

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0658 rév. 10**

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

SOFRALAB

N° SIREN : 572224863

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)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :*

SOFRALAB - Site de Magenta
79 avenue Alfred Anatole Thévenet
CS 11031
51530 MAGENTA

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **01/09/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2030**

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:
Safaa KOBBI ABIL
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° 1-0658 Rév 9.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0658 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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0658 rév. 10

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SOFRALAB - Site de Magenta
79 avenue Alfred Anatole Thévenet
CS 11031
51530 MAGENTA

Dans son unité :

- UT DE MAGENTA

Elle porte sur :

Portée FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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 de 0.3 à 46 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15% vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne MO04
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul* à partir du Glucose + Fructose ou du Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode interne MO04
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir du Titre alcoométrique volumique et Titre alcoométrique volumique en puissance	Méthode interne MO04
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O 280	Spectrophotométrie U.V- visible manuelle	Méthode interne MO23
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne MO34
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV- visible séquentiel	Méthode interne MO36
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne MO35
Vins	Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV- visible	Méthode interne MO037

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MO14
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne MO09
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MO13
Vins, moûts	Acide tartrique	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MO15
Vins, moûts	Fer	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MO27
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne MOEP03
Vins, moûts	Potassium	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible séquentiel	Méthode interne MOEP68
Vins, moûts	Calcium	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MO057
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9,2 à 15,5 %vol	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Glucose + Fructose De 0,5 à 85 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Saccharose + Glucose + Fructose De 0,5 à 80 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Acidité totale De 2,90 à 7,1 g.L ⁻¹ H2SO4	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	pH De 2,9 à 3,8	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Dioxyde de soufre libre De 4 à 46 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Dioxyde de soufre total De 4 à 147 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Acide acétique De 0,1 à 1,1 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Acide malique De 0,2 à 7 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Acide tartrique De 1,5 à 6,5 g.L-1	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 75 g.L-1 Glucose + Fructose	Masse volumique à 20°C Densité relative 20°C/20°C De 0,98898 à 1,03962 g/dm3	IRTF	Méthode interne MO069

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

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

Portée flexible FLEX 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
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)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Potassium	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie d'Abbe	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 méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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

Date de prise d'effet : **01/09/2025** Date de fin de validité : **31/08/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0658 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