

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1904 rév. 14**

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

PHYTOCONTROL ANALYTICS FRANCE

N° SIREN : 490024049

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**
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 :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU*ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS - VEGETAUX - 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 - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS)***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS)*réalisées par / *performed by :***PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1****Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES**

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* : **13/03/2019**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2022**

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° 1-1904 Rév 13.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1904 [Rév 13](#).

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° 1-1904 rév. 14

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1
Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES

Dans son unité :

- UNITE BIOTECHNOLOGIES
- UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : CHIMIE ANALYTIQUE

PORTEE FLEX 3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Produits d'origine végétale et animale (matière première, produits dérivés et/ou transformés)	Détermination de la teneur en mycotoxines	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : UFLC 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse 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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau (Teneurs en eau $\geq 60\%$) Produits riches en huile Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits divers Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers	Détermination de la teneur en nitrate, nitrite, chlorure, bromure	Préparation / Extraction : Eau Analyse : HPLC-CI (conductimétrie)	Méthode interne MOC3/02
Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse (céréales et produits dérivés, poudres de fruits et légumes) Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Produits riches en sucre et faible en eau Aliments pour animaux : Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en mélamine	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/134

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(Analyse 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)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Alimentation infantile Produits divers : épices, café, thé, plantes aromatiques et médicinales</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : Farines d'origine animales Aliments composés Matières premières d'origine végétales Composés minéraux</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Préparation / Extraction : Sous pression à chaud (PFE)</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p align="center">Méthode interne MOC3/130</p>

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse 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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (huiles végétales) Alimentation infantile Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile Aliments pour animaux : Matières grasses	<u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD, <u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF <u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Purification: SPE Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/131

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 FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse 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 DE LA PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE MESURE
2	Produits d'origine végétale Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Hydrolyse Purification : SPE SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS, GC-MS, GC-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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse 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 DE LA PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Produits d'origine végétale Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / liquide à froid Solide / liquide à chaud Purification: Liquide-Solide (SPE) Analyse : UFLC-FLD, GC-MS/MS, LC-MS/MS Dilution isotopique, LC-GC-FID

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Produits chimiques et biologiques / Produits Bio-actifs / Analyses physico-chimiques (Méthode physico-chimiques : plantes médicinales et aromatiques)			
REFERENCE DE LA PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
18	Huiles essentielles de Citrus	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Liquide / liquide à froid 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

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
4	Denrées alimentaires destinées à l'homme et aux animaux (dont alimentation infantile)	Métaux Minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Voie humide par système ouvert Détection et quantification : ICP-MS LC-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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimique <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 25/60-118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Epices et condiments Aliments composés Sauce	Dosage des colorants : Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudan red 7B, Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite.	Extraction : Par solvant Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/163
Boissons non alcoolisées	Dosage des colorants : E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	Extraction : Par solvant Analyse : UFLC-DAD	Méthode interne MOC3/161

Portée fixe : 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 / Divers aliments, Produit 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
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne MOC3/155
Fruits, Fruits transformés Crèmes glacées Boissons non alcoolisées Miel	Détermination de la teneur en Sucre (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne MOC3/169

Agroalimentaire / Divers aliments, Produit 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
Alimentation humaine : Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés et matières premières	Détermination de la teneur en l'azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MOC3/186

Portée fixe : 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 FLEX1

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait	Détermination de la matière grasse	Méthode gravimétrique	NF EN ISO 1211
Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la matière sèche	Dessiccation à l'étuve Gravimétrie	NF ISO 6731

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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
Produits gras : graines oléagineuses, fruits à coques, mayonnaise	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/172
Produits gras : graines oléagineuses, fruits à coques, mayonnaise	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/171

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 FLEX1

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'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660
Produits à matière grasse laitière et beurre	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF ISO 1740
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FLEX 3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, 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 25/60-80-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
19	Alimentation humaine	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation Dosage d'esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3/2 (v/v) Méthylation Analyse : GC-FID

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 - LAB GTA 25/60-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation : Méthode optimisée de Monier-Williams : Distillation Extraction solide / liquide Dérivation Purification : Extraction liquide / solide (SPE) Analyse : Titrimétrie 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
6	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en fibres alimentaires	Préparation : Digestion enzymatique manuelle et automatique Analyse : Gravimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
8	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
9	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de l'humidité	Dessiccation Gravimétrie
10		Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 3

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
11	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie humide par système ouvert 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
12	Alimentation humaine	Détermination des composants des glucides	Préparation : Extraction eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-82)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
22	Alimentation humaine	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) - LAB GTA 30/99-6</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
13	Denrée alimentaires Matrices biologiques d'origine animale	Résidus de médicaments vétérinaires	Préparation : Extraction par solvant Purification SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS, 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 3

Portée générale

# Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
20	Eaux douces Eaux minérales naturelles* Eaux carbogazeuses*	Métaux	Filtration Minéralisation Analyse : ICP-MS HPLC-ICP-MS

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

*Pour les eaux minérales naturelles et eaux carbogazeuses, le laboratoire suit les lignes directrices (ANS/LHND/LD-EMN version 01-Octobre 2014) « analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles »

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

Unité Technique 2 : BIOTECHNOLOGIES

PORTEE FLEX 3

Portée générale

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire <i>(Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés – OGM)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
14	Produits bruts Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Maïs	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif
15	Produits bruts (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Soja	Homogénéisation/Broyage Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 3

Portée générale*

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
16	Produits céréaliers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, thé et infusion Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées et non alcoolisées Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Détection de séquence d'ADN cible d'une espèce végétale ou animale (identification d'espèces ou susceptible de provoquer des allergies) Détection en duplex Détection en simplex	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Extraction semi-automatisée d'ADN par adsorption sur billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour développer et mettre en œuvre toute méthode dont il aura assuré la validation.

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

PORTEE FLEX 3

Portée générale

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
17	Produits céréaliers Boissons alcoolisées et non alcoolisées Aliments composés Produits carnés Produits issus de la pêche Produits sucrés Produits laitiers Epices et plantes aromatiques Alimentation infantile Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode fournisseur non reconnue dont il aura assuré la validation (aucune adaptation possible, changement de kit fournisseur uniquement).

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

PORTEE FLEX 3

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
21	Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)
	Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome de Norovirus génogroupes GI et GII	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour développer et mettre en œuvre toute méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour 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 : **13/03/2019** Date de fin de validité : **31/05/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Cassandra CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1904 Rév. 13.

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