

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6725 rév. 6**

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

UNION INVIVO
N° SIREN : 775690191

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 - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - PRODUITS CEREALIERES
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS
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 :*

LABORAGRO-UNION INVIVO
Tavers - CD 39
77130 LA GRANDE PAROISSE

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* : **01/10/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2029**

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° 1-6725 Rév 5.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6725 [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
--

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-6725 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORAGRO-UNION INVIVO
Tavers - CD 39
77130 LA GRANDE PAROISSE

Dans son unité :

- Unité technique : Laboratoire

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE

Portée FLEX 1

Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques <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 25/119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blé tendre Blé dur Orge brassicole Farine et semoule	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Etuvage (130 – 133 °C) Gravimétrie	NF EN ISO 712
Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Dumas : Combustion O ₂ Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-2
Orge fourragère Blés tendres Blés durs	Détermination de la masse du blé par hectolitre (Nilema Litre)	Préparation / Analyse : Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres Blés durs Orge fourragère	Détermination des impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Blés tendres Blés durs Farine de blé tendre	Détermination des cendres	Préparation / Analyse : Incinération (900 °C) Gravimétrie	NF EN ISO 2171

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blés tendres et leurs farines Blés durs et leurs semoules	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Préparation / Analyse : Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres Farines	Détermination de la teneur en Gluten Humide et Gluten Index	Préparation / Analyse : Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
Blés tendres Farines	Détermination de la teneur en gluten sec à partir du gluten humide	Préparation / Analyse : Séchage du gluten humide	NF EN ISO 21415-4
Blés tendres Farines de blés tendres	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	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 : Filt test (Examen microscopique)	NF ISO 11050
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Etuvage (130 – 133°C) Gravimétrie	NF EN ISO 6540
Maïs	Mesure de la dénaturation des protéines salino solubles (dit promatest)	Préparation / Analyse : Extraction Colorimétrie (Promatest) Spectrophotométrie	NF V 03-741
Maïs, Sorgho	Détermination des impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 16378
Blés durs	Détermination du taux de mitadinage	Préparation / Analyse : Farinotome de Pohl	NF V 03-779
Blés durs	Détermination du taux de mitadinage	Préparation / Analyse : Coupe au Scalpel	NF V 03-778
Blés tendres et leurs farines Semoules de blé dur	Détermination de l'acidité grasse	Préparation / Analyse : Extraction Titrimétrie	NF ISO 7305

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Farines de blés tendres	Détermination de l'absorption d'eau et des caractéristiques rhéologiques au moyen du farinographe	Préparation / Analyse : Farinographe de Brabender	NF EN ISO 5530-1
Farines de blés tendres et mouture d'essai	Détermination de l'endommagement de l'amidon	Préparation / Analyse : Absorption d'iode (Ampérométrie)	NF EN ISO 17715
Blé tendre Triticale Blé dur Maïs Sorgho Légumineuses	Détermination de la viscosité des extraits aqueux	Préparation / Analyse : Viscosimétrie	NF V 03-749
Farines de blés tendres	Détermination de la capacité de rétention des solvants	Préparation / Analyse : Absorption Gravimétrie	AACC 56-11
Blés tendres	Détermination de la dureté	Préparation / Analyse : Spectroscopie proche infra-rouge	AACC 39-70A
Blés tendres	Détermination de la dureté – indice de taille de particule	Préparation / Analyse : Tri Broyage Tamisage	AACC 55-30
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination de la teneur en eau et en protéines	Préparation / Analyse : Spectroscopie proche infra-rouge	NF EN 15948

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Gluten de blé tendre	Détermination du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie	Méthode interne M.METHOD.002

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 (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/98)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Orges de brasserie	Calibrage de l'orge brassicole	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	Analytica EBC 3.11.1 et 3.11.2
Orges de brasserie	Détermination de la germination	Préparation / Analyse : Méthode Aubry	Analytica EBC 3.6.1

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

Portée Fixe

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Graines de colza, Moutarde	Détermination de la teneur en glucosinolates	Préparation / Analyse : Extraction Désulfatation HPLC-UV	Méthode interne M.METHOD.003
Graines protéagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	Préparation / Analyse : Etuvage (130 – 133 °C) Gravimétrie	Méthode interne METHODE BIPEA LH52E

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 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Huiles extraites des graines oléagineuses	Préparation des esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : Méthylation	NF EN ISO 12966-2
Huiles extraites des graines oléagineuses	Analyse des esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-4

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

Portée FLEX 1

Agroalimentaire / Aliment 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Graines protéagineuses	Détermination de la teneur en impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF V03-944

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tourteaux	Détermination de la teneur en glucosinolates	Préparation / Analyse : Extraction Désulfatation HPLC-UV	Méthode interne M.METHOD.003
Graines protéagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	Préparation / Analyse : Etuvage (130 – 133 °C) Gravimétrie	Méthode interne METHODE BIPEA LH52E

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

Produits chimiques et biologiques / Produits bio-actifs / Analyses physico-chimiques (Méthodes physico-chimiques : plantes médicinales et aromatiques)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Graines de pavot	Détermination de la teneur en morphine et en codéine	Préparation / Analyse : Extraction solide / liquide HPLC-UV	Méthode interne M.METHOD.040

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 FLEX1 :

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Céréales (graines) Produits dérivés des céréales	Détermination de la teneur en Déoxynivalénol (DON)	Extraction : Solvant Purification : Centrifugation Analyse : ELISA microplaques	XP V 03-147

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 : **01/10/2024** Date de fin de validité : **30/09/2029**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6725 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 www.cofrac.fr