

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1982 rév. 13**

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

AGRO BIO

N° SIREN : 434969911

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 en :
and Cofrac rules of application for the activities of in :

**AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - BOISSONS
(HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL
PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

AGROBIO - Site de Rennes
ZA de l'éperon doré
impasse Pierre-Gilles de Gennes
35170 BRUZ

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* : **01/12/2020**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2025**

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° 1-1982 Rév 12.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1982 [Rév 12](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1982 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AGROBIO - Site de Rennes
ZA de l'éperon doré
impasse Pierre-Gilles de Gennes
35170 BRUZ

Dans son unité :

- POLE ANALYSES

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : POLE ANALYSES

Portée FIXE :

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
Alimentation particulière (comprimés)	Détermination de la teneur en vitamine B1	Préparation : Extraction solide / liquide ou liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne 436.02
Alimentation particulière (capsules molles, comprimés)	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Extraction solide / liquide ou liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne 437.02
Aliments diététiques Alimentation particulière Extraits végétaux	Détermination de la teneur en catéchine : épigallocatechine, catéchine, épigallocatechine gallate, épicatéchine gallate, épicatéchine	Préparation : Extraction liquide / solide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne CATHPLC
Aliments diététiques Alimentation particulière	Détermination de la teneur en lycopène (caroténoïdes)	Préparation : Extraction liquide / solide Analyse : HPLC-Visible	Méthode interne CARLYCOPEN
Aliments diététiques Alimentation particulière et extraits végétaux à base de canneberge	Détermination de la teneur des proanthocyanidines	Préparation : Extraction solide / liquide ou liquide / liquide Analyse : Colorimétrie (microplaques)	Méthode interne 589.01

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / 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)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques Alimentation particulière Extraits végétaux	Détermination de la teneur en Lutéine	Préparation : Extraction Liquide / solide Analyse : HPLC- Visible	Méthode interne 70.04
Aliments diététiques Alimentation particulière Extraits végétaux	Détermination de la teneur en Zéaxanthine	Préparation : Extraction Liquide /solide Analyse : HPLC-Visible	Méthode interne 70.04
Extraits végétaux en poudre	Détermination de la teneur en Caféine	Préparation : Extraction solide / liquide ou liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne 86.04
Alimentation particulière (Poudres, poudres de compléments alimentaires)	Détermination de la teneur en vitamine B8	Préparation : Extraction solide / liquide ou liquide / liquide Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne 102.07
Compléments alimentaires (Ampoules, gommes, comprimés autres que non enrobés et pelliculés, licaps, autres formes unitaires)	Détermination de la masse moyenne	Gravimétrie	Méthode interne 120.02
Compléments alimentaires (Ampoules, gommes, comprimés autres que non enrobés et pelliculés, licaps, autres formes unitaires)	Détermination de la masse moyenne du contenu	Gravimétrie	Méthode interne 120.01
Compléments alimentaires (Ampoules, gommes, comprimés autres que non enrobés et pelliculés, licaps, autres formes unitaires)	Détermination de l'uniformité de masse des préparations unidose	Gravimétrie	Méthode interne 123.06
Compléments alimentaires (Capsules molles)	Détermination de la teneur en vitamine E	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne 50.03

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.

Portée FLEX1 :**AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / 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)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine E	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 12822

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / 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)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation : Extraction par acide métaphosphorique Analyse : HPLC-UV	NF V 03-135
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B2	Préparation : Hydrolyse acide Hydrolyse enzymatique Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 14152
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en vitamine B3	Préparation : Hydrolyse acide Analyse : HPLC-FLUO	NF EN 15652
Compléments alimentaires (comprimés non enrobés, comprimés pelliculés, capsules en unidose, granulés non enrobés en unidose, poudres en unidose)	Détermination de l'uniformité de masse des préparations unidose	Gravimétrie	Pharmacopée Européenne 01/2008 : 20.9.05

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

Portée FIXE :**AGROALIMENTAIRE / 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 25/82)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	Règlement CEE 2016/1784 Annexe III

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

Portée FLEX1 :**AGROALIMENTAIRE / 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 25/82)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960

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

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en caféine	Préparation : Extraction liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne 86.04

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

Portée FIXE :

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eau 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>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Complément alimentaire en poudre (comprimé, contenu de gélules et poudre) Jus de fruits Farine (produits de mouture)	Détermination de la teneur en Acide ascorbique (Vitamine C)	Préparation : Extraction Analyse : UPLC-UV	Méthode interne 44.10

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

#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 : **01/12/2020** Date de fin de validité : **30/11/2025**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Céline BEAUGEARD

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1982 Rév. 12.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr
--