

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2034 rév. 27**

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

SILLIKER

N° SIREN : 303434591

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 :*

**SILLIKER - Laboratoire de Chimie
ZI des Petits Pacaux
3 rue Saint-Exupéry
59660 MERVILLE**

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* : **01/06/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2030**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL

81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-2034 Rév 26.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2034 [Rév 26](#).

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° 1-2034 rév. 27

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SILLIKER - Laboratoire de Chimie
ZI des Petits Pacaux
3 rue Saint-Exupéry
59660 MERVILLE

Dans son unité :

- CHIMIE

Elle porte sur :

Unité technique : CHIMIE

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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 25/60-61-80-81-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fruits et légumes Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Préparation / Analyse : Flux continu (colorimétrie)	Méthodes Internes LAB.CH.088 LAB.CH.103
Aliments diététiques Aliments de régime Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers	Détermination de la teneur en phosphore total	Préparation / Analyse : Minéralisation par voie sèche Coloration par réactif vanadomolybdique Spectrophotométrie	Méthode interne LAB.CH.090
Produits carnés (sauf andouilles, andouillettes)	Détermination de l'humidité et de la teneur en matière grasse libre	Préparation / Analyse : Méthode en sachet (Extraction de la MG à l'éther de pétrole) Gravimétrie	Méthode interne LAB.CH.113
Produits laitiers Boissons non alcoolisées	Détermination de la masse volumique	Préparation / Analyse : Densimétrie électronique	Méthode interne LAB.CH.194
Fruits et légumes Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation / Analyse : Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne LAB CH.081

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEXIBLE 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
Produits alimentaires sauf si méthode spécifique (ex : jus de fruits)	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation / Analyse : Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	NF EN 1988-1

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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
Fromage	Détermination de l'activité phosphatasique	Préparation / Analyse : Hydrolyse au phénol Colorimétrie	Arrêté du 05/02/80

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 FLEXIBLE 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Acido-butyrométrie	NF V 04-287 partie B
Laits fermentés et yaourts	Détermination de l'acidité titrable	Préparation / Analyse : Titrimétrie	XP ISO/TS 11869

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX2

Portée générale

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits laitiers	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthéroammoniacale (Rose Gottlieb) Extraction liquide/liquide (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimétrie

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Préparation / Analyse : Extraction par solvant chaud Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.080
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en sucres solubles totaux	Préparation / Analyse : Flux continu (colorimétrie)	Méthodes internes LAB.CH.088 et LAB.CH.092
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en sucres totaux	Préparation / Analyse : Flux continu (colorimétrie)	Méthodes internes LAB.CH.088 et LAB.CH.093
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote basique volatil total (ABVT)	Préparation / Analyse : Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Méthode interne LAB.CH.105

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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 26-25/80)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits de la pêche : poissons	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction acide Analyse : HPLC-FLUO avec dérivation post colonne (OPA)	Méthode interne LAB.CH.095

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	Préparation / Analyse : Flux continu : Colorimétrie Spectrophotométrie	NF V04-415
Viandes, produits à base de viandes	Mesurage du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie	NF V04-408

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Corps gras, 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 25/82-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits gras Produits céréaliers	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant	Méthode interne LAB.CH.187
Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'Indice d'acide et de l'acidité	Préparation / Analyse : Titrimétrie	Méthode interne LAB CH.109

Portée FIXE : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

Agroalimentaire / Corps gras, 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 25/82-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'Indice de Peroxyde	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3960

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

PORTEE FLEXIBLE 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits alimentaires	Dosage quantitatif en relatif et en absolu des acides gras dont acides gras trans et somme des triglycérides	Préparation / Analyse : Extraction de la matière grasse Méthylation CPG	AOAC 996.06
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 3960

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF EN ISO 660

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine	Détermination de la composition en acide gras	Préparation / Analyse : Trans-estérification GC

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Dosage quantitatif en % relatifs des acides gras dans des matrices agroalimentaires

Portée générale

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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Ester méthylique d'acide gras	Préparation / Analyse : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation CPG

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE 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 - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
4	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en vitamine	<u>Préparation / Analyse :</u> Saponification Précipitation des sels d'acides gras Par solvant solide/liquide Traitement enzymatique Dérivatisation Réduction chimique HPLC-UV HPLC-FLUO

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
5	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de l'humidité	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation Gravimétrie
		Détermination de la teneur en matière sèche	

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
6	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Extraction Weinbull-Bentrop 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-82-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
8	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	<u>Préparation / Analyse :</u> 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-81-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
9	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<u>Préparation / Analyse :</u> Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
11	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	<u>Préparation / Analyse :</u> Délipidation Digestion enzymatique 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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 - LAB GTA 25/60-61-80-82-118-119)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
12	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en chlorures	<u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, 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 - LAB GTA 25/60-80-82-118-119)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
13	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sodium	<u>Préparation / Analyse :</u> Voie sèche SAA - Flamme

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Produits laitiers, 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 25/61-118)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
19	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sucres	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction Chromatographie ionique

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
21	Alimentation animale	Détermination de la teneur en cellulose brute	Préparation / Analyse : Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

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>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée	Principe de la méthode
23	Alimentation humaine	Détermination de l'activité de l'eau	Préparation / Analyse : Hygrométrie (Principe du point de rosée)

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(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)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
15	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : 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 méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
18	<u>Alimentation humaine</u> Produits céréaliers Produits gras Produits laitiers Produits de la pêche Produits carnés Fruits et légumes Ovoproduits Café, thé, infusion Epices et condiments Produits sucrés Aliments composés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière Alimentation infantile Matrices fermentées ou hydrolysées Echantillons environnementaux <u>Alimentation animale</u> Matière première Aliments complets ou complémentaires	Détection et/ou quantification de protéines allergisantes	Broyage/Homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatiques : ELISA

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

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE 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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
17	Alimentation humaine	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	<u>Préparation / Extraction :</u> Solide / liquide à froid Liquide / liquide <u>Purification :</u> SPE et SPE dispersive <u>Analyse :</u> HPLC-FLUO

Portée flexible FLEX3: Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE 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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
22	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Détermination de la teneur en résidus de Pesticides	<u>Préparation / Extraction :</u> Solide / liquide à froid Hydrolyse Liquide / liquide à froid <u>Purification :</u> SPE dispersive <u>Analyse :</u> GC-MS/MS LC-MS/MS

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

PORTEE FLEXIBLE FLEX3

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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
20	Produits d'origine végétale : Matières premières Produits dérivés et/ou transformés Produits d'origine animale	Détermination de la teneur en mycotoxines	<u>Extraction :</u> Solvant <u>Purification :</u> Immunoaffinité Dérivatisation <u>Analyse :</u> HPLC-FLUO HPLC UV

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **01/06/2025** Date de fin de validité : **31/05/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2034 Rév. 26.

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