

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0959 rév. 16

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

SAS LABORATOIRES OCEANIA
N° SIREN : 448049668

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 / ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

LABORATOIRE OCEANIA - VALLET
Zone Industrielle des Dorices
1, rue des Tonneliers
44330 VALLET

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* : **22/03/2023**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2023**

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

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° 1-0959 Rév 15.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0959 [Rév 15](#).

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° 1-0959 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE OCEANIA - VALLET
Zone Industrielle des Dorices
1, rue des Tonneliers
44330 VALLET

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité Technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux 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	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	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	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	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Plomb	Spectrométrie d'absorption atomique au four graphite	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Méthanol	Distillation Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Glucose, fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux 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	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation/entraînement à la vapeur 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

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE :**Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux 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	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne référencée I-78/72
Vins, boissons à base de vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/64
Vins boissons à base de vins	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne référencée I-78/64
Boissons à base de vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78/80
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne référencée I-78/76
Vins	Acide volatile calculée à partir d'acide acétique De 0,8 à 22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée	Méthode interne référencée I-78/76
Vins	Dioxyde de soufre libre	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/76
Vins, boissons à base de vins	Dioxyde de soufre total	Méthode colorimétrique automatisée	Méthode interne référencée I-78/76

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux 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, boissons à base de vins	Cuivre	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Méthode interne référencée I-SAA/02
Boissons à base de vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-78/81
Vins, boissons à base de vin	Carbamate d'éthyle	Extraction (SLE) GC-MS	Méthode interne référencée I-GCMS/01
Vins	Sulfates	Précipitation Pesée	Méthode interne référencée I-78/50
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrophotométrie U.V- visible manuelle	Méthode interne référencée I-78/85
Vins	Titre alcoométrique en puissance	Calcul*	Méthode interne référencée I-78/86
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne référencée I-78/86

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 doit être accrédité sur les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux 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	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V.
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Alcools supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Recueil BS de l'O.I.V.
Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'O.I.V.

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole et éthanol d'origine agricole	Méthanol	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-115/08
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole et éthanol d'origine agricole	Alcools supérieurs	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-115/08
Boissons spiritueuses	Carbamate d'éthyle	Extraction (SLE) GC-MS	Méthode interne I-GCMS/01
Boissons spiritueuses	Ethanal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Acetal	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Aldehydes totaux : Ethanal+acetal (exprimé en Ethanal)	Calcul*	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Acétate d'Éthyle	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Furfural	Chromatographie en Phase Gazeuse DéTECTEUR à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Teneur en substances volatiles : Propanol-1 + butanal-1 + butanal-2 + methyl-2-propanol-1+ methyl-2- butanal-1+ methyl-1-3- butanal-1+ aldehydes totaux + acetate d'éthyl + acidité volatile	Calcul*	Méthode interne I-GCFID/05
Boissons spiritueuses	Acide glycyrrhizique	HPLC-UV	Méthode interne référencée I-115/17
Boissons spiritueuses	Trans-anéthole	GC-FID	Méthode interne référencée I-115/22
Boissons spiritueuses d'origine non vitivinicole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-115/32
Ethanol d'origine agricole	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée I-115/32

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 doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul

Portée FIXE :

Agroalimentaire / Boissons (Hors eaux de consommation) / Analyses physico chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Cidres et Poirés	Cendres	Incinération Gravimétrie	Méthode interne I-FINE/01
Cidres et Poirés	Fer	Spectrométrie d'absorption atomique flamme	Méthode interne I-SAA/02
Cidres et Poirés	Ethanal	Chromatographie en Phase Gazeuse Détecteur à Ionisation de Flamme	Méthode interne I-GCFID/04

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 FLEX1 :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosages 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
Vins	Détermination de la teneur en Ochratoxine A	Extraction / purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14133

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosages 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
Cidres, jus de pomme	Détermination de la teneur en patuline	Extraction / purification : Solvant / SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne I-99-1/04

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.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits céréaliers Epices Produits transformés	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode Interne I-Allergènes/01 Kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
Bière	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne : Allergènes/02 Kit fournisseur : R7021 RIDASCREEN® Gliadin Compétitive (R. BIOPHARM)
Vins et boissons désalcoolisées à base de vins	Détection et quantification de la caséine	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne : Allergènes/04 Kit fournisseur : 6031 - Caséine (NOVAKITS)
Vins et boissons désalcoolisées à base de vins	Détection et quantification de l'ovalbumine	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne : Allergènes/04 Kit fournisseur : 6025 - Ovalbumine (NOVAKITS)
Vins et boissons désalcoolisées à base de vins	Détection et quantification du lysozyme	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines Analyse immuno-enzymatique ELISA	Méthode interne : Allergènes/04 Kit fournisseur : 6026 - Lysozyme (NOVAKITS)

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eau 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	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en matières sèches	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne IFINE/01
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Incinération Gravimétrie	Méthode interne IFINE/01
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en matières grasses totales	Préparation / Analyse : Hydrolyse Extraction par solvant Gravimétrie	Méthode interne IFINE/03
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne IFINE/02
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sodium	Préparation / Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique flamme	Méthode interne I-SAA/02

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 : **22/03/2023** Date de fin de validité : **31/12/2023**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0959 Rév. 15.

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