

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5578 rév. 18**

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

WESSLING FRANCE
N° SIREN : 423257542

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 :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU*ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS
(MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS)***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE
PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS)*

réalisées par / *performed by :*

WESSLING FRANCE - Site de Paris
3 AV DE NORVEGE
91140 VILLEBON-SUR-YVETTE

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* : **04/05/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/11/2027**

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).
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° 1-5578 Rév 17.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5578 [Rév 17](#).

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° 1-5578 rév. 18

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

WESSLING FRANCE - Site de Paris
3 AV DE NORVEGE
91140 VILLEBON-SUR-YVETTE

Dans son unité :

- **Laboratoire de Microbiologie**
- **Laboratoire Alcools**
- **Laboratoire de Chimie**

Elle porte sur :

Unité technique : Laboratoire de Microbiologie

PORTEE FIXE

| # 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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Clostridium perfringens</i> | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation | NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée |

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

PORTEE 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 ou à l'alimentation animale 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 | Entérobactéries présumées | Dénombrement des colonies à 30°C ou à 37°C | NF V08-054 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire | <i>Enterobacteriaceae</i> | Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C) | NF EN ISO 21528-2 |

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 d'environnement du secteur agroalimentaire | Coliformes | Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C) | NF ISO 4832 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Coliformes présumés | Dénombrement des colonies à 30°C | NF V08-050 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Coliformes thermotolérants | Dénombrement des colonies à 44°C | NF V08-060 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Dénombrement des colonies à 44°C | NF ISO 16649-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive | Recherche Enrichissement / isolement | NF EN ISO 16649-3 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Escherichia coli</i> présumés | Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation | NF ISO 7251 |
| 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 de 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 | Staphylocoques à coagulase positive | Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation | NF EN ISO 6888-3 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Bactéries sulfito-réductrices | Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose | NF V08-061 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire | <i>Bacillus cereus</i> présumptifs | Dénombrement des colonies à 30°C | NF EN ISO 7932 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Bactéries lactiques mésophiles | Dénombrement des colonies à 30°C | NF ISO 15214 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale | Levures et moisissures | Dénombrement des colonies à 25°C | NF V08-059 |

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 à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 | Levures osmophiles et moisissures xérophiles | Dénombrement des colonies à 25°C | NF ISO 21527-2 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agroalimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche Isolement / identification et confirmation | NF EN ISO 6579-1 |
| Tous produits d'alimentation humaine, animale et échantillons de l'environnement de production | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i> | BIO 12/32-10/11 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production | <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 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Listeria monocytogenes</i> XPRESS (LMX) | BIO 12/27-02/10 |
| Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™ | AES 10/03-09/00 |
| Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |

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

PORTEE FIXE

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|---|--|------------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 9308-1 Septembre 2000 |

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

PORTEE FLEX1

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | Micro-organismes revivifiables 36°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| Eaux douces | Micro-organismes revivifiables 22°C | Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies | NF EN ISO 6222 |
| Eaux douces | Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs | Destruction des formes végétatives Filtration sur membrane Incubation à 37°C en anaérobiose Dénombrement des colonies caractéristiques | NF EN 26461-2 |
| Eaux douces | Entérocoques intestinaux | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 7899-2 |
| Eaux douces | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées | NF EN ISO 16266 |
| Eaux douces | Staphylocoques pathogènes (coagulase positive) | Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées | NF T 90-412 |

| # ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) | | | |
|---|--|--|-------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces Eaux de process | <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> | Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par filtration ou centrifugation puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Confirmation des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> après identification par agglutination au latex | NF T 90-431 |

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

PORTEE FLEX1

| PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES / PRODUITS BIO-ACTIFS / ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (Analyses microbiologiques appliquées aux produits pharmaceutiques et cosmétiques – LAB GTA 19) | | | |
|--|---|---|-------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles | Enrichissement et dénombrement par étalement | NF ISO 21149 |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures | Dénombrement par étalement | NF EN ISO 16212 |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Escherichia coli</i>) | Enrichissement, puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification | NF ISO 21150 |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>) | Enrichissement, puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification | NF ISO 22717 |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Staphylococcus aureus</i>) | Enrichissement, puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification | NF ISO 22718 |
| Produits cosmétiques | Contrôle de la contamination microbienne : micro-organismes spécifiés (<i>Candida albicans</i>) | Enrichissement, puis recherche par : - dilution-neutralisation - filtration sur membranes et identification | NF EN ISO 18416 |

