

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2034 rév. 23**

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](http://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](http://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* : **30/03/2023**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2025**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-2034 Rév 22.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2034 [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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-2034 rév. 23

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

<b>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</b> <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	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu (colorimétrie)	Méthodes Internes LAB.CH.088 LAB.CH.103
Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  Alimentation animale (aliments composés ou complémentaires)	Détermination de l'activité de l'eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne LAB.CH.085
Aliments diététiques Aliments de régime Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers	Détermination de la teneur en phosphore total	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation par voie sèche Coloration par réactif vanadomolybdique Spectrophotométrie	Méthode interne LAB.CH.090

<b>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</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits carnés (sauf andouilles, andouillettes)	Détermination de l'humidité et de la teneur en matière grasse libre	<b>Préparation / Analyse :</b> 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	<b>Préparation / Analyse :</b> Densimétrie électronique	Méthode interne LAB.CH.194

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 FLEXIBLE FLEX 1**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits alimentaires sauf si méthode spécifique (ex : jus de fruits)	Détermination de la teneur en sulfites	<b>Préparation / Analyse :</b> 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 FIXE**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Fromage	Détermination de l'activité phosphatase	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse au phénol Colorimétrie	Arrêté du 05/02/80

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**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Acido-butyrométrie	NF V 04-287 partie B
Laits fermentés et yaourts	Détermination de l'acidité titrable	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	XP ISO/TS 11869

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

## **PORTEE FLEXIBLE FLEX 2**

### **Portée générale**

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

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**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en matière grasse libre	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Extraction par solvant chaud Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.080
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en sucres solubles totaux	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> 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	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Flux continu (colorimétrie)	Méthodes internes LAB.CH.088 et LAB.CH.093
Poissons et produits à base de poissons	Détermination de la teneur en azote basique volatil total (ABVT)	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Flux continu	Méthode interne LAB.CH.104

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**

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

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 FLEXIBLE FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	<b>Préparation / Analyse :</b> Flux continu : Colorimétrie Spectrophotométrie	NF V04-415
Viandes, produits à base de viandes	Mesurage du pH	<b>Préparation / Analyse :</b> pH-métrie	NF V04-408

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

## **PORTEE FIXE**

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

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 FLEXIBLE FLEX1**

<b>Agroalimentaire / Corps gras, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'Indice de Peroxyde	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 3960

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

## **PORTEE FLEXIBLE FLEX1**

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

<b>Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 660

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

### **PORTEE FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
2	Alimentation humaine	Détermination de la composition en acide gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Trans-estérification GC

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 FLEXIBLE FLEX 3**

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

#### Portée générale

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

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
4	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en vitamine	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Saponification Précipitation des sels d'acides gras Par solvant solide/liquide Traitement enzymatique Dérivatisation Réduction chimique HPLC-UV HPLC-FLUO

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
5	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de l'humidité	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Dessiccation Gravimétrie
		Détermination de la teneur en matière sèche	

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b>			
<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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
6	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en cendres	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b>			
<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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
7	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Extraction Weinbull-Bentrop Gravimétrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b>			
<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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
8	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéine	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>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</b> (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)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
9	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
11	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	<b>Préparation / Analyse :</b> Délipidation Digestion enzymatique Gravimétrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
12	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en chlorures	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (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	<b>Préparation / Analyse :</b> Voie sèche SAA - Flamme

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b> (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	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction Chromatographie ionique

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 FLEXIBLE FLEX 2**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
21	Alimentation animale	Détermination de la teneur en cellulose brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
15	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en éléments métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Analyse :</b> ICP-MS

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie</b>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
18	<b><u>Alimentation humaine</u></b> 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  <b><u>Alimentation animale</u></b> Matière première Aliments complets ou complémentaires	Détection et/ou quantification de protéines allergisantes	Broyage/Homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatiques : ELISA

Le laboratoire est reconnu compétent pour mettre en œuvre, dans le domaine couvert par la portée générale, toute méthode issue de notice fournisseur 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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(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)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
17	Alimentation humaine	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	<b><u>Préparation / Extraction :</u></b> Solide / liquide à froid Liquide / liquide <b><u>Purification :</u></b> SPE et SPE dispersive <b><u>Analyse :</u></b> HPLC-FLUO

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 FLEXIBLE FLEX 3**

#### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
<b>Référence portée générale</b>	<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
20	Produits d'origine végétale : Matières premières Produits dérivés et/ou transformés	Détermination de la teneur en mycotoxines	<b><u>Extraction :</u></b> Solvant <b><u>Purification :</u></b> Immunoaffinité Dérivatisation <b><u>Analyse :</u></b> HPLC-FLUO

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 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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **30/03/2023** Date de fin de validité : **31/08/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2034 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](http://www.cofrac.fr)