

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1410 rév. 20**

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

LABEXIA

N° SIREN : 449462076

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 - ALLERGENES - 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 - ALLERGENS - 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

réalisées par / *performed by :*

LABEXIA

ZAC de Kerdroniou
26 bis, rue Marcel Paul - CS 82022
29018 QUIMPER CEDEX

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* : **25/03/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2028**

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

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

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° 1-1410 Rév 19.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1410 [Rév 19](#).

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° 1-1410 rév. 20

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABEXIA
ZAC de Kerdroniou
26 bis, rue Marcel Paul - CS 82022
29018 QUIMPER CEDEX

Dans son unité :

- LABORATOIRE DE CHIMIE « LCH »
- LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE « LMI »

Elle porte sur :

Unité Technique : LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE « LMI »

PORTEE FLEX 1

# 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
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, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	XP V08-034
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>	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

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, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
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> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
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 animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 7251
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobie 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobie	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1

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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-2
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
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar ou COMPASS® <i>Bacillus</i> Plus Agar	BKR 23/06-02/10
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Poudres de lait, produits d'alimentation infantile avec et sans probiotiques (incluant les ingrédients) et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique ESIA One Day	BIO 12/37-11/14
Poudres de lait et céréales infantiles avec et sans probiotiques incluant leurs ingrédients, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique par la méthode CSD	BKR 23/12-12/20
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnés ; volailles crues dont congelées, non congelées, assaisonnées ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY®	BKR 23/09-05/15 A
Produits laitiers (produits laitiers traités thermiquement, produits laitiers crus et desserts lactés)	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY®	BKR 23/09-05/15 B
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059

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
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
Lait et produits laitiers	Levures et/ou moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	ISO 6611 / FIL 94
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu SYMPHONY®	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et 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
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
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 et 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 et 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 d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
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

# 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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
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
Viandes, volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL

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

PORTEE FLEX2

Portée générale :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Micro-organismes	Recherche par méthode PCR automatisée ThermoScientific™ SureTect™
3	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Bactéries	Recherche par méthode PCR automatisée GENE-UP®

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <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
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments (sauf safran, paprika et épices relevant de la méthode par entraînement par solvant) Produits laitiers (sauf lait, beurre, crème et fromage) Produits gras (sauf huiles et graisses) Ovoproduits (sauf œufs entiers, coules d'œuf, blancs d'œufs et jaunes d'œufs) Café_hors cafés moulus et en grains, thé, infusion Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers (sauf céréales brutes et farines)	Détermination de la perte en masse	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation sous vide – 70°C Gravimétrie	Méthode interne Mi41
<u>Alimentation humaine :</u> Produits gras à l'exception des graines oléagineuses, des fruits à coques et des margarines Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Aliments composés <u>Alimentation animale :</u> Matières premières : uniquement corps gras (huiles et graisses) Aliments composés complets ou complémentaires : uniquement aliments pour animaux de compagnie humides	Détermination de la perte de masse à la dessiccation	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation à 103°C Gravimétrie	Méthode interne Mi105

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / 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
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Epices et condiments Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Ovoproduits Café, thé, infusion Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers (sauf céréales brutes et farines)	Détermination de la teneur en cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne Mi42
Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Ovoproduits Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<u>Préparation / Analyse :</u> Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne Mi04
<u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Produits céréaliers <u>Alimentation animale</u> Aliments composés Matières premières	Détermination de la teneur en lipides totaux	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne Mi35

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / 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
<u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers Epice et condiments Ovoproduits Produits gras <u>Alimentation animale</u> Aliments composés Matières premières	Détermination de la teneur en sucres monosaccharides et disaccharides : Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose, Maltose	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction par solvant Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne Mi01
Produits alimentaires liquides ou semi-liquides	Détermination de la masse volumique à 20°C	<u>Préparation / Analyse :</u> Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne Mi36
<u>Alimentation humaine</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Ovoproduits Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Produits céréaliers <u>Alimentation Animale</u> Matières premières Prémélanges Aliments composés	Détermination de la teneur en chlorure	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction Potentiométrie	Méthode interne Mi48
Produits alimentaires sauf si méthode spécifique (ex : jus de fruits)	Détermination de la teneur en sulfites	<u>Préparation / Analyse :</u> Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne Mi102

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

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Divers aliments / 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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Préparation / Analyse : Digestion enzymatique Gravimétrie	AOAC 985.29
Produits agricoles et alimentaires	Détermination de l'activité de l'eau	Préparation / Analyse : Hygrométrie (Principe du point de rosée)	NF ISO 18787

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

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Beurre	Détermination des teneurs : en eau (partie 1), en matière sèche non grasse (partie 2), en matière grasse (partie 3)	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Degraissage (le cas échéant) Gravimétrie et calcul	NF EN ISO 3727-1 NF EN ISO 3727-2 NF EN ISO 3727-3
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Acido-butyrométrie	NF V 04-287 (Méthode de Heiss)
Lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total et en protéines	Préparation / Analyse : Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 14891
Lait, crème	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Lait sec	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 103°C Gravimétrie	NF V 04-348
Lait fermenté – Yaourt nature, aromatisé, sucré et aux fruits, Lait emprésuré et lait gélifiés aromatisés ou non	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	AFNOR ITSV p.845
Lait et formulations infantiles	Détermination de la teneur en choline	Préparation / Analyse : Traitement enzymatique Colorimétrie (Spectrophotomètre)	AOAC 999.14
Lait et formulations infantiles (Poudre)	Détermination de la teneur en taurine	Préparation / Analyse : Extraction et dérivation HPLC-FLUO	AOAC 997.05
Beurre	Détermination du pH de la phase aqueuse	Préparation / Analyse : pH-métrie	NF ISO 7238
Fromages	Détermination du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie	AFNOR ITSV p.651

