates - acides organiques	Préparation / Analyse : Dilution 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3
Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
45	Fruits transformés (confiture, compote, préparation de fruit), Jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Proline	<u>Préparation / Analyse :</u> Spectrométrie
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la Pulpe	<u>Préparation / Analyse :</u> Centrifugation
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Caroténoïdes totaux et en fractions individuelles	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction Spectrophotométrie UV-visible
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Ethanol	<u>Préparation / Analyse :</u> Méthode enzymatique et spectrophotométrique UV-visible
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination des Substances pectiques (pectines totales, solubles dans l'eau)	<u>Préparation / Analyse :</u> Précipitation 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
46	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Hydroxyméthylfurfural	Préparation / Analyse : HPLC-UV
	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Quinine	Préparation / Analyse : Dilution HPLC
	Boissons non alcoolisées Café Thé Chocolat Gâteaux	Détermination de la teneur en Caféine et en Théobromine	Préparation / Analyse : Extraction en milieu aqueux HPLC-UV
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Anthocyanes	Préparation / Analyse : HPLC-UV
	Produits transformés	Détermination de la teneur en Anthocyanes	Préparation / Analyse : HPLC-UV
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Flavanone glycoside	Préparation / Analyse : HPLC-UV
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Sirop de sucre	Profil des oligosaccharides	Préparation / Analyse : Dérivatisation par silylation GC-FID
	Jus de fruits et de légumes et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en Vitamine C et L-ascorbique	Préparation / Analyse : Réduction HPLC-UV HPLC-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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
47	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Estragol, Methyleugénol, Safrol, Pulégone	Préparation / Analyse : Extraction GC-MS
	Confiseries	Détermination de la teneur en Pulégone, Menthofurane	
	Jus de fruits, de légumes et leurs produits dérivés Produits dérivés des fruits	Détermination de la teneur des Polyméthoxyflavones (PMF) ; de la Limonine et des Composés phénoliques	Préparation / Analyse : Dilution LC-HRMS LC-MS/MS
	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur des composés aromatiques	Préparation / Analyse : Extraction 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
51	Boissons non alcoolisées	Détermination de la distribution énantiomérique des formes R et S des molécules chirales	Préparation / Analyse : Extraction 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
55	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur des édulcorants	Préparation / Analyse : Extraction 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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

HP AA : Détermination de rapports isotopiques par Spectrométrie de Masse de Rapport Isotopique

PORTEE FLEX3

Portée générale

Produits chimiques et biologiques / Matières organiques / Analyses physico-chimiques			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
56	Matières organiques d'origine végétale animale, minérale ou synthétique	Détermination des rapports isotopiques	Préparation : Homogénéisation, Broyage Extraction solide / liquide, Extraction liquide / liquide, Résine échangeuse d'ion, HPLC Préparative, Fermentation, Distillation, Dialyse, Lyophilisation Analyse : IRMS, EA-IRMS, GC-IRMS

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 exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

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 : **11/07/2025** Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0287 Rév. 41.

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