

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0830 rév. 15**

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

SAS LAITERIE DU VAL D'ANCENIS

N° SIREN : 347570350

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 / PRODUITS LAITIERS**FOOD AND FOOD PRODUCTS / MILK AND DAIRY PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***Laboratoire de LAITERIE DU VAL D'ANCENIS****LABORATOIRE-SERVICE QUALITE - Z.I. de l'Hermitage****BP 80169****44155 ANCENIS 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).

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* : **30/08/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/04/2027**

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° 1-0830 Rév 14.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0830 Rév 14.

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° 1-0830 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

Laboratoire de LAITERIE DU VAL D'ANCENIS
LABORATOIRE-SERVICE QUALITE - Z.I. de l'Hermitage
BP 80169
44155 ANCENIS CEDEX

Dans son unité :

- GROUPE PHYSICO-CHIMIQUE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : GROUPE PHYSICO-CHIMIE

PORTEE FIXE

| AGROALIMENTAIRE / Produits Laitiers / Analyses physicochimiques (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 25/61) | | | |
|--|---|---|--|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Beurre | Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau | Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C (Temps constant) Gravimétrie | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000001 |
| Fromages | Détermination de la teneur totale en matière sèche | Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C (Temps constant) Gravimétrie | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000026 |
| Lait | Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau | Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C (Temps constant) Gravimétrie | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000038 |
| Produits laitiers secs | Détermination de la teneur en eau | Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 103°C (Temps constant) Gravimétrie | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000042 |
| Fromage | Détermination de la teneur en matière grasse | Préparation / Analyse : RMN | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000066 |
| Produits laitiers secs | Détermination de la teneur en matière grasse | Préparation / Analyse : RMN | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000066 |
| Crème | Détermination de la teneur en matière grasse | Préparation / Analyse : RMN | Méthode interne ANC-PA-LABO-CHI-00000066 |

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.

PORTEE FLEX1

| AGROALIMENTAIRE / Produits Laitiers / Analyses physicochimiques <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 25/61)</i> | | | |
|---|--|--|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Lait Produits laitiers secs | Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes | <u>Préparation / Analyse :</u> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie | NF EN ISO 8968-1 / FIL 20-1 |
| Crème | Détermination de la teneur en matière grasse | <u>Préparation / Analyse :</u> Acido-butyrométrique | ISO 19660 |
| Lait | Détermination de la teneur en matière grasse | <u>Préparation / Analyse :</u> Acido-butyrométrique | ISO 19662 |

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 : **30/08/2025** Date de fin de validité : **30/04/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0830 Rév. 14.

| |
|--|
| 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 |
|--|