

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7085 rév. 5**

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

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE

N° SIREN : 844934612

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 CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS -
BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS
AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY
PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE

Rue Pierre Adolphe Bobierre

BP 42301

44323 NANTES CEDEX 3

France

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* : **17/04/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2027**

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° 1-7085 Rév 4.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7085 [Rév 4](#).

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° 1-7085 rév. 5

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :
EUROFINS ANALYSES NUTRITIONNELLES FRANCE
 Rue Pierre Adolphe Bobierre
 BP 42301
 44323 NANTES CEDEX 3
 France

Dans son unité :
- LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE ANALYSES NUTRITIONNELLES

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALES	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
25	Poissons	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation / Analyse : Extraction - Dérivation HPLC-UV

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
26	Produits carnés	Détermination de la teneur en L(-) hydroxyproline et calcul de la teneur en collagène	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Hydrolyse acide (micro-ondes) Flux continu
	Produits carnés	Détermination de la teneur en phosphates	Préparation / Analyse : Minéralisation Colorimétrie
	Produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote basique volatil total	Préparation / Analyse : Entraînement à la vapeur Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
29	Alimentation humaine	Mesurage du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie
		Détermination de l'activité de l'eau	Préparation / Analyse : Hygrométrie (Principe du point de rosée)

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
13	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de l'humidité	Préparation / Analyse : Dessiccation
		Détermination de la teneur en matière sèche	Gravimétrie Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
14	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Incinération Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
16	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-80-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
53	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires	Préparation / Analyse : Prétraitement Digestion enzymatique Gravimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Alimentation humaine	Composants des glucides	Préparation / Analyse : Mise en solution Déprotéinisation Chromatographie ionique Flux continu (colorimétrie)

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/60-80-118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
32	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sulfites	Préparation / Analyse : Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-80-81-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
33	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en amidon (voie enzymatique)	Préparation / Analyse : Digestion enzymatique Colorimétrie (automate séquentiel)

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/60-80)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
31	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en nitrates et/ou nitrites	Préparation / Analyse : Flux continu (colorimétrie)

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
18	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en chlorure	Préparation / Analyse : Potentiométrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
17	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en sodium	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide par micro-ondes sous pression SAA – Flamme ICP-OES

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en matière grasse totale Détermination de la teneur en matière grasse libre Esters méthyliques d'acide gras Cholestérol	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Hydrolyse micro-onde Extraction par solvant à froid Extraction par solvant à chaud Extraction micro-onde Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Méthylation et silylation Extraction Ankom Gravimétrie GC-FID

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer, Corps gras, 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 25/80-82-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
28	Huiles	Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	Préparation / Analyse : Spectrophotométrie UV
	Produits carnés Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'indice de peroxyde	Préparation / Analyse : Extraction
	Produits gras Produits céréaliers	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Potentiométrie

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-81-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
50	Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en acides organiques	Préparation / Analyse : Mise en solution Chromatographie ionique

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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-118-119)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
52	Alimentation humaine	Détermination de la teneur des édulcorants	Préparation / Analyse : Extraction Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée

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.

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 : **17/04/2024** Date de fin de validité : **31/03/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7085 Rév. 4.

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
--