

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0588 rév. 10**

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

**SOCIETE APPLICATION RECHERCHE CONSEIL OENOLOGIQUE**  
N° SIREN : 381361146

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**  
*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 / ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS*

réalisées par / *performed by :*

**LABORATOIRE SARCO**  
**Z.A. la Jacquotte**  
**25, rue Aristide Bergès**  
**33270 FLOIRAC**

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

*Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated january 2009).*

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* : **01/09/2018**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2023**

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

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*The Pole Manager,*

**Safaa KOBBI ABIL**

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° 1-0588 Rév 9.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0588 [Rév 9](#).*

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)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0588 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE SARCO**  
**Z.A. la Jacquotte**  
**25, rue Aristide Bergès**  
**33270 FLOIRAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE SARCO**

Elle porte sur :

### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE SARCO

#### PORTEE FIXE

<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>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation Aréométrie	Méthode interne référencée MO10
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO12
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)	Méthode interne référencée MO11
Vins, moûts	Sucres réducteurs	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée MO02
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO07
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée MO01
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO06
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO14

**Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques***(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, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée MO04
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO13
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée MO03
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Méthode interne référencée MO21
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MO18
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO25
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référencée MO19
Vins, moûts	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référencée MO17
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO26
Vins, moûts	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée MO24
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée MO08
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO08
Vins secs	Masse volumique	Spectrophotométrie réflectance proche infrarouge automatisée	Méthode interne référencée MO28
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée MO34
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO48
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO49

<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 aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 48
Vins aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 49
Vins aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	Acidité totale	Potentiomètre automatisée	Méthode interne référencée MO 08
Vins aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	pH	Potentiomètre automatisée	Méthode interne référencée MO 08
Vins aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu	Méthode interne référencée MO 04

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

**Portée fixe** : 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.

### **PORTEE FLEX 1**

<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, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Aréométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

<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>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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

### **PORTEE FIXE**

<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 78/115)</i>			
<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	Méthode interne référencée MO41
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO40
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MO42
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO43
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO44
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO43
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul* par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée MO43
Boissons spiritueuses	Sucres (glucose, fructose, saccharose)	Chromatographie liquide haute performance et réfractométrie	Méthode interne référencée MO46
Boissons spiritueuses	Ethanal et acétal	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Acétate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Méthanol	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Somme des alcools supérieurs	Calcul*	Méthode interne référencée MO47

<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	Lactate d'éthyle	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Esters	Calcul* à partir de l'acétate d'éthyle et du lactate d'éthyle	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Furfural	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Substances volatiles	Calcul* Acidité volatile, alcools supérieurs, aldéhydes et acétate d'éthyle	Méthode interne référencée MO47
Boissons spiritueuses	Trans-anéthole	Chromatographie en phase gazeuse- Détecteur à ionisation de flamme	Méthode interne référencée MO47

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

**Portée fixe** : 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.

### **PORTEE 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/HP AAB)		
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
Vins et moûts	Analyse de composition : Méthanol Phénols volatils Haloanisoles Halophénols Géosmine Acétate d'éthyle	<b>Préparation :</b> Distillation ou Dérivatisation éventuelle par acétylation <b>Extraction :</b> S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide <b>Analyse :</b> GC/MS ou 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.

**Portée détaillée\***

<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/HP AAB)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Méthanol	<b>Préparation :</b> Distillation <b>Analyse :</b> GC/FID	Méthode interne référencée MO27
Vins et solutions hydro-alcooliques	<b>Analyse de composition :</b> Haloanisoles : 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 – Tribromoanisole Halophénols : 2,4,6 - Trichlorophénol 2,3,4,6 – Tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6 – Tribromophénol	<b>Préparation :</b> Extraction SBSE <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée M031
Vins	Phénols volatils : Ethyl-4-phénol Ethyl-4-gaiacol	<b>Préparation :</b> Extraction SBSE <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée MO30
Vins, Moûts	Géosmine	<b>Préparation :</b> Extraction SBSE <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée MO35
Vins	Acétate d'éthyle	<b>Préparation :</b> Extraction SPME <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée MO38
Vins et solutions hydroalcooliques	<b>Analyse de composition</b> Haloanisoles: 2,4,6 – Trichloroanisole 2,3,4,6, Tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6,- Tribromoanisole	<b>Préparation</b> Extraction SPME, <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée MO 50

\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.



