

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2201 rév. 17**

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

LABORATOIRE EXACT

N° SIREN : 428904791

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE EXACT****Le Bourg**
58700 MURLIN

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* : **27/11/2020**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2024**

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° 1-2201 Rév 16.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2201 [Rév 16](#).

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° 1-2201 rév. 17

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE EXACT
Le Bourg
58700 MURLIN

Dans son unité :

- LABORATOIRE EXACT

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE EXACT

Unité technique : LABORATOIRE EXACT

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Moûts Jus de raisin	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne MO 11

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 FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HP AAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Bouchons (liège et matériaux synthétiques)	Analyse de migration *: 2,4,6-Trichloroanisole 2,3,4,6-Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-Tribromoanisole	Préparation : Macération Extraction SPME Analyse : GC-MS/MS	Méthodes internes MO 10 MO 09 MO 05
Vins Macérats (solutions hydro-éthanoliques)	Analyse de composition : 2,4,6-Trichloroanisole 2,3,4,6-Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-Tribromoanisole	Préparation : Extraction SPME Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MO 05
Vins tranquilles	Analyse de composition : 4-ethylphenol 4-ethylgaiacol	Préparation : Extraction SPME Analyse : GC-MS	Méthode interne MO17
Matrices solides (bois, bentonite)	Analyse de composition : 2,4,6-Trichloroanisole 2,3,4,6-Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-Tribromoanisole 2,4,6-Trichlorophénol 2,3,4,6-Tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6-Tribromophénol Lindane	Préparation : Extraction liquide/solide Dérivatisation des halophénols Purification sur cartouche de silice Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MO 02 Méthode interne Calibration MO 03

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.

* Les **conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyses : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau / volume de la solution de migration. De plus, l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

PORTEE FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(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)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins	Résidus de pesticides : Ametoctradine, Azoxystrobine, Benalaxyl (dont Benalaxyl- M), Benthiovalicarb-isopropyl, Cyproconazole, Difenconazole, Dimetomorphe, Fenhexamide, Fenoxycarbe, Fluopyram, Flusilazole, Hexaconazole, Indoxacarbe, Iprovalicarbe, Kresoxym-methyl, Mandipropamide, Metalaxyl (dont Metalaxyl-M), Penconazole, Pyraclostrobine, Pyrimethanil	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid ou liquide / liquide (QUECHERS) Analyse : LC-MS	Méthode interne MO 46
Vins	Résidus de pesticides : Bifenthrine, Bromopropylate, Chlorpyriphos-ethyl, Chlorpyriphos-methyl, Diethofencarbe, Fenamidone, Fenazaquin, Fluopicolide, Propyzamide, Pyridaben, Tebufenpyrade, Tetradifon, Vinclozoline	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid ou liquide / liquide (QUECHERS) Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MO 46

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.

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 : **27/11/2020** Date de fin de validité : **31/07/2024**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Emilie LE CALVEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2201 Rév. 16.

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