

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7281 rév. 1**

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

AMSPEC FRANCE
N° SIREN : 831140470

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 - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - PRODUITS CEREALIERS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS

réalisées par / *performed by :*

AMSPEC LAB
14 boulevard de l'Ouest
76000 ROUEN

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* : **21/10/2025**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/08/2028**

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° 1-7281.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7281

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° 1-7281 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AMSPEC LAB
14 boulevard de l'Ouest
76000 ROUEN

Dans son unité :

- AMSPEC LAB

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : AMSPEC LAB

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / 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 25/119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blés tendres et leurs farines Blés durs et leurs semoules	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	<u>Préparation / Analyse :</u> Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Céréales et produits céréaliers	Détermination de la teneur en eau	<u>Préparation / Analyse :</u> Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Céréales en grains	Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre	<u>Préparation / Analyse :</u> Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blé et farines de blé	Détermination de la teneur en gluten humide et gluten index	<u>Préparation / Analyse :</u> Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
Blé et farines de blé	Détermination de la teneur en gluten sec à partir du gluten humide	<u>Préparation / Analyse :</u> Séchage du gluten humide	NF EN ISO 21415-4

Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blés tendres	Détermination de l'indice de sédimentation - Test de Zélény	Préparation / Analyse : Mise en solution (acide lactique) Mesure graduelle	NF EN ISO 5529
Céréales et légumineuses	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Blé, blé dur, orge fourragère	Détermination du taux d'impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Blé dur	Détermination du taux de mitadinage et calcul du taux de vitrosité	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Découpe Gravimétrie	NF EN 15585
Maïs	Détermination du taux d'impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 16378
Maïs	Détermination de la teneur en eau (sur grains broyés et sur grains entiers)	Préparation / Analyse : Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 6540
Blés tendres Farines de blé	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Préparation / Analyse : Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971

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

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/98)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Orges de brasserie	Humidité	Préparation / Analyse : Broyage Dessiccation par étuvage	Analytica EBC 3.2
Orges de brasserie	Calibrage / Triage	Préparation / Analyse : Tamisage Pesée	Analytica EBC 3.11.1
Orges de brasserie	Teneur en protéines	Préparation / Analyse : Méthode Kjeldahl	Analytica EBC 3.3.1

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

Portée FLEX1 :

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments des animaux : Matières premières	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 5983-2
Tourteaux de graines oléagineux	Détermination de la teneur en eau et en matière volatile	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	NF ISO 771
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	Préparation / Analyse : Incinération Gravimétrie	ISO 5984
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cellulose brute	Préparation / Analyse : Digestion Minéralisation Gravimétrie	ISO 6865

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

Portée FIXE :

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tourteaux de graines oléagineuses	Détermination de la teneur en huile	Préparation / Analyse : Extraction Distillation Gravimétrie	Méthode interne LAB-01-MO-27
Tourteaux de graines oléagineuses	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Procédé A Extraction Distillation Gravimétrie	Méthode interne LAB-01-MO-29

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 : **21/10/2025** Date de fin de validité : **31/08/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7281.

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