

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2080 rév. 13**

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).

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* : **18/09/2024**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2028**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director
La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-2080 Rév 12.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2080 [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° 1-2080 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LILANO
23 rue Auguste Grandin
50008 SAINT LO

Dans ses unités :

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

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : QUALITE - COMPOSITION

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques			
<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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	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)	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)	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

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	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)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache)	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

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biochimiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs	Test rapide immunochromatographique	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture
Lait cru (vache)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2

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

UNITE TECHNIQUE : PHYSICO-CHIMIE

Portée 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

#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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Lait	Détermination de la teneur en azote non protéique	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-4
Lait (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Titrimétrie (indicateur coloré)	NF V04-206
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 protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764
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 éthéroammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF ISO 23318

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

Portée 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)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait	Détermination de la teneur en résidus de pesticides : Chlorate et perchlorate	<u>Préparation / Extraction :</u> Liquide/Liquide <u>Purification :</u> SPE <u>Analyse :</u> LC-MS/MS	Méthode interne LAB PHY DIVERS 317

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.

UNITE TECHNIQUE : MALADIES BOVINES (SANITAIRE)

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait	Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> (<i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>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 ID.Vet (ID Screen Hypodermosis Indirect)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la diarrhée bovine	ELISA	Notice fournisseur IDVET (ID Screen BVD p80 Antibody Compétition)

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	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)

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).

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

Portée 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
Produits dérivés des fruits : jus de pomme	Détection de la patuline	ELISA	Méthode interne LAB SAN PSP 0315

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.

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement industriel	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°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	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement sélectif des colonies à 42°C par Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT <i>E. COLI</i>	3M 01/08-06/01
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, 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, échantillons de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé	BIO 12/32-10/11

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques*(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
		VIDAS® UP <i>Salmonella</i>	
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<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 de l'environnement de production et de distribution des aliments	<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

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

Date de prise d'effet : **18/09/2024** Date de fin de validité : **31/07/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2080 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