

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6933 rév. 6**

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

LABORATOIRE DU CENTRE-OUEST LABCO

N° SIREN : 888557675

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 :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU*ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER -
PRODUITS LAITIERS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS -
MILK AND DAIRY PRODUCTS*réalisées par / *performed by :***SAS LABCO****44 rue Jean Jaurès****BP 18****17700 Surgères**

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* : **24/01/2025**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2026**

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° 1-6933 Rév 5.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6933 [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° 1-6933 rév. 6

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SAS LABCO
44 rue Jean Jaurès
BP 18
17700 Surgères

Dans ses unités :

- **MICROBIOLOGIE**
- **CHIMIE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE

Portée flexible 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
Lait (cru et pasteurisé)	Micro-organismes psychrotrophes	Dénombrement des colonies à 21°C (nombre estimatif-méthode rapide)	ISO 8552 / FIL 132
Viandes et produits à base de viande	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V04-506
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>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832

#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 animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Recherche et dénombrement par technique NPP à 30°C (ou à 37°C)	NF ISO 4831
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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Tous produits d'alimentation humaine	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/01-07/93
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°C 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
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 ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-2
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

#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 animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
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 et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Poudres de lait infantile et prélèvement d'environnement	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Cronobacter</i> spp	BRD 07/23-01/13
Viandes, produits à base de viande et volailles	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnée ; volailles crues, dont congelés, non congelés, assaisonnée ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 A
Produits laitiers (produits laitiers traités thermiquement, produits laitiers crus et desserts lactés)	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 B
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Tous produits d'alimentation humaine et produit d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04

#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 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
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria</i> spp.	BRD 07/13-05/07
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono	BRD 07/05-09/01
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II	BRD 07/10-04/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-401
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 21872-1
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF ISO 11289
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409

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

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu chromogène Dénombrement des colonies confirmées	ISO 9308-1
Eaux douces	Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs	Destruction des formes végétatives Filtration sur membrane Incubation à 37°C en anaérobiose Dénombrement des colonies caractéristiques	NF EN 26461-2
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
Eaux douces	Staphylocoques pathogènes (Coagulase positive)	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées	NF T 90-412
Eaux douces Eaux de process	<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	Ensemencement en direct et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par centrifugation puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Confirmation des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> par agglutination au latex	NF T 90-431

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

Portée FIXE

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1 - septembre 2000

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

UNITE TECHNIQUE : PRELEVEMENTS

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593
Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	XP CEN ISO/TS 17728
Produits laitiers	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	NF EN ISO 707
Carcasses de boucherie	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface de carcasse	NF EN ISO 17604

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

* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités dans sa portée.

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses microbiologiques – LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522

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

UNITE TECHNIQUE : CHIMIE

Portée 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Acido-butyrométrie	NF V04-287 (Van-Gulik)
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Acido-butyrométrie	NF ISO 19660
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Acido-butyrométrie	NF ISO 19662
Beurre	Détermination de l'indice de dispersion de l'eau	Préparation / Analyse : Mise en contact d'un papier indicateur Mesure du nombre, de la forme et de la taille des gouttelettes d'eau	NF ISO 7586
Lait, lait concentré non sucré et Crème	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Fromage	Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline	Préparation / Analyse : Dilution (si besoin) Fluorimétrie	NF EN ISO 11816-2
Lait	Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline	Préparation / Analyse : Dilution (si besoin) Fluorimétrie	NF EN ISO 11816-1
Beurre	Détermination du pH de la phase aqueuse	Préparation / Analyse : Potentiométrie	ISO 7238
Beurre	Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse (méthode de référence)	Préparation / Analyse : Titrimétrie	ISO 1740
Beurre	Détermination de la teneur en sel	Préparation / Analyse : Colorimétrie	ISO 1738

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

Portée FIXE

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Beurre	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-BEURRE-MO-004
Beurre	Détermination de matière sèche non grasse	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-BEURRE-MO-005
Fromage	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthéro-chlorhydrique Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-MG-MO-001
Fromages, fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE MS-MO-001

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
Fromage (par dilution)	Détermination du pH	<u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie	Méthode interne CHIMIE-DIV-MO-003

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 carnés, Produits de la mer / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en humidité	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation (104°C) Gravimétrie	NF V04-401

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

Portée FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/60-80)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés : plats cuisinés, pizza, sandwich, tartes, quiches	Détermination de la perte en masse	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-PC-MO-002
Aliments composés : plats cuisinés, pizza, sandwich, tartes, quiches Produits carnés : viandes, volailles, charcuterie, salaisons Produits de la pêche : poissons	Détermination de la teneur en cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-PC-MO-004
Aliments composés : plats cuisinés, pizza, sandwich, tartes, quiches Produits carnés : viandes, volailles, charcuterie, salaisons Produits de la pêche : poissons	Détermination de la teneur en lipides totaux	<u>Préparation / Analyse :</u> Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne CHIMIE-PC-MO-008
Aliments composés : plats cuisinés, pizza, sandwich, tartes, quiches Produits carnés : viandes, volailles, charcuterie, salaisons Produits de la pêche : poissons	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	<u>Préparation / Analyse :</u> Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne CHIMIE-PC-MO-005

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

Date de prise d'effet : **24/01/2025** Date de fin de validité : **30/04/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6933 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