

**ATTESTATION D'ACCREDITATION  
ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0752 rév. 23**

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

**AQUALEHA**

N° SIREN : 403488893

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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - BOISSONS (HORS EAUX DE  
CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS  
CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS - BOISSONS (HORS EAUX DE  
CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) -  
FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS  
/ SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND  
SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS*

**LIEUX DE TRAVAIL / Air***WORKPLACES / AIR*réalisées par / *performed by :***AQUALEHA site de Vitré****Les Tertres Noirs - B.P. 40526****35505 VITRE CEDEX**

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](http://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](http://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](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 / *Valid from* : **23/12/2025**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/07/2026**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

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](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° 1-0752 Rév 22.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0752 Rév 22.*

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° 1-0752 rév. 23

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AQUALEHA site de Vitré**  
**Les Tertres Noirs - B.P. 40526**  
**35505 VITRE CEDEX**

Dans son unité :

- **INSPECTION ET CONTROLE**
- **SERVICE CHIMIE**
- **SERVICES BACTERIOLOGIE - APPROVISIONNEMENT**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : SERVICES BACTERIOLOGIE - APPROVISIONNEMENT

#### Portée FIXE :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Volailles, découpes, préparation à base de volailles et les fromages au lait cru	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	Méthode interne MI0045
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	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée**

**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.

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

**Portée FLEX1 :**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054
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	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
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 au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932

**# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar ou COMPASS® <i>Bacillus</i> Plus Agar	BKR 23/06-02/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
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 milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
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 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 à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits carnés crus, produits à base de viande et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche sur milieu sélectif CampyFood (Gélose CFA)	BIO 12/30-05/10
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéro-pathogènes	Recherche Isolement / Identification Confirmation	NF EN ISO 21872-1
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

### **Portée FLEX1 :**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement*</b> (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

\*Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée d'accréditation.

### **Portée FIXE :**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Echantillonnage – Prélèvement*</b> (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Méthode interne INS0077

**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 a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée d'accréditation.

**UNITE TECHNIQUE : SERVICE CHIMIE**
**Portée FIXE :**

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, ALIMENTS POUR ANIMAUX, CORPS GRAS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERES / 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Boissons non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  Alimentation animale : Alimentation pour animaux de compagnie	Détermination de la teneur en cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> Minéralisation par voie sèche (550 °C) Gravimétrie	Méthode interne MI0037
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en fibres alimentaires	<u>Préparation / Analyse :</u> Délipidation Digestion enzymatique Précipitation automatisée Gravimétrie	Méthode interne MI0052
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sucres solubles : glucose, fructose, maltose, lactose, saccharose	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction à l'eau chaude Chromatographie ionique Détection par ampérométrie pulsée	Méthode interne MI0002
Alimentation humaine : Produits laitiers	Détermination de la teneur en sucres solubles : galactose	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction à l'eau chaude Chromatographie ionique Détection par ampérométrie pulsée	Méthode interne MI0002
Alimentation humaine : Fruits et légumes Fromage Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en nitrites	<u>Préparation / Analyse :</u> Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne MI0010
Alimentation humaine : Fruits et légumes Fromage Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en nitrates	<u>Préparation / Analyse :</u> Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne MI0009

**AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, ALIMENTS POUR ANIMAUX, CORPS GRAS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERES / 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 25/60-61-80-81-82-118-119)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Légumes secs Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Chocolat Pâte à tartiner Produits céréaliers  Alimentation animale : Aliments pour animaux de compagnie	Détermination de la teneur en phosphore total	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation par voie sèche Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne MI0003
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Moutarde Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en chlorure de sodium (NaCl)	<b>Préparation / Analyse :</b> Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne MI0055
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers à l'exception des laits liquides Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers  Alimentation animale : Aliments pour animaux de compagnie	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MI0006
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Condiments Ovoproduits Produits laitiers Produits gras Boissons non alcoolisées Café Produits sucrés et édulcorés hors confiserie Produits céréaliers  Alimentation animale : Alimentation pour animaux de compagnie	Détermination de la teneur en humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (103°C) Dessiccation (130°C) Dessiccation (70°C) – pression réduite Gravimétrie	Méthode interne MI0065

**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.

### Portée FIXE :

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu : Colorimétrie	Méthode interne MI0005
Produits carnés	Détermination de la teneur en sucres solubles totaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu : Colorimétrie	Méthode interne MI0004
Produits carnés	Détermination de la teneur en glucides totaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu : Colorimétrie	Méthode interne MI0004

**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.

### Portée FLEX1 :

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation (104°C) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V04-403
Viandes, produits à base de viandes	Mesurage du pH	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie	NF V04-408
Viandes, produits à base de viandes	Identification de l'amidon à froid	<b>Préparation / Analyse :</b> Colorimétrie (réaction à l'iode)	Recueil* p.124
Viandes, produits à base de viandes	Identification de l'amidon à chaud	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution (eau chaude) Colorimétrie (réaction à l'iode)	Recueil* p.125

**Portée flexible FLEX1 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

\* Recueil de normes françaises AFNOR - CTSCCV 1987 - Contrôle de la qualité des produits de charcuterie salaisons et conserves de viandes.