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

Unité technique : Laboratoire Alcools

Portée FIXE

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i> | | | |
|--|---|---|---------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Boissons alcoolisées <20 % V/V | Titre alcoométrique volumique | Distillation, Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne MO 070 |
| Boissons alcoolisées <20 % V/V | Masse volumique à 20°C | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne MO 002 |
| Boissons spiritueuses | Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne MO 002 |
| Boissons spiritueuses | Acidité totale | Titrimétrie potentiométrique automatisée | Méthode interne MO 008 |
| Boissons spiritueuses | Carbamate d'éthyle | Chromatographie en phase gazeuse/MS | Méthode interne MO 017 |
| Boissons spiritueuses | Méthanol | Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de Flamme | Méthode interne MO 009 |
| Boissons spiritueuses | Alcools supérieurs (butan-2-ol, propanol, 2-méthylPropanol, butan-1-ol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol) | Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de Flamme | Méthode interne MO 009 |
| Boissons spiritueuses anisées | Acide glycyrrhizique | Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV-visible | Méthode interne MO 001 |
| Boissons spiritueuses anisées | Trans Anéthole | Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de Flamme | Méthode interne MO 003 |

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

Portée FLEX 1

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115)</i> | | | |
|--|---|--|------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Boissons spiritueuses | Titre alcoométrique volumique réel Masse volumique du distillant | Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Règlement C.E.E 2870/2000 |
| Boissons spiritueuses | Extrait sec total | Evaporation au bain marie bouillant Pesée | Règlement C.E.E 2870/2000 |

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

Portée FIXE

| Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/115) | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Ethanol d'origine agricole | Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut | Densimétrie électronique par résonateur de flexion | Méthode interne MO 002 |
| Ethanol d'origine agricole | Acidité totale | Titrimétrie au rouge de phénol et carmin d'indigo | Méthode interne MO 023 |
| Ethanol d'origine agricole | Extrait sec | Evaporation au bain marie bouillant Pesée | Méthode interne MO 025 |
| Ethanol d'origine agricole déshydraté | Teneur en Eau | Coulométrie | Méthode interne MO 046 |
| Ethanol d'origine agricole | Méthanol | Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de Flamme | Méthode interne MO 009 |
| Ethanol d'origine agricole | Alcools supérieurs (butan-2-ol, propanol, 2-méthylPropanol, butan-1-ol, 2-méthylButanol, 3-méthylButanol, propen-ol) | Chromatographie en phase gazeuse Détecteur à ionisation de Flamme | Méthode interne MO 009 |
| Ethanol d'origine agricole | Temps de décoloration d'une solution de KMnO4 | Méthode visuelle par comparaison avec un étalon de coloration | Méthode interne MO 020 |
| Ethanol d'origine agricole | Acidité totale | Titrimétrie phénolphtaléine | Méthode interne MO 067 |

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

Portée flexible FLEX1

| Agroalimentaire / Divers aliments / 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) | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Principe de la méthode | Référence de la méthode |
| Boissons non alcoolisées Additifs alimentaires Extraits végétaux Produits de la pêche Fruits et légumes Epices et condiments | Détermination de la teneur en sulfites | Préparation / Analyse : Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie | NF EN 1988-1 |

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

Unité technique : Laboratoire de Chimie

Portée FLEX1

| # Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <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> | | | |
|--|--|--|----------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Alimentation humaine : Produits céréaliers Produits gras Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Epices et condiments Plantes aromatiques et médicinales Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Alimentation animale | Détermination de la teneur en Plomb, Cadmium, Arsenic, Mercure | Préparation : Voie humide par micro-onde sous pression Détection et quantification : ICP-MS | NF EN 13805 NF EN 15763 |

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

Portée fixe

| # Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i> | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|--|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | Turbidité | Néphélométrie | Méthode interne MO 116 |
| Eaux douces | Ammonium | Spectrophotométrie | NF T 90-015 Août 1975 (norme abrogée) ** |

* **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.

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

Portée flexible FLEX1

| # Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)</i> | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|--------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces | Couleur | Spectrophotométrie | NF EN ISO 7887 méthode C |
| Eaux douces | pH | Potentiométrie | NF EN ISO 10523 |
| Eaux douces | Conductivité | Méthode à la sonde | NF EN 27888 |

Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques*(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)*

| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
|-------------|---------------------------------------|--|-------------------------|
| Eaux douces | <u>Métaux</u> : Aluminium, fer | Préparation : / Analyse : ICP-AES | NF EN ISO 11885 |
| Eaux douces | Nitrates | Chromatographie ionique | NF EN ISO 10304 |

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

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 : **04/05/2024** Date de fin de validité : **30/11/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5578 Rév. 17.

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