

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1534 rév. 11**

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

SOFRALAB

N° SIREN : 572224863

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :*

SOFRALAB - Site de Bar-sur-Seine
1 bis avenue Paul Portier - BP 46
10110 BAR-SUR-SEINE

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* : **01/09/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2030**

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° 1-1534 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1534 Rév 10.

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° 1-1534 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SOFRALAB - Site de Bar-sur-Seine
1 bis avenue Paul Portier - BP 46
10110 BAR-SUR-SEINE

Dans son unité :

- UT DE BAR-SUR-SEINE

Elle porte sur :

Portée FIXE

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins de 0,3 à 46 g.L ⁻¹ Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9 à 15% vol	Spectrophotométrie réflectance proche IR	Méthode interne MO04
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul* à partir du Glucose + Fructose ou du Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode interne MO04
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul* à partir du Titre alcoométrique volumique et Titre alcoométrique volumique en puissance	Méthode interne MO04
Vins	Glucose + Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MOA070(c)
Vins, moûts	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MOA070(e)
Vins, moûts	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne MOA070(f)
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MOA070(b)
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne MO09
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne MO13
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MOA070(a)

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acide tartrique	Méthode automatisée colorimétrique et spectrophotométrie UV-visible séquentiel	Méthode interne MOA070(h)
Vins	Glucose + Fructose + Saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie UV-visible	Méthode interne MOA070(d)
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Titre alcoométrique volumique De 9 à 14,1 %vol	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Acide acétique De 0,1 à 0,95 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Acide malique De 0,7 à 5,9 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Acide tartrique De 0,9 à 5,8 g.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Glucose + Fructose De 2 à 82 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Glucose + Fructose + Saccharose De 3 à 84 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	pH De 2,98 à 3,78	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Acidité totale De 2,3 à 6,2 g.L ⁻¹ H2SO4	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Dioxyde de soufre libre De 7 à 62 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069
Vin < 84 g.L ⁻¹ de Glucose + Fructose	Dioxyde de soufre total De 17 à 130 mg.L ⁻¹	IRTF	Méthode interne MO069

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.

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX 1

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAU DE CONSOMMATION) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entrainement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Dioxyde de soufre total	Entrainement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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 : **01/09/2025** Date de fin de validité : **31/08/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1534 Rév. 10.

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