## PORTEE 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/HP AAB)		
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
Matériaux en liège et en bois, bentonite	<b>Analyse de migration :</b> Haloanisoles Halophénols	<b>Préparation :</b> Dérivatisation éventuelle par acétylation <b>Extraction :</b> S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide <b>Analyse :</b> 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.

Les **conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyses : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau / volume de la solution de migration. De plus, l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

### Portée détaillée\*

<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/HP AAB)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Matériaux en liège et en bois, bentonite	<b>Analyse de migration :</b> Haloanisoles : 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 – Tribromoanisole Halophénols : 2,4,6 - Trichlorophénol 2,3,4,6 – Tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6 – Tribromophénol	<b>Préparation :</b> Macération Dérivatisation par acétylation <b>Extraction SBSE</b> <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne référencée M031
Matériaux en liège et en bois	<b>Analyse de migration</b> Haloanisoles: 2,4,6 – Trichloroanisole 2,3,4,6, Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6,- Tribromoanisole	<b>Préparation</b> Extraction SPME, <b>Analyse : GC/MS</b>	Méthode interne référencée M050

\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

## PORTEE 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/HP AAB)		
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	<b>Analyse de composition</b> Composés volatils	<b>Préparation ou non</b> Distillation <b>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.

### Portée détaillée\*

<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/HP AAB)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	<b>Analyse de composition</b> Ethanal et acetal Acetate d'éthyle Méthanol Somme des Alcools supérieurs Lactate d'éthyle Calcul des esters Furfural Somme des substances volatiles Trans-anéthole	<b>Préparation</b> Distillation ou non <b>Analyse :</b> GC/FID	Méthode interne référencée MO 47

\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

## PORTEE 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>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
Vins, spiritueux, moûts	Métaux lourds et éléments minéraux	<b>Analyse directe</b> Spectrométrie d'Absorption Atomique Haute Résolution à Source Continue (SAA HR SC)/ Atomisation par Flamme ou Four graphite

**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.

## Portée détaillée\*

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(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)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, boissons spiritueuses et moûts	Fer	SAA HR-SC/Flamme	Méthode interne MO 22
Vins, boissons spiritueuses et moûts	Cuivre	SAA HR-SC/ Flamme	Méthode interne MO 23
Vins	Plomb	SAA HR-SC/Four graphite	Méthode interne MO 33
Vins	Zinc	SAA HR-SC/Flamme	Méthode interne MO 36
Vins	Cadmium	SAA HR-SC/Four graphite	Méthode interne MO 37

\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie</b>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins	Détection et quantification de la caséine	<b>Préparation :</b> Extraction <b>Analyse :</b> ELISA	Méthode interne MO 39 kit fournisseur (CASEIN-E - Nutricor)
Vins	Détection et quantification de l'ovalbumine	<b>Préparation :</b> Extraction <b>Analyse :</b> ELISA	Méthode interne MO 39 kit fournisseur (OVALBUMIN-E - Nutricor)

**Portée fixe** : 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.

## PORTEE FIXE

<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 78/98)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Bières	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 48
Bières	Alcool/teneur en ethanol	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 49
Bières	pH	Potentiomètre automatisée	Méthode interne référencée MO 08

**Portée fixe** : 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](http://www.cofrac.fr).*

Date de prise d'effet : **01/09/2018** Date de fin de validité : **31/08/2023**

La Responsable d'Accréditation Pilote  
*The Pilot Accreditation Manager*

**Gaëlle BRIEN**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0588 Rév. 9.

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)