

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2080 rév. 8**

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

**LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL LAITIER DE NORMANDIE**  
N° SIREN : 397919218

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 - PRODUITS LAITIERS - SANTE ANIMALE**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH**

réalisées par / *performed by :*

**LILANO**  
**23 rue Auguste Grandin**  
**50008 SAINT LO**

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* : **16/02/2021**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2023**

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° 1-2080 Rév 7.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2080 [Rév 7](#).*

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

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-2080 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LILANO**  
**23 rue Auguste Grandin**  
**50008 SAINT LO**

Dans son unité :

- **Qualité – Composition**
- **Physico-Chimique**
- **Maladies Bovines (SANITAIRE)**
- **Microbiologie**

Elle porte sur :

#### Unité Technique : Qualité - Composition

##### Portée FLEX1

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Lait cru vache	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru vache	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Lait cru vache	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)
Lait cru vache	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO selon bulletin FIL n°265/1991
Lait cru (vache)	Détermination de la lipolyse	Spectrométrie Infrarouge : IRTF	CNIEL LIPO IR

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

### **Portée FLEX1**

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Lait cru vache	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'inhibiteurs	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearothermophilus</i>	CNIEL INHD selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

### **Portée FLEX1**

<b># AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / Analyses biochimiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Lait cru de (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'inhibiteurs	Test rapide immuno-chromatographique	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2

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

## Unité Technique : Physico-Chimie

### Portée FLEX1

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-156
Lait Crème Lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Beurre	Détermination de la teneur en matière en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 3727-1
Beurre	Détermination de matière sèche non grasse	Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	NF EN ISO 3727-2
Beurre	Détermination du pH de la phase aqueuse	Potentiométrie	NF ISO 7238
Fromage et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Lactosérum liquide	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-294
Lactosérum concentré	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-295
Fromages	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-287
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19660
Lait Lait en poudre et produits laitiers en poudre	Détermination de la teneur en azote	<b>Kjeldahl :</b> Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Lait	Détermination de la teneur en azote non protéique	<b>Kjeldahl :</b> Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-4
Lait (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Titrimétrie (indicateur coloré)	NF V 04-206
Lait	Mesure électrochimique du pH au moyen d'un électrode de verre	Potentiométrie	FD V04-035
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622

**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
Lait	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Lait	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764
Lait	Cellules somatiques	Comptage instantanée fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait sec	Détermination de la teneur en eau	Étuvage (103°C) Gravimétrie	NF V04-348
Lait sec et produits à base de lait sec	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 1736

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

**Unité Technique : Maladies Bovines (Sanitaire)****Portée FLEX1****# AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / IMMUNO-SEROLOGIE***(Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait	Anticorps dirigés contre <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose)	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX Brucellosis Milk Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la leucose bovine enzootique	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX Leukosis Milk Screening Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la rhinotrachéite infectieuse bovine (anticorps totaux)	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX IBR Pool Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron)	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX Hypodermosis Milk Ab Test)

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

### Portée FLEX3

#### Portée Générale

# AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / IMMUNO-SEROLOGIE (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la diarrhée virale bovine	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre Méthode interne (Notice fournisseur Applied Biosystems by Thermo Fisher Scientific PrioCHECK Ruminant BVD & BD Ab Milk Kit)

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent dans le domaine couvert par la portée générale pour mettre en œuvre toute méthode fournisseur non reconnue dont il aura assuré la validation (aucune adaptation possible, aucun changement de kit, prise en compte des révisions des notices fournisseurs uniquement).

#### Portée détaillée\*

# AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / IMMUNO-SEROLOGIE (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la diarrhée virale bovine	ELISA	Méthode interne MO5A600 (notice fournisseur Applied Biosystems by Thermo Fisher Scientific)

\*La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

## Unité Technique : Microbiologie

### Portée FLEX1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 30°C ou 35°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Escherichia coli - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine	Escherichia coli - β - glucuronidase positive	Dénombrement sélectif des colonies à 42°C par Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT E.COLI-SEC	3M 01/8-06/01

**# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Poudres de lait, poudre de lait infantile Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par enrichissement sur bouillon spécifique et isolement sur milieu BRILLIANCE™ (PRECIS™ <i>Salmonella</i> )	UNI 03/06-12/07
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i>	BIO 12/32-10/11
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Listeria</i> (LPT)	BIO 12/33-05/12
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony	BKR 23/11-12/18

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

# *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 : **16/02/2021** Date de fin de validité : **31/07/2023**

La Responsable d'accréditation  
*The Accreditation Manager*

**Céline BEAUGEARD**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2080 Rév. 7.

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)