

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1946 rév. 23**

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

LAREBRON

N° SIREN : 500757901

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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - CORPS GRAS - DIVERS
ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS
LAITIERS - 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 - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND
EDULCORATED PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

LAREBRON**76, Route du Rhin****BP 70321****67411 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN**

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* : **01/02/2021**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2026**

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° 1-1946 Rév 22.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1946 [Rév 22](#).

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° 1-1946 rév. 23

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LAREBRON
76, Route du Rhin
BP 70321
67411 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Dans son unité :

- SERVICE DE CHIMIE

Elle porte sur :

Unité technique : SERVICE DE CHIMIE

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Alimentation humaine et animale	Mycotoxines	Extraction : Solide-Liquide (par solvant) Liquide-Liquide Purification : Immunoaffinité Liquide-Solide (SPE) Analyse : LC-FLUO LC-UV LC-MS/MS

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Epices et condiments Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en masse	Dessiccation 70°C Gravimétrie	Méthode interne M_LAR_A1010
Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la perte en masse	Dessiccation 104°C Gravimétrie	Méthode interne M_LAR_A1009
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Epices et condiments Poudre de lait pour nourrissons Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en cendres	Incinération et pesée	Méthode interne M_LAR_A1023
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Epices et condiments Poudre de lait pour nourrissons Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en lipides totaux	Traitement chlorhydrique, extraction à l'éther de pétrole et pesée	Méthode interne M_LAR_A1024
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Poudre de lait pour nourrissons Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en azote total et en protides	Méthode de Kjeldahl	Méthode interne M_LAR_A1025

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Formulation infantile Produits laitiers Viandes Préparations de Viandes Produits à base de viandes et produits à base d'animaux aquatiques Produits sucrés Céréales Produits à base de céréales	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne M_LAR_A1080
Aliments composés : plats cuisinés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires totales	Digestion Enzymatique Gravimétrie	Méthode interne M_LAR_A1034
Fruits et légumes frais Produits dérivés des fruits et des légumes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Flux continu après réduction au cadmium	Méthode interne M_LAR_A1070
Alimentation particulière Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits céréaliers	Détermination de la teneur en chlore	Titrage potentiométrique par le nitrate d'argent	Méthode interne M_LAR_A1007
Formulation infantile : Poudre ou liquide Alimentation animale : Prémélanges (sauf oxyde de manganèse)	Détermination de la teneur en fluorure	Ionométrie	Méthode interne M_LAR_A1091
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Epices et condiments Poudre de lait pour nourrissons Produits laitiers Produits carnés Produits gras Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en sodium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1119

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Produits laitiers Poudre de lait pour nourrissons Produits carnés Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en potassium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1119
Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Produits laitiers Poudre de lait pour nourrissons Produits céréaliers (autre que céréales et produits de moutures)	Détermination de la teneur en magnésium, calcium	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1119
Fruits frais et secs Produits dérivés des fruits et des légumes Formulations infantiles Chocolat et dérivés Produits céréaliers et produits dérivés	Détermination de la teneur en phosphore	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Flux continu	Méthode interne M_LAR_A1105
Fruits et légumes Alimentation particulière : formulations infantiles (poudre) Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments d'allaitements, Complément multivitaminés	Détermination de la teneur en cuivre	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1116
Fruits et légumes Alimentation particulière : formulations infantiles (poudre) Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments d'allaitements Complément multivitaminés	Détermination de la teneur en fer	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1116
Fruits et légumes Alimentation particulière : formulations infantiles (poudre) Produits céréaliers	Détermination de la teneur en manganèse	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1116
Fruits et légumes Alimentation particulière : formulations infantiles (poudre) Produits céréaliers	Détermination de la teneur en zinc	Spectrométrie d'absorption atomique	Méthode interne M_LAR_A1116

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en : acide tartrique acide malique acide citrique acide lactique	Chromatographie ionique	Méthode interne M_LAR_A1124
Fruits et légumes Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique	HPLC-UV	Méthode interne M_LAR_A1097

