

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1732 rév. 13**

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

McCORMICK FRANCE

N° SIREN : 622980027

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 :***McCORMICK FRANCE - Site de Carpentras****999, avenue des Marchés****84200 CARPENTRAS**

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* : **01/10/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **30/09/2030**

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:

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° 1-1732 Rév 12.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1732 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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1732 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

McCORMICK FRANCE - Site de Carpentras
999, avenue des Marchés
84200 CARPENTRAS

Dans son unité :

- FOOD INTEGRITY LAB

Elle porte sur :

Unité technique : FOOD INTEGRITY LAB

PORTEE FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Epices et leurs Oléorésines dont capsicums (piments, poivrons), coriandre, curcuma, curry, galanga, gingembre, muscade, poivre et leurs oléorésines Raisins secs Bulbes déshydratées dont ail, oignon, échalote	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne DCQI183
Epices dont capsicums (piments, poivrons), coriandre, curcuma, curry, galanga, gingembre, muscade et poivre Fruits à coque et dérivés dont amandes/amandons noix, noix de coco, pistaches, noix de pécan, noisettes, pignons de pin, dérivés sucrés	Détermination de la teneur en aflatoxines B1, B2, G1, G2 et Totale	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne DCQI129

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 <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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits d'origine végétale	Détermination de la teneur en résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE 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 le laboratoire.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / 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)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en colorants	Extraction : Solvant Purification : / Analyse : LC-HRMS

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 le laboratoire.

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 : **01/10/2025** Date de fin de validité : **30/09/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1732 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