

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2056 rév. 13**

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

COCA COLA MIDI SAS

N° SIREN : 433663770

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 / DIVERS ALIMENTS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***LABORATOIRES COCA-COLA MIDI**
Parc d'Activités du Plateau
99 Avenue de Berlin BP 701 SIGNES
83030 TOULON CEDEX 9

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.


Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **01/02/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2030**

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:

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° 1-2056 Rév 12.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2056 [Rév 12](#).

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

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

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-2056 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRES COCA-COLA MIDI
Parc d'Activités du Plateau
99 Avenue de Berlin BP 701 SIGNES
83030 TOULON CEDEX 9

Dans son unité :

- LABORATOIRE JQC
- LABORATOIRE USINE

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : LABORATOIRE JQC

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits et concentrés de jus de fruits	Détermination de l'acidité totale	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne SM-PR-450
Jus de fruits et concentrés de jus de fruits	Détermination de la teneur en Sucres (Degré Brix)	Préparation / Analyse : Réfractomètre	Méthode interne SM-PR-085
Jus de fruits et concentrés de jus de fruits	Détermination de la teneur en acide sorbique	Préparation / Analyse : Dilution UPLC-UV	Méthode interne DOC-28016
Jus de fruits et concentrés de jus de fruit Purées et pulpes	Détermination de l'acidité totale	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne PROC-05655

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 d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus et concentrés de jus de fruits (pêche, pomme, orange, poire)	Détermination de la teneur en Cadmium, Arsenic, Plomb	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-MS	Méthode interne PROC-04386

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

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine	Détermination d'une différence sensorielle perceptible ou d'une similitude entre les échantillons de deux produits	Essai triangulaire : Présenter aux sujets 3 échantillons (dont 2 proviennent du même produit) et leur demander de déterminer l'échantillon qui n'est pas répété	NF EN ISO 4120

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Jus de fruits et concentrés de jus de fruits	Détermination d'une différence sensorielle perceptible ou d'une similitude entre les échantillons de deux produits	Essai triangulaire : Présenter aux sujets 3 échantillons (dont 2 proviennent du même produit) et leur demander de déterminer l'échantillon qui n'est pas répété	Méthode interne SM-PR-900

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 (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 21)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Jus de pommes	Détermination de la teneur en patuline	Extraction / purification : Liquide / liquide Analyse : UPLC-MS/MS	Méthode interne PROC-05677

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.

Unité technique 2 : LABORATOIRE USINE

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale – LAB GTA 25/118)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Concentré de Coca-Cola	Détermination de la teneur en phosphates	<u>Préparation / Analyse :</u> Dilution Chromatographie ionique - Conductimétrie	Méthode interne SM-PR-357
Jus d'orange concentrés	Détermination de la teneur en Sucres (Degré Brix)	<u>Préparation / Analyse :</u> Réfractomètre	Méthode interne SM-PR-085
Concentré de Coca-Cola	Détermination de la couleur	<u>Préparation / Analyse :</u> Dilution Spectrophométrie par transmittance (Hunterlab ColorQuest XE)	Méthode interne SM-PR-128
Concentrés de boissons	Détermination de la teneur en sodium benzoate et potassium sorbate ainsi que de la caféine	<u>Préparation / Analyse :</u> Dilution HPLC-DAD	Méthode interne SM-PR-388
Concentrés de boissons et acide phosphorique	Détermination de l'acidité totale	<u>Préparation / Analyse :</u> Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne SM-PR-252

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.

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

Date de prise d'effet : **01/02/2025** Date de fin de validité : **31/01/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2056 Rév. 12.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr