

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2455 rév. 13**

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

**NEOLAIT**

N° SIREN : 496680299

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**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING*

réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE NEOLAIT**

**Lieu-dit La Gare**  
**22120 YFFINIAC**

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* : **07/06/2025**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2026**

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**

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° 1-2455 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2455 [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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-2455 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE NEOLAIT**  
**Lieu-dit La Gare**  
**22120 YFFINIAC**

Dans son unité :

**- LABORATOIRE DE CHIMIE**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE DE CHIMIE

#### Portée 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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Prémélanges Aliments complémentaires	Détermination de la teneur en cuivre, magnésium, manganèse, calcium, fer, cobalt, phosphore, zinc, sodium	<b>Préparation / Analyse :</b> Voie humide par système ouvert ICP-OES	Méthode interne MA-ICP01
Prémélanges Aliments complémentaires Aliments composés complets	Détermination de la teneur en Vitamines A (Rétinol) Détermination de la teneur en Vitamines E (Acétate de tocophéryl)	<b>Préparation / Analyse :</b> Saponification Extraction liquide/liquide UPLC-UV	Méthode interne MA-LC02
Prémélanges Aliments complémentaires	Détermination de la teneur en Vitamine D3 (Cholecalciférol)	<b>Préparation / Analyse :</b> Saponification Extraction liquide/liquide UPLC-UV	Méthode interne MA-LC02
Prémélanges Aliments complémentaires	Détermination de la teneur en Vitamine D3 (Cholecalciférol)	<b>Préparation / Analyse :</b> Saponification Extraction liquide/liquide UPLC-MS	Méthode interne MA-LC03
Aliments composés complets	Détermination de la teneur en cuivre, magnésium, manganèse, calcium, fer, potassium, phosphore, zinc, sodium	<b>Préparation / Analyse :</b> Voie humide par système ouvert ICP-OES	Méthode interne MA-ICP02

**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)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Prémélanges Aliments complémentaires	Détermination de la teneur en Vitamines B1, B2, B3 (nicotinamide), B3 (niacine), B5, B6	<b>Préparation / Analyse :</b> Dissolution UPLC-UV	Méthode interne MA-LC01
Aliments composés complets Matières premières	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MA-NUT03
Aliments composés complets Matières premières (produits céréaliers, produits oléagineux, produits oléo-protéagineux, farines animales)	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MA-NUT04
Aliments composés complets Matières premières	Détermination de la teneur en cendres brutes	<b>Préparation / Analyse :</b> Incinération Gravimétrie	Méthode interne MA-NUT05

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

Date de prise d'effet : **07/06/2025**    Date de fin de validité : **30/09/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2455 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](http://www.cofrac.fr)