

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6761 rév. 6**

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

AGROLAB'S

N° SIREN : 779075910

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 LAITIERS - SANTE ANIMALE
FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH

réalisées par / *performed by :*

AGROLAB'S Site Clermont-Ferrand
8 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

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* : **01/10/2023**Date de fin de validité / *expiry date* : **30/09/2028**

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° 1-6761 Rév 5.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6761 [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° 1-6761 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AGROLAB'S Site Clermont-Ferrand
8 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Dans son unité :

- MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- PAIEMENT DU LAIT
- PHYSICO-CHIMIE

Elle porte sur :

Unité technique : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

Portée FLEX1 :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
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

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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 et 38°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	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Extraction et concentration par dialyse Détection immuno-enzymatique par test ELFA qualitatif Kit VIDAS SET 2	NF EN ISO 19020
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
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 aliments pour animaux de compagnie	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® <i>Salmonella</i> (double voie)	BIO 12/01-04/94
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® EASY <i>Salmonella</i>	BIO 12/16-09/05
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

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques*(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

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

Unité technique : PHYSICO-CHIMIE**Portée 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
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 3727-1
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 5534
Lait Crème	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Lactosérum liquide	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-294
Lactosérum concentré	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF V04-295
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 2450
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF EN ISO 1211
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19660
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-287 (Heiss)
Lait	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-3
Lait	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie	NF V04-216

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
Beurre	Détermination de matière sèche non grasse	Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	NF EN ISO 3727-2
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764
Lait	Détermination de l'acidité titrable	Titrimétrie	NF V04-206
Lait de brebis	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-155

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

Portée FLEX2 :
Portée Générale

# AGROALIMENTAIRE / SANTE ANIMALE / Immuno-sérologie (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Lait	Anticorps dirigés contre : - <i>Brucella (abortus, suis, melitensis)</i> (Brucellose), - <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotrachéite infectieuse bovine, (Ac totaux), - le virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale. La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

Unité Technique : PAIEMENT DU LAIT

Portée FLEX1 :

# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Lait cru (brebis)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-155
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques*(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO selon bulletin FIL n°265/1991
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF) avec ou sans conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrométrie moyen infrarouge (IRTF)	CNIEL LIPO IR

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

Portée FLEX1 :**# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques***(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Lait cru (vache, chèvre)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearothermophilus</i>	CNIEL INHD Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

Portée FLEX1 :**# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biochimiques***(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Tests immuno-chromatographiques	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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 : **01/10/2023** Date de fin de validité : **30/09/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6761 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