

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2335 rév. 23**

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

**UPSCIENCE**

N° SIREN : 513504399

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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS -  
PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS  
AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY  
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

**UPSCIENCE - Site de Saint-Nolff**  
**Talhouet**  
**56250 SAINT-NOLFF**

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* : **03/02/2024**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2026**

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](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° 1-2335 Rév 22.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2335 [Rév 22](#).*

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° 1-2335 rév. 23

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**UPSCIENCE - Site de Saint-Nolff**  
**Talhouet**  
**56250 SAINT-NOLFF**

Dans son unité :

**- CHIMIE**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : CHIMIE

#### PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Aliments pour animaux, Produits céréaliers /</b> <b>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 25/60-80-81-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la perte en masse	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne EAUDIET-H 14
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> Incinération Gravimétrie	Méthode interne CEND-H 13
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<u>Préparation / Analyse :</u> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne PROTK-H 14

**Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Aliments pour animaux, 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 25/60-80-81-119)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits carnés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et en protéines	<u>Préparation / Analyse :</u> Dumas : Combustion O2 Détecteur par catharométrie	Méthode interne DUMAS-H 14
<u>Alimentation humaine :</u> Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en lipides totaux	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne MGRA-H 15
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires totales	<u>Préparation / Analyse :</u> Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode interne FIBRES-H 14
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en acides aminés libres et totaux (sauf tryptophane)	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyses acides Chromatographie ionique - UV	Méthode interne ACIDAM 96
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliment de régime Aliments composés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en tryptophane libre et total	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyse alcaline HPLC/FLUO Chromatographie ionique - UV (tryptophane libre)	Méthode interne TRYPTO 95

*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**

<b>AGROALIMENTAIRE / Divers aliments, Aliments pour animaux, Produits céréaliers / 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 25/60-81-119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine B2	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Hydrolyse acide / enzymatique HPLC-FLUO	Méthode interne VITB2-S 05
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière	Détermination de la teneur en vitamine B6	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Hydrolyse acide / enzymatique HPLC-FLUO	Méthode interne VITB6-S 06
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits céréaliers  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières sauf corps gras Prémélanges Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine B8	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Hydrolyse acide / enzymatique HPLC-FLUO avec dérivation post colonne	Méthode interne VITB8-S 18
<u>Alimentation animale :</u> Prémélanges Aliments animaux de compagnie Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine D	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Saponification Extraction solide / liquide HPLC semi préparative HPLC-UV	Méthode interne VITD-S 18
<u>Alimentation animale :</u> Prémélanges	Détermination de la teneur en vitamine B1	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Extraction HPLC-FLUO avec dérivation post colonne	Méthode interne VITB1-S 06
<u>Alimentation animale :</u> Matières premières Prémélanges Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en vitamine B12	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Hydrolyse enzymatique Purification sur colonne immunoaffinité HPLC-UV	Méthode interne VITB12-S 09

**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 3

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (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 25/60-81)			
<b>REFERENCE PORTEE GENERALE</b>	<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
1	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en vitamines liposolubles	<b>Préparation / Analyse :</b> Saponification Extraction Liquide / liquide 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

### PORTEE FLEX 3

#### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>REFERENCE PORTEE GENERALE</b>	<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
2	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en mono et disaccharides	<b>Préparation / Analyse :</b> Solubilisation (éthanol 50% ou eau chaude) Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée

*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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Produits carnés / 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 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés	Détermination de la teneur en humidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne EAU-V-H 14
Produits carnés	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne PROTKV-H 14
Produits carnés	Détermination de la teneur en cendres	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Méthode interne CENV-H 14
Produits carnés	Détermination de la teneur en chlorure	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution des chlorures dans l'eau Potentiométrie	Méthode interne CHL IONO 21
Produits carnés	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	<b>Préparation / Analyse :</b> Colorimétrie Spectrophotométrie	Méthode interne HYP-H 14
Produits carnés	Détermination de la teneur en amidon	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse acide Colorimétrie	Méthode interne AMIDV-H 13
Produits carnés	Détermination de la teneur en glucides solubles et totaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse acide Colorimétrie	Méthode interne SUCREV-H 14
Produits carnés	Détermination de la teneur en matière grasse libre	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne MGRA-H 15

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

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières premières sauf corps gras et graines oléagineuses Aliments composés complets ou complémentaires Prémélanges	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne EAU-H 14

**Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)*

<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières premières Prémélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cendres brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Méthode interne CEND-H 13
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en protéines brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne PROTK-H 14
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines	<b>Préparation / Analyse :</b> Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne DUMAS-H 14
Matières premières Prémélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution des chlorures dans l'eau Potentiométrie	Méthode interne CHL IONO 21
Matières premières sauf graines oléagineuses Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la cellulose brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne CELL-H 14
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination séquentielle des constituants pariétaux	<b>Préparation / Analyse :</b> Traitement (détergent neutre et détergent acide et à l'acide sulfurique) Gravimétrie	Méthode interne SOEST-H 14
Matières premières sauf corps gras Aliments composés complets ou complémentaires	Digestibilité « iléale in vitro » des protéines brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Attaques enzymatiques à la pepsine puis à la pancréatine. Filtration puis séchage du résidu. Dosage de la teneur en protéines brutes du résidu. Résultat ramené sur protéine totale (AB31 ou AB32)	Méthode interne BOISEN 96
Prémélanges Aliments animaux de compagnie	Détermination de la teneur en vitamine C	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution Filtration Electrophorèse capillaire Détection UV	Méthode interne VITCEC 02
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la lignine insoluble dans l'acide sulfurique 72%	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion en milieu acide (à chaud) Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne LIGN-H 13



<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en tryptophane libre et total	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyse alcaline HPLC-FLUO Chromatographie ionique/UV (tryptophane libre)	Méthode interne TRYPTO 95
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sucres totaux et réducteurs	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution Défécation Titrimétrie (Luff-Schoorl)	Méthode interne SUCRES-S 14
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en amidon	<b>Préparation / Analyse :</b> Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	Méthode interne AMIEW-S 14
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en acide carnosique	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction par solvant UPLC-MS/MS	Méthode interne CARNOSIQUE-S 17
Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Fluorures	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie (Électrode spécifique)	Méthode interne FLUOR-H 19
Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en Soufre	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion microondes ICP-AES	Méthode interne SOUFRE-S 19

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

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières premières Prémélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en acides aminés libres et totaux (sauf tryptophane)	<b>Préparation / Analyse :</b> Hydrolyses acides Chromatographie ionique-UV	Règlement CE 152/2009

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination des teneurs en tocophérols	<b>Préparation / Analyse :</b> HPLC-FLUO	Méthode interne TOCO 99
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'anisidine	<b>Préparation / Analyse :</b> Mise en solution Spectrophotométrie	Méthode interne ANISIDIN 00
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	Méthode interne PEROXISO-S 08

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 FLEX1

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'iode	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 3961
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF EN ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la stabilité à l'oxydation (Test d'oxydation accéléré)	<b>Préparation / Analyse :</b> Rancimat	NF EN ISO 6886

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

**Dosage quantitatif en relatif et en absolu des acides gras « dont trans et conjugués » dans des matrices agroalimentaires**

**PORTEE FIXE**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Produits céréaliers / 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 25/60-61-80-81-82-119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<u>Alimentation humaine :</u> Produits carnés Produits de la pêche Produits laitiers (hors fromages) Produits céréaliers Aliments diététiques Aliment de régime Alimentation particulière Aliments composés  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Extraction de la matière grasse	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction de la matière grasse à froid à l'aide du mélange hexane/isopropanol	Méthode interne EXTRACPG99
<u>Alimentation humaine :</u> Fromages		<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction (éther de pétrole) Distillation	
<u>Alimentation humaine :</u> Produits riches en AGPI à chaîne longue, Produits de la pêche	Extraction de la matière grasse	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction de la matière grasse à froid à l'aide du mélange chloroforme/méthanol	Méthode interne EXTRACFOLCH 05

*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**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Corps gras / 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 25/60-82)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Ovoproduits	Extraction de la matière grasse	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction de la matière grasse à froid à l'aide du mélange chloroforme/éthanol	Arrêté du 04/11/1987

*Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.*

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Corps gras d'origines animale et végétale y compris issus du lait et des produits laitiers	Esters méthyliques d'acides gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthylation GC-FID	Méthode interne AGCPG 99
Matière grasse extraite issue de :  <u>Alimentation humaine :</u> Produits carnés Produits de la pêche Produits laitiers Produits céréaliers Aliments diététiques Aliment de régime Alimentation particulière Aliments composés Ovoproduits Produits riches en AGPI à chaîne longue  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Esters méthyliques d'acides gras	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthylation GC-FID	Méthode interne AGCPG 99

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 3

### Portée générale

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Aliments pour animaux, Produits céréaliers / 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 25/60-80-81-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en minéraux et oligo-éléments	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation voie sèche ICP-AES

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

## PORTEE FLEX 3

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(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)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Alimentation animale	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression <b>Détection et quantification :</b> 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

*# 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 : **03/02/2024**    Date de fin de validité : **31/08/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2335 Rév. 22.

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--