

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1477 rév. 13**

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

**SOCOFRET**

N° SIREN : 337080840

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 - PRODUITS CEREALIERS****FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***SOCOFRET****4, RUE D'ETTLINGEN  
51150 PLIVOT**

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* : **19/02/2026**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/07/2028**

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](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° 1-1477 Rév 12.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1477 Rév 12.*

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

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1477 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**SOCOFRET**  
**4, RUE D'ETTLINGEN**  
**51150 PLIVOT**

Dans son unité :

- **LABORATOIRE SOCOFRET**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée fixe

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Céréales	Détermination de la teneur en Déoxynivalénol (DON)	<b>Extraction :</b> Acétonitrile/eau <b>Purification :</b> Liquide/Solide (SPE) <b>Dérivation chimique :</b> Silylation <b>Analyse :</b> GC/MS	Méthode interne M2/MOD/19
Céréales	Détermination de la teneur en Zéaralénone	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> UPLC/FLUO	Méthode interne M2/MOD/20

*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 céréaliers / 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 25/119)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Blés tendres, produits de mouture, farine	Détermination de la teneur en eau	Spectrométrie proche infrarouge	Méthode interne M2/MOD/03

*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 flexible FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Blés tendres Blés durs Orges	Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre	Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres Blés dur	Détermination du taux d'impuretés	Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Maïs	Détermination de la teneur en eau (sur grains broyés)	Etuvage 130°C Gravimétrie	NF EN ISO 6540
Céréales et produits céréaliers	Détermination de la teneur en eau	Etuvage 130°C Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Céréales, farines	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes et protéines en matières sèches	KJELDAHL : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Blés tendres et durs, farines	Détermination de la teneur en gluten humide	Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
Blés tendres et durs, farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres, farines	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971

*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 : **19/02/2026**    Date de fin de validité : **31/07/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1477 Rév. 12.

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)