

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2034 rév. 18**

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 en :
and Cofrac rules of application for the activities of 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* : **01/09/2020**
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).
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 17.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2034 [Rév 17](#).

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. 18

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 :

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits et légumes Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Flux continu (colorimétrie)	Méthode Interne LAB.CH.088 LAB.CH103
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	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	Minéralisation : Voie sèche Coloration : Réactif vanadomolybdique Analyse : Spectrophotométrie	Méthode interne LAB.CH.090

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 (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)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés (sauf andouilles, andouillettes et les produits rattachés au code des usages CIDEF (volailles et sous produits))	Détermination de l'humidité et de la teneur en matière grasse libre	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	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

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires sauf si méthode spécifique (ex : jus de fruits)	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 FIXE

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 et animale - LAB GTA 25/61)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fromage	Détermination de l'activité phosphatasique	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

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 et animale - LAB GTA 25/61)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V 04-287 partie B
Laits fermentés et yaourts	Détermination de l'acidité titrable	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

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits laitiers	Détermination de la teneur en matière grasse	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

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Soxhlett Gravimétrie	Méthode Interne LAB.CH.080
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en sucres solubles totaux	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	Flux continu (colorimétrie)	Méthodes internes LAB.CH.088 et LAB.CH.093
Poissons et produits à bas de poissons	Détermination de la teneur en azote basique volatil total (ABVT)	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

# 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche :	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation : Extraction acide Analyse : HPLC-FLUO avec dérivatisation 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

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	Flux continu : Colorimétrie Spectrophotométrie	NF V04-415
Viandes, produits à base de viandes	Mesurage du pH	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

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits gras Produits céréaliers	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant	Méthode interne LAB.CH.187
Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'Indice d'acide et de l'acidité	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

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits gras Produits céréaliers	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.

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires	Dosage quantitatif en relatif et en absolu des acides gras dont acides gras trans et somme des triglycérides	Extraction de la matière grasse Méthylation Analyse par CPG	AOAC 996.06
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660

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

PORTEE FLEX 3

Portée générale

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine	Détermination de la composition en acide gras	Préparation : Trans-estérification Analyse : 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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Ester méthylique d'acide gras	Extraction : Extraction de la matière grasse à froid Méthylation Analyse : 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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en vitamine	Préparation / Extraction : Saponification Précipitation des sels d'acides gras Par solvant solide/liquide Réduction chimique Analyse : 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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
5	Alimentation humaine	Détermination de l'humidité	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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
6	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en cendres	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

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine - LAB GTA 25/60-61-80-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en lipides totaux	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

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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	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	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

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 (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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	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	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

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
10	Alimentation humaine	Composants des glucides	Préparation : Délipidation Extraction aqueuse (à chaud) Analyse : HPLC-Réfractométrie

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

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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 25/60-61-80-118-119)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
11	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	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

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
12	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en chlorures	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

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
13	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Voie sèche Détection et quantification : 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 FLEX 3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	Objet	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

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.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
16	Produits céréaliers Aliments composés Produits sucrés Fruits et légumes Produits laitiers Echantillons environnementaux Produits gras Boissons non alcoolisées	Détection et/ou quantification du gluten	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.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

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

#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 : **01/09/2020** Date de fin de validité : **31/08/2025**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2034 Rév. 17.

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