

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0588 rév. 11**

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

LABORATOIRE EXCELL

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 EXCELL SAS

**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/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* : **16/05/2019**

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,
Pole manager - Biology-Agri-food,

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).

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° 1-0588 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0588 [Rév 10](#).

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° 1-0588 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE EXCELL SAS
25, rue Aristide Bergès
33270 FLOIRAC

Dans son unité :

- **LABORATOIRE EXCELL**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

Portée fixe

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins | Titre alcoométrique volumique | Distillation Aréométrie | Méthode interne référéncée MO10 |
| Vins, moûts | Titre alcoométrique volumique | Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée | Méthode interne référéncée 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 référéncée MO11 |
| Vins, moûts | Sucres réducteurs | Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu | Méthode interne référéncée MO02 |
| Vins, moûts | Acidité totale | Titrimétrie potentiométrique manuelle | Méthode interne référéncée MO07 |
| Vins, moûts | Acidité volatile | Spectrophotométrie UV-visible automatisée : flux continu | Méthode interne référéncée MO01 |
| Vins, moûts | pH | Potentiométrie manuelle | Méthode interne référéncée MO06 |
| Vins, moûts | Dioxyde de soufre total | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie | Méthode interne référéncée 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)*

| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
|--------------|---|--|---------------------------------|
| 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 |

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques | | | |
|--|--|--|---------------------------------|
| <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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 MO48 |
| 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 MO49 |
| 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 MO08 |
| 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 MO08 |
| 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 MO04 |

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

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 FLEX 1

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques | | | |
|---|--|---|---|
| <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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 |
| 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 |

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

Portée fixe

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques | | | |
|---|--|--|---------------------------------|
| <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i> | | | |
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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 |
| 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

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 FLEX 3

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i> | | |
|--|--|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| Vins et moûts | Analyse de composition : Méthanol Phénols volatils Haloanisoles Halophénols Géosmine Acétate d'éthyle | Préparation : Distillation ou Dérivatisation éventuelle par acétylation Extraction : S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide Analyse : GC/MS ou GC/FID |

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*

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i> | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins | Méthanol | Préparation : Distillation Analyse : GC/FID | Méthode interne référencée MO27 |
| Vins et solutions hydro-alcooliques | Analyse de composition : 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 | Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée M031 |
| Vins | Phénols volatils : Ethyl-4-phénol Ethyl-4-gaiacol | Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée MO30 |
| Vins, Moûts | Géosmine | Préparation : Extraction SBSE Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée MO35 |
| Vins | Acétate d'éthyle | Préparation : Extraction SPME Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée MO38 |

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Vins et solutions hydroalcooliques | Analyse de composition Haloanisoles : 2,4,6 – Trichloroanisole 2,3,4,6, Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6,- Tribromoanisole | Préparation Extraction SPME Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée MO 50 |

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

Portée flexible FLEX 1

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | |
|---|--|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| Matériaux en liège et en bois, bentonite | Analyse de migration : Haloanisoles Halophénols | Préparation : Dérivatisation éventuelle par acétylation Extraction : S.B.S.E, S.P.M.E ou liquide liquide Analyse : GC/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.

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*

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Matériaux en liège et en bois, bentonite | Analyse de migration : 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 | Préparation : Macération Dérivatisation par acétylation Extraction SBSE Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée M031 |

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | | |
|---|---|--|------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Matériaux en liège et en bois | Analyse de migration Haloanisoles : 2,4,6 – Trichloroanisole 2,3,4,6, Tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6,- Tribromoanisole | Préparation Extraction SPME Analyse : GC/MS | Méthode interne référencée M050 |

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

Portée flexible FLEX 3

Portée générale

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | |
|---|--|---|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode |
| Boissons spiritueuses | Analyse de composition Composés volatils | Préparation ou non Distillation Analyse : GC/FID |

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*

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB) | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Boissons spiritueuses | Analyse de composition Ethanal et acetal Acetate d'ethyle Méthanol Somme des Alcools supérieurs Lactate d'éthyle Calcul des esters Furfural Somme des substances volatiles Trans-anéthole | Préparation Distillation ou non Analyse : GC/FID | Méthode interne référencée MO 47 |

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

Portée flexible FLEX 3

Portée générale

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

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*

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <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> | | | |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| 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.

Portée fixe

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

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 fixe

| Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 | 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 |

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 : **16/05/2019** Date de fin de validité : **31/08/2023**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Céline BEAUGEARD

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0588 Rév. 10.

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