Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-6694 rév. 11

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

EUROFINS CHIMIE ALIMENTAIRE ROUEN
N° SIREN : 844516369

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 - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS LAITIERS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS

réalisées par / *performed by* :

EUROFINS CHIMIE ALIMENTAIRE ROUEN
72 Rue Aristide Briand
76650 PETIT COURONNE

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 :* **20/06/2025**
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).
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° 1-6694 Rév 10.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6694 Rév 10.

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

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-6694 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS CHIMIE ALIMENTAIRE ROUEN
72 Rue Aristide Briand
76650 PETIT COURONNE

Dans son unité :

- Agroalimentaire

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : AGROALIMENTAIRE

Portée FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits céréaliers / 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 25/60-119)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Aliments diététiques et de régimes Produits céréaliers	Détermination de la perte en masse à la dessiccation	**Préparation / Analyse :** Dessiccation sous pression réduite Gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104738
Aliments diététiques et de régimes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	**Préparation / Analyse :** Incinération Gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104704
Aliments diététiques et de régimes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	**Préparation / Analyse :** Traitement chlorhydrique Extraction Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104713
Aliments diététiques et de régimes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et en protides (méthode de Dumas)	**Préparation / Analyse :** Dumas	Méthode interne T-FO57-WO104769
Aliments diététiques et de régimes Produits céréaliers	Détermination de la teneur en chlorures	**Préparation / Analyse :** Titrage potentiométrique par le nitrate d'argent	Méthode interne T-FO57-WO104774

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.*

Portée flexible FLEX1

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	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Lait sec	Détermination de la teneur en eau	**Préparation / Analyse :** Etuvage (103°C) Gravimétrie	NF V 04-348
Produits à base de lait pour les enfants en bas âge	Détermination de la teneur en matière grasse	**Préparation / Analyse :** Hydrolyse Extraction Gravimétrie	NF ISO 8262-1

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

Portée FIXE

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	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Produits laitiers	Détermination de la teneur en cendres	**Préparation / Analyse :** Incinération Gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104704
Produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total	**Préparation / Analyse :** Dumas	Méthode interne T-FO57-WO104769

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.*

Portée flexible FLEX1

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**
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en cellulose brute	**Préparation / Analyse :** Digestion Gravimétrie	NF V 03-040
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en eau	**Préparation / Analyse :** Dessiccation Gravimétrie	Règlement CE n° 152/09 modifié
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en chlorures solubles dans l'eau	**Préparation / Analyse :** Potentiométrie	Règlement CE n° 152/09 modifié
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en amidon	**Préparation / Analyse :** Polarimétrie	Règlement CE n° 152/09 modifié

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

Portée 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**
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	**Préparation / Analyse :** Incinération, gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104905
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en matières grasses brutes	**Préparation / Analyse :** Digestion, gravimétrie	Méthode interne T-FO57-WO104770
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en azote	**Préparation / Analyse :** Dumas	Méthode interne T-FO57-WO104769

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.*

Portée flexible FLEX1

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**
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en huile	**Préparation / Analyse :** Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	NF EN ISO 659 ISO 659
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en impuretés	**Préparation / Analyse :** Tamisage Gravimétrie	NF EN ISO 658 ISO 658
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	**Préparation / Analyse :** Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 665 ISO 665
Graines oléagineuses	Détermination de l'acidité de l'huile	**Préparation / Analyse :** Titrimétrie Gravimétrie	NF V03-906 ISO 729
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et d'acidité	**Préparation / Analyse :** Titrimétrie	NF EN ISO 660 ISO 660
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en impuretés insolubles	**Préparation / Analyse :** Traitement solvant et filtration Gravimétrie	NF EN ISO 663 ISO 663
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de l'indice de peroxyde	**Préparation / Analyse :** Titrimétrie	NF EN ISO 3960 ISO 3960
Corps gras d'origines animale et végétale	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	**Préparation / Analyse :** Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 662 ISO 662

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

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Blés tendres	Détermination de la masse à l'hectolitre	**Préparation / Analyse :** Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres	Détermination de la teneur en impuretés	**Préparation / Analyse :** Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Blés tendres Farine Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en eau	**Préparation / Analyse :** Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Blés tendres Farine	Détermination de la teneur en matières minérales	**Préparation / Analyse :** Gravimétrie Incinération	NF EN ISO 2171
Blés tendres Farine Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en protéines (méthode Kjeldahl)	**Préparation / Analyse :** Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Blés tendres Farine	Détermination de la teneur en gluten humide	**Préparation / Analyse :** Gravimétrie Lixiviation	ICC 155 NF EN ISO 21415-2
Blés tendres Farine Semoules et pâtes alimentaires	Détermination de l'acidité grasse	**Préparation / Analyse :** Titrimétrie	NF ISO 7305
Blés tendres Farine Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en cellulose brute	**Préparation / Analyse :** Digestion Gravimétrie	NF V 03-040
Blés tendres Farine	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	**Préparation / Analyse :** Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres	Détermination de l'indice de sédimentation	**Préparation / Analyse :** Test de Zélény	NF EN ISO 5529
Blés tendres Farine	Détermination des propriétés alvéographiques	**Préparation / Analyse :** Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971
Farines de blé tendre et semoules de blé dur	Détermination des impuretés d'origine animale	**Préparation / Analyse :** Filth test (Examen microscopique)	NF ISO 11050

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

Portée FIXE

Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Blés tendres Farine Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en protéines	**Préparation / Analyse :** Dumas	Méthode interne T-FO57-WO104769

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.*

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-61)*			
Référence de la portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
1	Produits laitiers Produits diététiques	Détermination de la teneur en humidité et lipides totaux	**Préparation / Analyse :** Dessiccation (microonde) RMN basse résolution

Portée flexible FLEX3 *: Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.*

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est mise à disposition par le laboratoire.

[#] *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 : **20/06/2025** Date de fin de validité : **31/12/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6694 Rév. 10.