### Portée FLEX3

Portée générale

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, ALIMENTS POUR ANIMAUX, CORPS GRAS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERES / 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en matière grasse totale	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation RMN basse résolution

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

### **Portée flexible FLEX3**

#### Portée générale

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERES / Analyses physico-chimiques</b> (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 25/60-80-118-119)			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments minéraux	<b>Préparation :</b> Minéralisation par voie sèche <b>Analyse :</b> MP/AES

**Portée flexible FLEX3** : 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 mise à disposition par le laboratoire.

### **Portée FLEX3**

#### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Produits d'origine végétale et animale	Détermination de la teneur en mycotoxines	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> SPE dispersive Immunoaffinité <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3** : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

### **Portée FIXE :**

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en histamine	<b>Préparation :</b> Extraction en milieu acide <b>Analyse :</b> HPLC/UV	Méthode interne MI0068

**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.

### Portée 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>			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Produits d'origine végétale et animale	Détermination de la teneur en acrylamide	<b>Extraction :</b> Solide / liquide à froid <b>Purification :</b> SPE dispersive <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

### Portée FLEX3

#### 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>			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression Extraction basique <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

### Portée FLEX1 :

<b># LIEUX DE TRAVAIL / AIR / Essais physiques</b> <i>Contrôles des expositions professionnelles aux agents chimiques dans l'air des lieux de travail (LAB REF 27)</i>				
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE		PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
	FAMILLE CHIMIQUE	AGENT CHIMIQUE		
Air des lieux de travail	Aérosols	Poussières de bois <i>(selon l'arrêté du 20 décembre 2004 relatif à la méthode de mesure pour le contrôle du respect des concentrations en poussières de bois dans l'atmosphère des lieux de travail)</i>	Détermination gravimétrique sur membrane filtrante de la fraction collectée	NF X 43-257 MetroPol 275

**Portée flexible FLEX1 :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## UNITE TECHNIQUE : INSPECTION ET CONTROLE

Des intervenants délocalisés opèrent sous la responsabilité du site de Vitré.

### Portée FIXE :

# LIEUX DE TRAVAIL / Air / Echantillonnage – prélèvement <i>Contrôles des expositions professionnelles aux agents chimiques dans l'air des lieux de travail (LAB REF 27 P)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Air des lieux de travail	Elaboration de la stratégie de prélèvement en vue d'établir le diagnostic de respect ou de dépassement des valeurs limites d'exposition professionnelle (VLEP 8 heures ou court terme)	Réalisation d'une visite préalable (identification des agents chimiques présents et description des postes de travail concernés) Constitution des groupes d'exposition homogène (GEH) Détermination du nombre de travailleurs à instrumenter Sélection des méthodes de mesure à mettre en œuvre	Arrêté du 15 décembre 2009 relatif aux contrôles techniques des valeurs limites d'exposition professionnelle sur les lieux de travail et aux conditions d'accréditation des organismes chargés des contrôles
Air des lieux de travail	Etablissement du diagnostic de respect ou de dépassement de la valeur limite d'exposition professionnelle (8h ou court terme)	Exploitation des concentrations mesurées Etablissement du diagnostic de respect ou de dépassement des VLEP 8 heures et court terme	Arrêté du 15 décembre 2009 relatif aux contrôles techniques des valeurs limites d'exposition professionnelle sur les lieux de travail et aux conditions d'accréditation des organismes chargés des contrôles

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

*Agents chimiques à valeurs limites d'exposition professionnelle contraignantes*

### Portée FLEX1 :

# LIEUX DE TRAVAIL / Air / Echantillonnage – prélèvement <i>Contrôles des expositions professionnelles aux agents chimiques dans l'air des lieux de travail (LAB REF 27 P)</i>				
MATRICE	CARACTERISTIQUE MESUREE		PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
	FAMILLE CHIMIQUE	AGENT CHIMIQUE		
Air des lieux de travail	Aérosols	Poussières de bois ( <i>selon l'arrêté du 20 décembre 2004 relatif à la méthode de mesure pour le contrôle du respect des concentrations en poussières de bois dans l'atmosphère des lieux de travail</i> )	Prélèvement par pompage sur membrane filtrante de la fraction collectée	NF X 43-257

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

Date de prise d'effet : **23/12/2025**    Date de fin de validité : **31/07/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0752 Rév. 22.

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)