

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7132 rév. 4**

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

NUTRI'BABIG

N° SIREN : 842832685

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**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***Laboratoire Central NUTRI'BABIG****1 rue Victor SEGALEN****29270 CARHAIX-PLOUGUER**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **25/12/2025**

Date de fin de validité / *Valid until* : **31/12/2026**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

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° 1-7132 Rév 3.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7132 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° 1-7132 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

Laboratoire Central NUTRI'BABIG
1 rue Victor SEGALEN
29270 CARHAIX-PLOUGUER

Dans son unité :

- MICROBIOLOGIE
- PHYSICO-CHIMIE

Elle porte sur :

Unité technique : MICROBIOLOGIE

Portée FLEX1 :

# 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, 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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie, échantillons d'environnement de production industrielle	Flore mésophile aérobie revivable	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® AC	BIO 12/35-05/13
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	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour le bétail)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement à 35°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® EB	BIO 12/21-12/06
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	NF ISO 4832

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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Coliformes totaux	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® TC	BIO 12/17-12/05
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
Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement à 37°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® STA	BIO 12/28-04/10
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</i> spp. sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-1
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	Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 37°C	NF EN ISO 15213-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus</i> Plus Agar	BKR 23/06-02/10
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement à 30°C par technique NPP et lecture automatisée TEMPO® BC	2014 LR47 Méthode certifiée par Microval
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, alimentation infantile et céréales infantiles avec et sans probiotiques, ingrédients et dérivés du lait, échantillons d'environnement de production industrielle	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Cronobacter</i>	BIO 12/42-03/18
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

# 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
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR GENE-UP® <i>Salmonella</i> 2	BIO 12/38-06/16

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

Unité technique : PHYSICO-CHIMIE

Portée 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
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine C	Préparation / Analyse : Extraction par solvant HPLC-UV	AOAC 2012.22
Formules infantiles solides	Détermination de la teneur en nucléotides	Préparation / Analyse : Extraction solide/liquide HPLC-UV	NF ISO 20638
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination des teneurs en choline totale et carnitine libre et totale	Préparation / Analyse : Extraction solide/liquide LC-MS/MS	ISO 21468
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en vitamine B5 (acide pantothénique)	Préparation / Analyse : Extraction liquide/liquide LC-MS/MS	NF ISO 20639
Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en iode totale	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide par système ouvert ICP-MS	NF EN ISO 20647
Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	Détermination de la teneur en calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, sodium, zinc, sélénium	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide par micro-onde sous pression ICP-MS	NF EN ISO 21424

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

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait liquide Poudre de lait Produits laitiers en poudre	Détermination de la teneur en azote	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Poudre de lait infantiles	Détermination de la teneur en vitamine A (Rétinol)	Préparation / Analyse : Extraction par solvant Hydrolyse enzymatique HPLC-UV	ISO 20633
Poudre de lait infantiles	Détermination de la teneur en vitamine E (Alphatocophérol)	Préparation / Analyse : Extraction par solvant Hydrolyse enzymatique HPLC-FLUO	ISO 20633
Poudre de lait infantiles	Détermination de la teneur en vitamines B1, B3 et B6	Préparation / Analyse : Extraction liquide / liquide LC-MS/MS	NF ISO 21470
Poudre de lait Produits laitiers en poudre	Détermination de la composition en acides gras	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID	NF EN ISO 16958
Poudre de lait infantile Lait et sérum en poudre	Détermination de la teneur en taurine	Préparation / Analyse : Extraction liquide / liquide LC-MS/MS	AOAC 2022.03

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

Portée FIXE :

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Poudre de lait Produits laitiers en poudre	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthero-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	Méthode interne MOLABCH030
Produits laitiers liquides et en poudre	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Incinération Gravimétrie	Méthode interne MOLABCH031
Produits laitiers en poudre	Détermination de la teneur en humidité	Préparation / Analyse : Dessiccation par étuvage Gravimétrie	Méthode interne MOLABCH028

Portée FIXE : 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 : **25/12/2025** Date de fin de validité : **31/12/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7132 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