

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5577 rév. 12**

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 CECALAIT****Rue de Versailles****BP 70129****39801 POLIGNY Cedex**

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* : **11/10/2024**

Date de fin de validité / *expiry date* : **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° 1-5577 Rév 11.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5577 [Rév 11](#).*

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° 1-5577 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**ACTALIA CECALAIT**  
**Rue de Versailles**  
**BP 70129**  
**39801 POLIGNY Cedex**

Dans ses unités :

- **SERVICE MICROBIOLOGIE**
- **SERVICE PHYSICO-CHIMIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### UNITE TECHNIQUE : SERVICE 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, aux aliments pour animaux et aux 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	<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
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

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
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 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
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

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

### **Portée fixe**

<b>#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyse de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) – LAB GTA 30)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait	Dépistage et confirmation de résidus à activité antibiotique	Méthode de dépistage par acidification (Delvotest) et de confirmation par diffusion en gélose (1 boîte)	Méthode interne MO CECALAIT ATB MI

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 : SERVICE PHYSICO-CHIMIE

### Portée flexible FLEX1

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	ISO 5534 / FIL 4
Lait	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	ISO 6731 / FIL 21
Lait, Lait sec, Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	ISO 23318 / FIL 249
Fromage et fromage fondu	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-chlorhydrique (SCHMIDT-BONDZYNSKI-RATZLAFF) Gravimétrie	ISO 23319 / FIL 250
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662 / FIL 238 / V04-210
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V 04-287
Lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 8968-1 / FIL 20-1
Lait	Détermination de la teneur en azote protéique et non protéique	Kjeldahl : Précipitation Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 8968-4 / FIL 20-4
Lait	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie	NF V 04-216
Beurre	Détermination sur la même prise d'essai des teneurs : en <i>eau</i> (partie 1), en <i>matière sèche non grasse</i> (partie 2), en <i>matière grasse</i> (partie 3)	Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage (le cas échéant) Gravimétrie Calcul	ISO 3727-1 / FIL 80-1 ISO 3727-2 / FIL 80-2 ISO 3727-3 / FIL 80-3
Lait (acidité titrable)	Détermination de l'acidité	Titrimétrie (indicateur coloré)	NF V 04-206
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	ISO 5764 / FIL 108
Lait	Détermination de l'acidité de la matière grasse	Titrimétrie	XP ISO/TS 22113 / FIL / MR 204
Lait et produits laitiers	Détermination de la teneur en urée et ammoniacale	Méthode enzymatique par mesurage de pH différentiel	ISO 14637 / FIL 195
Produits à matière grasse laitière et beurre	Détermination de l'acidité de la matière grasse (Méthode de référence)	Titrimétrie	ISO 1740 / FIL 6

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru de vache	Cellules somatiques	Dénombrement des cellules somatiques par microscopie	ISO 13366-1 / FIL 148-1
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19660   V 04-263
Lait, crème et lait concentré sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessiccation (102°C) Gravimétrie	NF ISO 6731   FIL 21

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

### **Portée fixe**

<b>AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait sec	Détermination de la teneur en humidité	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	FIL 26A : 1993

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

# *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 : **11/10/2024**    Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5577 Rév. 11.

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>
--