

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0878 rév. 19**

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

ROQUETTE FRERES
N° SIREN : 357200054

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 / DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

ROQUETTE FRERES SA
1, rue de la haute loge
62136 LESTREM

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* : **09/12/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **30/04/2028**

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).

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° 1-0878 Rév 18.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0878 Rév 18.

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° 1-0878 rév. 19

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ROQUETTE FRERES SA
1, rue de la haute loge
62136 LESTREM

Dans ses unités :

- **DEPARTEMENT ANALYTIQUE CONTROLE : ANALYSE INSTRUMENTALE**
- **LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE CONTROLE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : DEPARTEMENT ANALYTIQUE CONTROLE : ANALYSE INSTRUMENTALE

Portée fixe

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en déoxynivalénol	Extraction/purification : Par solvant (eau) Immunoaffinité Analyse : HPLC-UV	Méthode interne MCL 132F
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en zéaralénone	Extraction/purification : Par solvant (Acétonitrile/Eau) Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132K
Céréales, amidons, co-produits et produits dérivés, blé et gluten de blé, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction/purification : Par solvant (méthanol/Eau) Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132D
Gluten de maïs, céréales	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), Zéaralénone, Ochratoxine A, Fumonisines B1 et B2, Aflatoxines B1, B2, G1, G2, Toxines T2 et TH2	Extraction : Par solvant (Acétonitrile/Eau) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MCL 189A

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Céréales, amidons, Co- produits et produits dérivés, pois protéagineux (légumineuses)	Détermination de la teneur en Aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Extraction/purification : Par solvant (méthanol) Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne MCL 132V
Gluten de blé	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), Zéaralénone, Ochratoxine A, Aflatoxines B1, B2, G1, G2, Toxines T2 et TH2	Extraction : Par solvant (Acétonitrile/Eau) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MCL 189A
Gluten de maïs, céréales	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), 3-a-Déoxynivalénol (3-a-DON) 15-a-Déoxynivalénol (15-a-DON) Zéaralénone, Ochratoxine A, Fumonisines B1, B2 et B3, Aflatoxines B1, B2, G1, G2, Toxines T2 et TH2	Extraction : Par solvant (Acétonitrile/Eau) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MCL189D
Blé, Gluten de blé	Détermination de la teneur en : Déoxynivalénol (DON), 3-a-Déoxynivalénol (3-a-DON) 15-a-Déoxynivalénol (15-a-DON) Zéaralénone, Ochratoxine A, Aflatoxines B1, B2, G1, G2, Toxines T2 et TH2	Extraction : Par solvant (Acétonitrile/Eau) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MCL189D

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

#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>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Blé, Maïs, Gluten de blé, Aliments pour animaux, Gluten de maïs (famille protéines)	Organochlorés : Cyperméthrine, Deltaméthrine, Lindane, Pipéronil butoxide Organophosphorés : Chlorpyriphos éthyl, Chlorpyriphos méthyl, Fénitrothion, Pirimiphos méthyl	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MCL 187M

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.

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE CONTROLE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
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 et 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	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
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

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 : **09/12/2025** Date de fin de validité : **30/04/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0878 Rév. 18.

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