

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