

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0646 rév. 17**

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

NESTLE FRANCE
N° SIREN : 542014428

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS -
MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET
PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - FOOD
CONTACT MATERIALS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND
EDULCORATED PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

Nestlé Qualité Assurance Center
Allée du Promenoir
BP 48418 - Cergy Saint-Christophe
95806 CERGY PONTOISE CEDEX

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

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr).

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

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

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

Date de prise d'effet / *granting date* : **10/04/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2025**

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

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:

81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0646 Rév 16.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0646 [Rév 16](#).

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° 1-0646 rév. 17

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

Nestlé Qualité Assurance Center
Allée du Promenoir
BP 48418 - Cergy Saint-Christophe
95806 CERGY PONTOISE CEDEX

Dans son unité :

- **Section Microbiologie**
- **Section Chimie**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE 1 : SECTION MICROBIOLOGIE

Portée flexible FLEX 1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement Confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF ISO 4832

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche Enrichissement / Isolement Confirmation	NF ISO 4831
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé de Baird-Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement Confirmation	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présumptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Spores de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs	Dénombrement des colonies à 30°C après traitement thermique	NF EN ISO 7932 et NF V08-250
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification Confirmation	NF EN ISO 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	Levure osmophiles et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques*(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification Confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) TRANSIA™ PLATE <i>Salmonella</i> GOLD	TRA 02/08-03/01
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification Confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la méthode Compact Dry TC	2007LR01 Méthode certifiée par Microval

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Laits infantiles – Ingrédients non probiotiques (jusqu'à 125 g) Aliments secs et en poudres pour animaux et animaux de compagnie (jusqu'à 125 g)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELISA) TRANSIA™ PLATE Salmonella GOLD sur automate GEMINI	Méthode interne ALI-00.746
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213 (septembre 2003 – norme annulée) **
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Spoires de bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C après traitement thermique	NF ISO 15213 (septembre 2003 – norme annulée) **

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.

** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

UNITE TECHNIQUE 2 : SECTION CHIMIE

Portée flexible FLEX 3

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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits d'origine végétale Produits d'origine animale : Produits laitiers	Détermination de la teneur en mycotoxines	Extraction / Purification : Extraction par solvants Purification SPE Purification immunoaffinité Analyse : LC-MS/MS

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

Portée flexible FLEX 3

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / liquide Solide / liquide à chaud Purification : SPE et SPE dispersive Dérivation Analyse : LC-MS/MS GC-MS/MS 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 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

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
6	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Détection de résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / liquide Solide / liquide à chaud Purification : SPE et SPE dispersive Dérivation Analyse : LC-MS/MS GC-MS/MS 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 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

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Détermination de la teneur en contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / liquide Solide / liquide à chaud Purification : Hydrolyse Dérivation SPE Saponification Epoxidation Purification sur colonne aluminium oxide Analyse : LC-MS/MS GC-MS/MS GC-HRMS LC-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 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

#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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
4	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	Préparation : Voie humide sous pression Extraction assistée par ultrasons Détection et Quantification : IC-ICP-MS ICP-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 méthode dont il aura assuré la validation.

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Divers aliments / Mesures de radioactivité <i>(Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35)</i>					
Objet soumis à l'analyse	Nature de l'analyse		Principe de la méthode d'analyses	Référence de la méthode	Grandeur mesurée et étendue de la mesure Activité
Denrées alimentaire liquides Denrées alimentaire solides	Radionucléides émetteurs γ	^{134}Cs , ^{137}Cs	Préparation : Homogénéisation Mesure : Détermination de l'activité volumique des radionucléides par spectrométrie γ à haute résolution	Méthode interne ALI-00.141	[10 ; 2200] (Bq/l) [10 ; 2200] (Bq/kg)

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 / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) – LAB GTA 30)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
5	Matrices alimentaires d'origine animale	Résidus de médicaments à usage vétérinaire	Préparation : Extraction par solvant (liquide-solide ; liquide-liquide) Purification Liquide-Solide (SPE dispersive) Analyse : LC-MS/MS

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute méthode dont il aura assuré la validation.

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Matériau au contact des aliments / Analyses physico-chimiques (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments – 79)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Emballages au contact des aliments (Films plastiques mono ou multicouches)	<u>Solvants résiduels :</u> Butyl Acetate, Ethyl acetate, 2 Butanol, Isopropyl acetate, Acetone, 2Butoxyethanol, Cyclohexane, Cyclohexanone, Ethanol, 1 Ethoxy 2 propanol, Ethylene glycol ethylether, Isobutanol, 2 Propanol, Methyl cyclohexane, Methyl Isobutyl ketone, Methyl ethyl ketone, 1 Methoxy 2 propanol, Methoxy propyl acetate, Methanol, Methyl acetate, 2 Methoxy ethanol, 1 Butanol, n Propyl acetate, n Propanol, Toluene, Isobutyl acetate, 2 Methoxy ethyl acetate, Tetrahydrofuran, Ethoxy 2 ethyl acetate	Head Space statique GC/MS	Méthode interne ALI-80.010

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) 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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Cafés	Détermination de la teneur en : Cafestol, Kahweol, 16-O-Methyl-Cafestol, Diterpènes	Préparation : Saponification Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne ALI-21.051

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 : **10/04/2024** Date de fin de validité : **30/04/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0646 Rév. 16.

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