

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6352 rév. 6**

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

**BUNGE FRANCE**  
N° SIREN : 435391354

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**  
**FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL**

réalisées par / *performed by :*

**BUNGE FRANCE - LABORATOIRE DE BREST**  
**Rue de Yokosuka**  
**29200 BREST**

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* : **13/05/2025**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2027**

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° 1-6352 Rév 5.

*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6352 [Rév 5](#).*

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° 1-6352 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**BUNGE FRANCE - LABORATOIRE DE BREST**  
**Rue de Yokosuka**  
**29200 BREST**

Dans son unité :

**- BUNGE FRANCE - LABORATOIRE DE BREST**

Elle porte sur :

#### PORTEE FLEX 1

<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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux Produits oléoprotéagineux Produits oléagineux	Détermination de la teneur en azote	<b>Préparation / Analyse :</b> Dumas : Combustion O2 DéTECTEUR à conductivité thermique	NF EN ISO 16634-1
Aliments des animaux Produits oléoprotéagineux Produits oléagineux	Détermination de la teneur en cellulose brute	<b>Préparation / Analyse :</b> Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	NF V03-040
Aliments des animaux Produits oléoprotéagineux Produits oléagineux	Détermination de la teneur en eau	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	R CE 152/2009
Aliments des animaux et tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Méthode A : extraction à l'éther de pétrole, distillation, gravimétrie. Méthode B : traitement à chaud à l'acide chlorhydrique, suivi de la méthode A	R CE 152/2009

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

## PORTEE FIXE

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
Tourteaux oléagineux (MG<5%)	Détermination de la teneur en matière grasse	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction (éther de pétrole) Distillation Gravimétrie	Méthode interne PROC1009

**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.

## PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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 teneur en impuretés insolubles	<b>Préparation / Analyse :</b> Filtration Gravimétrie	NF EN ISO 663
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	NF EN ISO 662
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	NF EN ISO 665
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles (Méthode simplifiée)	<b>Préparation / Analyse :</b> Dessiccation Gravimétrie	NF V03-909
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en impuretés	<b>Préparation / Analyse :</b> Gravimétrie	NF EN ISO 658
Graines oléagineuses	Détermination de l'acidité de l'huile	<b>Préparation / Analyse :</b> Titrimétrie	NF V03-906
Graines oléagineuses (sauf coprahpalmiste)	Détermination de la teneur en huile (Méthode alternative)	<b>Préparation / Analyse :</b> Extraction à l'hexane Gravimétrie	NF V03-908

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

## 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>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en phosphore	<b><u>Préparation / Analyse :</u></b> Incinération Dosage colorimétrique	Méthode interne PROC3009

**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 : **13/05/2025**    Date de fin de validité : **31/12/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6352 Rév. 5.

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>
--