

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0588 rév. 21**

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/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 / ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS - QUALITE AGRONOMIQUE DES SOLS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - AGRONOMIC QUALITY OF SOILS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS*

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

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

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

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

Date de prise d'effet / *granting date* : **19/11/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2028**

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](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 20.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0588 [Rév 20](#).*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-0588 rév. 21

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

<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 78/78)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts (G+F < 50 g/L)	Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne référencée MO 12
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 MO 11
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Méthode interne référencée MO 07
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 06
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO 14
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Méthode interne référencée MO 13
Vins, moûts	Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique	Chromatographie en Couche Mince	Méthode interne référencée MO 21
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Méthode interne référencée MO 18

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

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

<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référéncée MO 25
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne référéncée MO 19
Vins	Recherche du diglucoside du malvidol	Chromatographie papier	Méthode interne référéncée MO 17
Vins, moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référéncée MO 59
Vins, moûts	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référéncée MO 58
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référéncée MO 08
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référéncée MO 08
Vins secs (G+F < 10 g/L)	Masse volumique de 0.9880 g/cm3 à 0.9940 g/cm3	Spectrophotométrie réflectance proche infrarouge automatisée	Méthode interne référéncée MO 28
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référéncée MO 34
Vins, moûts	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée MO 48
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référéncée MO 49
Vins	Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie UV	Méthode interne référéncée MO 60
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 référéncée 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 référéncée MO 49
Vins aromatisés, boissons à base de vins, cocktails aromatisés à base de vins, boissons désalcoolisées à base de vin	Acidité totale	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référéncée MO 08

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

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

<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	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO 08
Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique *	Méthode interne référencée MO 61
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre de 6 à 70 mg/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 54
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total de 15 à 350 mg/l	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 54
Vins	Détermination de la teneur en sulfates totaux	Chromatographie ionique	Méthode interne référencée MO 29
Vins, moûts	Sucres totaux	Hydrolyse, méthode enzymatique automatique et spectrophotométrie UV	Méthode interne référencée MO67
Vins désalcoolisés, boissons à base de vin désalcoolisé	Ethanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne référencée MO68
Vins, boissons à base de de vins effervescents	Surpression	Aphromètre	Méthode interne référencée MO70
Vins secs tranquilles < 15 g/L Glucose/Fructose	Titre alcoométrique volumique <i>De 9,5 à 15,5 % v/v</i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 73
15 g Glucose/Fructose < Vins moelleux < 50 g/L Glucose/Fructose	Titre alcoométrique volumique <i>De 9,5 à 15,5 % v/v</i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 73
Vins secs tranquilles < 15 g/L Glucose/Fructose	pH <i>De 3,00 à 4,00</i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 75
15 g Glucose/Fructose < Vins moelleux < 50 g/L Glucose/Fructose	pH <i>De 3,00 à 4,00</i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 75
Vins secs tranquilles < 15 g/L Glucose/Fructose	Acidité totale <i>De 57 à 126 meq.l<sup>-1</sup></i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 74
15 g Glucose/Fructose < Vins moelleux < 50 g/L Glucose/Fructose	Acidité totale <i>De 57 à 126 meq.l<sup>-1</sup></i>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 74
Vins secs tranquilles < 15 g/L Glucose/Fructose	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C De 0,9872 g/cm <sup>3</sup> à 1,0150 g/cm <sup>3</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référencée MO 72

<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 78/78)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
15 g Glucose/Fructose < Vins moelleux < 50 g/L Glucose/Fructose	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C De 0,9872 g/cm <sup>3</sup> à 1,0150 g/cm <sup>3</sup>	I.R.T.F.	Méthode interne référéncée MO 72

\* 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**

<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 78/78)			
<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

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

### **Portée fixe**

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 41
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 40
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée MO 42
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO 43
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Potentiométrie manuelle	Méthode interne référencée MO 44
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée MO 43
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul* par différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe	Méthode interne référencée MO 43
Boissons spiritueuses	Sucres (glucose, fructose, saccharose)	Chromatographie liquide haute performance et réfractométrie	Méthode interne référencée MO 46

<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	Obscuration	Calcul à partir du TAV réel et du TAV brut	Méthode interne référencée MO 41

\* 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**

<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>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
1	Vins	<b>Analyse de composition :</b> Méthanol Phénols volatils Haloanisoles	<b>Préparation :</b> Distillation <b>Extraction :</b> S.P.M.E <b>Analyse :</b> 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.

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

### **Portée flexible FLEX 3**

#### **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>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
2	Matériaux en liège et en bois	<b>Analyse de migration :</b> Haloanisoles	<b>Préparation :</b> Macération <b>Extraction :</b> S.P.M.E <b>Analyse :</b> 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.

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

### Portée flexible FLEX 3

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
3	Boissons spiritueuses	<b>Analyse de composition</b> Composés volatils	<b>Préparation ou non</b> Distillation <b>Analyse :</b> 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.*

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

### Portée flexible FLEX 3

#### Portée générale

<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>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
4	Boissons alcoolisées	Détermination de la teneur en 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

*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 tenue à jour par le laboratoire.*

### Portée 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)

*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

<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 éthanol	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée MO 49
Bières	pH	Potentiométrie 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.

## Portée flexible FLEX3

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
6	Vins effervescents et vins tranquilles	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide <b>Purification :</b> SPE dispersive <b>Analyse :</b> LC-MS/MS GC-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 flexible FLEX3

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
7	Vins et boissons spiritueuses	Détermination de la teneur en phtalates	<b>Préparation / Extraction :</b> S.B.S.E <b>Analyse :</b> 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.

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

## Portée flexible FLEX 3

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
8	Produits d'origine végétale	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	<b>Préparation / Extraction :</b> Liquide / liquide <b>Purification :</b> SPE dispersive <b>Analyse :</b> 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

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/118)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Jus de fruits	Détermination de la teneur en éthanol	<u>Préparation/Analyse</u> GC-FID	Méthode interne référencée MO 69

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

<b>Agroalimentaire / Qualité agronomique des sols / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de terres)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Terres	Détermination de la teneur en carbone total Détermination de la teneur en azote total	Combustion sèche	Méthode interne référencée MO 76
Terres	Détermination de la teneur en calcaire total - évaluation des carbonates	Dosage par calcimétrie	Méthode interne référencée MO 78
Terres	Détermination du pH - eau, et du pH - KCl	Potentiométrie	Méthode interne référencée MO 79

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**

<b>Agroalimentaire / Qualité agronomique des sols / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de terres)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Terres	Détermination du pH - eau, et du pH - KCl	Potentiométrie	NF EN ISO 10390

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

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

Date de prise d'effet : **19/11/2024**    Date de fin de validité : **31/08/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0588 Rév. 20.

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)