

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1904 rév. 17**

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/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 :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU*ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - CORPS GRAS - DIVERS
ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - 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 - 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) - PRODUITS
COSMETIQUES ET PRODUITS D'HYGIENE***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE
PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS) - COSMETIC AND
HYGIEN PRODUCTS*réalisées par / *performed by :***PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1
Parc Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30900 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* : **10/06/2021**

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 16.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1904 [Rév 16](#).

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. 17

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PHYTOCONTROL LABORATOIRE D'ANALYSE 1
Parc Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30900 NIMES

Dans ses unités :

- UNITE BIOTECHNOLOGIES
- UNITE CHIMIE ANALYTIQUE

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : CHIMIE ANALYTIQUE

PORTEE FLEX 3

Portée générale

| # 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) | | | |
|--|--|---|--|
| 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 ≥ 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 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 Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile Aliments pour animaux : Farines d'origine animales Aliments composés Matières premières d'origine végétales Composés minéraux | <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 : Sous pression à chaud (PFE) Purification : SPE Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique | Méthode interne MOC3/130 |

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 (huiles végétales) Alimentation infantile Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : Matières grasses</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 : Liquide / liquide</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique</p> | <p align="center">Méthode interne MOC3/131</p> |

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 Hydrolyse Dérivation Purification: Liquide-Solide (SPE) Liquide - Liquide Analyse : 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 IC-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, Produits carnés, Produits de la mer, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimique (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 25/60-61-80-118) | | | |
|--|----------------------|---|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 24 | Alimentation humaine | Détermination de la teneur en Colorants | Extraction : Par solvant Analyse : LC-MS/MS UFLC-DAD |

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, 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

(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 |
|--|---|---|-----------------------------|
| 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 |
| 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 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 FIXE

| Agroalimentaire / 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 25/80)</i> | | | |
|--|--|--|-----------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits de la pêche | Détermination de la concentration en acide basique volatil total (ABVT) et en triméthylamine (TMA) | <u>Préparation :</u> Filtration Distillation <u>Analyse :</u> Titrimétrie | Méthode interne MOC3/188 |
| Produits carnés | Détermination de la teneur en amidon | <u>Préparation :</u> Dissolution Hydrolyse Filtration <u>Analyse :</u> Titrimétrie | Méthode interne MOC3/561 |
| Produits carnés | Détermination de la teneur en L(-)hydroxyproline et calcul de la teneur en collagènes | <u>Préparation :</u> Dissolution Hydrolyse acide Filtration <u>Analyse :</u> Colorimétrie | Méthode interne MOC3/189 |

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 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, Produits laitiers, 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 25/60-61-81-82-118-119) | | | |
|---|--|--|---|
| 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 acide Hydrolyse micro-onde Extraction par solvant Extraction micro-onde 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, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 - LAB GTA 25/60-118) | | | |
|--|----------------------|--|---|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 5 | Alimentation humaine | Détermination de la teneur en sulfites | Préparation : Extraction solide / liquide Dérivation Purification : Extraction liquide / solide (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 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 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 |
| 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 (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) | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|
| 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 (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) | | | |
|--|----------------------|---|---|
| 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 (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) | | | |
|--|----------------------|---|------------------------|
| 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 FLEX1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques | | | |
|---|--|-------------------------------|--|
| <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) - LAB GTA 30/99-6</i> | | | |
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Lait | Dépistage de résidus à activité antibiotique | Diffusion en tube | Delvotest®T (validation Afnor DSM 28/02-02/12) |

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques | | | |
|---|--|--|--|
| <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) - LAB GTA 30/99-6</i> | | | |
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 13 | Denrées alimentaires Matrices biologiques d'origine animale | Résidus de médicaments vétérinaires | Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE dispersive SPE 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 carbo-gazeuses* | Métaux | Filtration Minéralisation Analyse : 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 carbo-gazeuses le laboratoire suit les lignes directrices du document ANSES/LHN/REF-CSE - Version 3, « Référentiel d'analyses du contrôle sanitaire des eaux ».

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

PORTEE FLEX3

Portée générale

| Produits chimiques et biologiques / Produits cosmétiques et produits d'hygiène/ Analyses physico chimiques | | | |
|--|---|--|--|
| REFERENCE PORTEE GENERALE | OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE |
| 25 | Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique | Détermination de la teneur en substances chimiques susceptibles de provoquer des allergies | Extraction : Liquide / liquide à froid Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS 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.

Unité Technique 2 : BIOTECHNOLOGIES

PORTEE FLEX 3

Portée générale

| Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés – OGM) | | | |
|--|---|---|---|
| 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 <ul style="list-style-type: none"> • Cible PCR espèce végétale • Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence évènement spécifique | 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 <ul style="list-style-type: none"> • Cible PCR espèce végétale • Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence évènement spécifique | Homogénéisation/Broyage Extraction PCR en temps réel Test qualitatif / quantitatif |
| 26 | Produits bruts (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale | Colza <ul style="list-style-type: none"> • Cible PCR espèce végétale • Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence évènement spécifique | 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 / Allergènes / 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 Fruits secs | 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 <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i> | | | |
|---|---|--|---|
| 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 : **10/06/2021** Date de fin de validité : **31/05/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Cassandre CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1904 Rév. 16.

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