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

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)			
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 matière grasse libre	Préparation / Analyse : Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline (collagène)	Préparation / Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	NF V04-415
Viandes et produits à base de viande	Mesure du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie	NF V 04-408

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés	Détermination de la teneur en glucides solubles (réducteurs et non réducteurs) et insolubles totaux	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Colorimétrie (flux continu)	Méthode interne Mi06

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 FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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 26-25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche Poissons et poissons transformés	Détermination de la teneur en histamine	Préparation / Analyse : Extraction en milieu acide Dérivation post colonne (OPA) HPLC-FLUO	Méthode interne Mi52

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 FLEX 1

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques <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 25/82)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale (excepté les corps gras issus du lait et des produits laitiers)	Détermination de l'indice d'acide et d'acidité	Préparation / Analyse : Potentiométrie	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'iode	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3961
Corps gras d'origines animale et végétale (excepté les corps gras issus des produits laitiers et les lécithines)	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Potentiométrie	NF EN ISO 27107

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques <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 25/82)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras issus du lait et des produits laitiers	Détermination de l'indice d'acide et d'acidité	Préparation / Analyse : Potentiométrie	NF EN ISO 660 – Septembre 2009 (norme annulée)

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

PORTEE FIXE

Dosage qualitatif des acides gras en % relatif (profil) et dosage quantitatif des acides gras en absolu dans des matrices agroalimentaires

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <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
<p><u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Plats cuisinés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Ovoproduits Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Produits céréaliers</p> <p><u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires</p>	<p>Extraction qualitative de la matière grasse en vue de sa caractérisation</p>	<p><u>Préparation / Analyse :</u> Extraction manuelle (à froid) par solvant n-Hexane / Isopropanol 3/2 (v/v)</p>	<p>Méthode interne Mi08</p>
<p>Corps gras en l'état d'origines animale et végétale</p> <p><u>Matière grasse extraite issue de :</u> <u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Plats cuisinés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Ovoproduits Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Boissons non alcoolisées Produits céréaliers</p> <p><u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires</p>	<p>Préparation des esters méthyliques d'acides gras</p> <p>Profil des esters méthyliques d'acide gras</p>	<p><u>Préparation / Analyse :</u> Transméthylation GC-FID</p>	<p>Préparation : Méthode interne Mi90</p> <p>Analyse : Méthode interne Mi59</p>

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques			
<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
Corps gras d'origine végétale	Détermination de la teneur en isomères trans d'acides gras de corps gras d'origine végétale	Préparation / Analyse : Transméthylation GC-FID	Préparation : Méthode interne Mi90 Analyse : Méthode interne Mi59

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 FLEX 1

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques			
<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 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-1

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques			
<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 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments composés Matières Premières Prémélanges	Détermination de la teneur en cendres brutes	Préparation / Analyse : Incinération Gravimétrie	Méthode interne Mi42
Aliments composés Matières Premières	Détermination de la teneur en cellulose brute	Préparation / Analyse : Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne Mi108
Aliments composés Matières Premières	Détermination de la teneur en amidon	Préparation / Analyse : Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	Méthode interne Mi107
Aliments composés Matières Premières	Détermination de la teneur en matières grasses libres	Préparation / Analyse : Extraction (éther de pétrole) – Méthode A Distillation Gravimétrie	Méthode interne Mi12
Aliments composés, complets ou complémentaires Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne Mi101

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 FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <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 PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Alimentation Humaine Alimentation Animale	Détermination de la teneur en minéraux et en oligo-éléments	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide par système ouvert ICP-OES
9	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en vitamines	Préparation : Saponification Hydrolyse acide et/ou enzymatique Extraction : Solide/Liquide Liquide/liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : HPLC-UV HPLC-Fluo LC-MS/MS

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 l'organisme.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques <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 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Cafés (café soluble, moulu, en grain) et préparations à base de café (cappuccino, macchiato, ...) Produits à base de cacao et de chocolat	Détermination de la teneur en caféine	Préparation / Analyse : Extraction à l'eau HPLC-UV	Méthode interne Mi114

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

PORTEE FLEX 1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <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>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Détermination de la teneur en iode	Préparation : Extraction basique Détection et quantification : ICP-MS	NF EN 15111

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques <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)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
7	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en nitrate et/ou en nitrite	Préparation / Analyse : Extraction en milieu aqueux Colorimétrie (Flux continu)

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 l'organisme.

PORTEE FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Minéraux et aliments contenant des phyllosilicates destinés à l'alimentation animale	Détermination de la teneur en plomb	Préparation : Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne Mi27

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 FLEX3

Portée générale :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en métaux lourds et en éléments minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS

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 l'organisme.

PORTEE FLEX 3

Portée générale :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
10	Alimentation animale Alimentation humaine : Denrées alimentaires d'origine animale Denrées alimentaires d'origine végétale	Détermination de la teneur en acrylamide	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS

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 l'organisme.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments à base de riz et maïs	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	AOAC official method 2012.01 (kit : R7001 RIDASCREEN® Gliadin de R.Biopharm)

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

PORTEE FLEX 3

Portée générale :

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
6	Produits céréaliers Aliments composés	Détection et quantification de protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA

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 l'organisme.

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 : **25/03/2025** Date de fin de validité : **30/09/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1410 Rév. 19.

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