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 FLEX 1

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>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fruits et légumes Moutarde et piment Confitures et gelées, confiserie	Détermination de la teneur en sulfites	Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	NF EN 1988-1

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, 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
2	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sucre	Préparation : Délipidation Extraction aqueuse à chaud Extraction alcool-eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée HPLC - Réfractrométrie

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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, Aliments pour animaux, 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 25/60-61-81-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Vitamines	Préparation : Saponification Hydrolyse acide et/ou enzymatique Extraction Solide/Liquide (par solvant) Extraction Liquide/liquide Purification sur support solide (SPE) Dérivation PTAD Analyse : HPLC-FLUO HPLC-UV Spectrophotométrie LC-MS/MS CI-PAD

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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

PORTEE FLEX 1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Laits et produits laitiers	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Flux continu après réduction au cadmium	NF EN ISO 14673-3 (V 04-172-3)
Fromage	Détermination de la matière sèche	Dessiccation 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Fromage	Détermination de la matière grasse	Acido-butyrométrie Van Gulik	NF V 04-287

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

PORTEE FIXE

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits laitiers	Détermination du phosphore	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Flux continu	Méthode interne M_LAR_A1105
Produits laitiers : fromage et fromage fondu	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthérochlorhydrique (SCHMIDT-BONDZYNSKIRATZLAFF) Gravimétrie	Méthode interne M_LAR_A1115

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 FLEX 1

Agroalimentaire / Produits carnés / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, préparations de viandes, produits à base de viandes et produits à base d'animaux aquatiques	Détermination de l'humidité	Dessiccation	NF V 04-401
	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Extraction à l'éther de pétrole	NF V 04-403
	Détermination de l'azote total	Kjeldahl	NF V 04-407
	Détermination des cendres	Incinération à 550°C	NF V 04-404
	Détermination de la teneur en chlorures	Méthode potentiométrique	ISO 1841-2

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Produits carnés / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Flux continu après réduction au cadmium	Méthode interne M_LAR_A1032
Produits carnés	Détermination de la teneur en glucides solubles (réducteurs et non réducteurs), insolubles et totaux	Extraction : Hydrolyse acide Analyse : Colorimétrie Flux continu	Méthode interne M_LAR_A1031
Charcuteries et salaisons	Détermination de la teneur en phosphore total (exprimée en P2O5)	Minéralisation : Voie humide Analyse : Colorimétrie Flux continu	Méthode interne M_LAR_A1029
Produits carnés	Détermination de la teneur en (L)-hydroxyproline	Extraction : Hydrolyse acide Analyse : Colorimétrie Flux continu	Méthode interne M_LAR_A1030
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole (à chaud) Gravimétrie	Méthode interne M_LAR_A1103

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 FLEX 1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'Indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'Indice d'acide et d'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	Séchage Gravimétrie	NF EN ISO 662
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles (méthode simplifiée)	Etuvage Gravimétrie	NF V03-909

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

PORTEE FIXE

Dosage quantitatif en relatif et en absolu des acides gras « dont trans et conjugués » dans des matrices agroalimentaires :

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires d'origine végétale et animale	Extraction qualitative de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant	Méthode interne M_LAR_A1075
Corps gras d'origines animale et végétale dont matières grasses laitière	Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-2* Version 2011
			Méthode interne M_LAR_A1076

* Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

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 FLEX 1

Agroalimentaire / 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 et animale - LAB GTA 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE de LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Café et dérivés du café (Sauf café vert)	Détermination de la teneur en caféine	Préparation : Extraction par solvant Analyse : HPLC-UV	ISO 20481

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 / 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
4	Produits d'origine végétale et animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Purification (si nécessaire) : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS, GC-MS/MS

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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

PORTEE FLEX 3

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
5	Produits d'origine végétale et animale	Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification (si nécessaire) : SPE SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS LC-FLUO GC-MS

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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
6	Produits céréaliers Aliments composés	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

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 : **01/02/2021** Date de fin de validité : **31/01/2026**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1946 Rév. 22.

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