

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-6746 rév. 4

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

SILLIKER

N° SIREN : 303434591

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 CARNES / PRODUITS DE LA MER -
PRODUITS LAITIERS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES
ET EDULCORES**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS -
MILK AND DAIRY PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND
EDULCORATED PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

SILLIKER - Site Saint-Herblain
3 Chemin de la Chatterie
44800 SAINT-HERBLAIN

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* : **17/01/2023**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2024**

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

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° 1-6746 Rév 3.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6746 [Rév 3](#).

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° 1-6746 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SILLIKER - Site Saint-Herblain
3 Chemin de la Chatterie
44800 SAINT-HERBLAIN

Dans son unité :

- Laboratoire Food Sciences Center

Elle porte sur :

Unité technique : **Laboratoire Food Sciences Center**

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

| # AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59) | | | |
|--|--|---|----------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux 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 | <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 | Staphylocoques à coagulase positive | Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°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>Bacillus cereus</i> présomptifs | 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche Isolement / Identification et confirmation | NF EN ISO 6579-1 |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons d'environnement | <i>Salmonella</i> spp. | Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ® | BKR 23/07-10/11 |

| # 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 de production et de distribution des aliments | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | 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 spp.</i> | 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> et <i>Listeria spp.</i> | 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 spp.</i> | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95 | Levures et moisissures | Dénombrement des colonies à 25°C | NF ISO 21527-1 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 | Levure osmophiles et moisissures xérophiles | Dénombrement des colonies à 25°C | NF ISO 21527-2 |

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

PORTEE 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 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits alimentaires de consommation humaine | Mesure de l'activité de l'eau | Préparation / Analyse : Hygrométrie (principe du point de rosée) | NF ISO 18787 |

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

| AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / 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 25/80) | | | |
|---|--|--|--------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Viandes et produits à base de viande | Mesure du pH | Préparation / Analyse : Potentiométrie | NF V04-408 |

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

| AGROALIMENTAIRE / PRODUITS LAITIERS / 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 25/61)</i> | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Lait et produits laitiers | Mesure du pH | <u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie | FD V04-035 |

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

PORTEE FLEXIBLE FLEX1

| AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES/ 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 25/60-118)</i> | | | |
|---|--|--|--------------------------------|
| OBJET | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits dérivés des fruits et légumes | Mesure du pH | <u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie | NF ISO 1842 |
| Jus de fruits, légumes et produits dérivés | Mesure du pH | <u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie | NF EN 1132 |

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 : **17/01/2023** Date de fin de validité : **31/01/2024**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6746 Rév. 3.

| |
|---|
| 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 |
|---|