

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5576 rév. 13**

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

**ACTALIA**

N° SIREN : 325346542

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****FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***ACTALIA - CONTROLE ET QUALITE - SITE DE MAMIROLLE****Rue de la Laiterie  
25620 MAMIROLLE**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

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 / *Valid from* : **16/09/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/03/2027**

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° 1-5576 Rév 12.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5576 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](http://www.cofrac.fr)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-5576 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**ACTALIA - CONTROLE ET QUALITE - SITE DE MAMIROLLE**  
**Rue de la Laiterie**  
**25620 MAMIROLLE**

Dans son unité :

- SECTEUR MICROBIOLOGIE
- SECTEUR PHYSICO-CHIMIQUE

Elle porte sur :

**Unité technique : Secteur microbiologie**

**Portée FLEX 1 :**

# 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, 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	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
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 aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH®	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 15213-1

**# 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, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
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, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® EASY <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
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

<b># AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II	BRD 07/10-04/05
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche sur milieu chromogénique AL Recherche	BRD 07/16-01/09
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu gélosé chromogénique AL	BRD 07/17-01/09
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria spp.</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria spp.</i>	BRD 07/13-05/07
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020

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

## Unité technique : Secteur physico-chimique

### Portée FLEX 1 :

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Crème	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Lait	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Lait concentré	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF ISO 23318

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF ISO 23318
Fromage et fromage fondu	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction éthéro-chlorhydrique (SCHMIDT-BONDZYNSKI-RATZLAFF) Gravimétrie	NF EN ISO 23319
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Acido-butyrométrie	NF ISO 19660
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Acido-butyrométrie	NF V04-287
Lait	Détermination de la teneur en azote non protéique	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-4 FIL 20-4
Lait	Détermination de la teneur en azote de caséine	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 17997-1 FIL 29-1
Beurre	Détermination des teneurs : en eau (partie 1), en matière sèche non grasse (partie 2), en matière grasse (partie 3)	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C Degraissage (le cas échéant) Gravimétrie Calcul	NF EN ISO 3727-1 NF EN ISO 3727-2 NF EN ISO 3727-3
Lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en Calcium, Sodium, Magnésium, Potassium	<b>Préparation / Analyse :</b> Minéralisation par voie sèche Dosage par spectrométrie d'absorption atomique	ISO 8070

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

**Portée FIXE :**

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation à l'étuve 102°C – Temps fixe Gravimétrie	Méthode interne MO LARF PC 03
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en chlorures	<b>Préparation / Analyse :</b> Potentiométrie	Méthode interne MO LARF PC 18

**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
Fromages et fromages fondus	Détermination des fractions azotées : - Azote non caséique (NS) - Azote non protéique (NPN) - Azote de faible poids moléculaire (NPT)	<b>Préparation / Analyse :</b> Fractionnement par solvant Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MO LARF PC 05
Lait Fromages Produits laitiers secs Lactosérum	Détermination de la teneur en azote	<b>Préparation / Analyse :</b> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MO LARF PC 06 8968

**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 : **16/09/2025** Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5576 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)