

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7434 rév. 4**

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

LABORATOIRE MYLAB

N° SIREN : 777665696

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 LAITIERS - SANTE ANIMALE***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH*réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE MYLAB - Site de Janzé****Rue de la Butte à Madame****35150 JANZE****FRANCE**

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* : **12/02/2026**
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/10/2030**

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° 1-7434 Rév 3.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7434 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° 1-7434 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE MYLAB - Site de Janzé
Rue de la Butte à Madame
35150 JANZE
FRANCE

Dans ses unités :

- **UNITE PRODUITS LAITIERS ET EAUX**
- **UNITE COMPOSITION ET QUALITE DU LAIT ET UNITE SANTE ANIMALE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants /

UNITE TECHNIQUE : UNITE PRODUITS LAITIERS ET EAUX

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
Lait	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Préparation / Analyse : Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF ISO 6731
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	NF ISO 23318
Lait liquide homogénéisé et non homogénéisé	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	
Lait écrémé liquide	Détermination de la teneur en matière grasse	Préparation / Analyse : Extraction éthéro-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Gravimétrie	
Lait de vache et de chèvre Fromage, lait sec et produits laitiers secs	Détermination de la teneur en azote total	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Lait	Détermination de la teneur en azote non protéique	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Précipitation Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-4

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
Produits laitiers	Détermination de la teneur en azote total	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne LAB LB1 PL1 MET AZO 0076

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

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux résiduaires	Azote Kjeldahl	Titrimétrie	NF EN 25663
Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1
Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux résiduaires	DCO	Titrimétrie	NF T 90-101
Eaux résiduaires	ST-DCO	Méthode à petite échelle en tube fermé	ISO 15705
Eaux résiduaires	Phosphore total	Spectrophotométrie	NF EN ISO 6878
Eaux résiduaires	Nitrites, nitrates	Flux continu	NF EN ISO 13395

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

Portée FIXE

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses Physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	Chorate, Perchlorate	Préparation / Extraction : Liquide/Liquide Solide/Liquide (SPE) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne LAB LB1 PL1 MET ANA 0394

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 FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / analyses Physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait	Détermination de la teneur en résidus de pesticides Chorate et perchlorate	Préparation / Extraction : Liquide/Liquide Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne LAB LB1 PL1 MET ANA 0385
Poudre de lait			Méthode interne LAB LB1 PL1 MET ANA 0393

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 / 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, 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	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
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
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 pour la production et la distribution des aliments	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar ou COMPASS® <i>Bacillus</i> Plus Agar	BKR 23/06-02/10

#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, 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 animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
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 échantillons de l'environnement de production industrielle	<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 échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID' L. mono	BRD 07/05-09/01
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 et céréales infantiles avec et sans probiotiques incluant leurs ingrédients, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche sur milieu chromogénique par la méthode CSD	BKR 23/12-12/20
Lait, produits laitiers et échantillons d'environnement du secteur laitier	<i>Pseudomonas</i> spp.	Dénombrement des colonies à 25°C	XP ISO/TS 11059
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 AGAR®	BKR 23/09-05/15 B

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

UNITE TECHNIQUE : UNITE COMPOSITION ET QUALITE DU LAIT ET UNITE SANTE ANIMALE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire -- LAB REF 15)</i>			
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 (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 (IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Moyen Infrarouge (IRTF) avec ou sans conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
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)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrométrie Moyen Infrarouge (IRTF)	CNIEL LIPO IR

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques			
<i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)</i>			
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	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 méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biochimiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage instantanée fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Test immuno-chromatographique	CNIEL ATBC selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Santé animale / Immunoserologie (Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait	Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> (<i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i>) (Brucellose)	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX Brucellosis Milk Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la leucose bovine enzootique	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX Leukosis Milk Screening Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la rhinotrachéite infectieuse bovine (anticorps totaux)	ELISA	Notice fournisseur IDEXX (IDEXX IBR Pool Ab Test)
Lait	Anticorps dirigés contre le virus de la diarrhée virale bovine	ELISA	Notice fournisseur ID.Vet (ID Screen BVD p80 antibody competition)
Lait	Anticorps dirigés contre <i>Hypoderma bovis</i> et <i>lineatum</i> (varron)	ELISA	Notice fournisseur ID.Vet (ID Screen Hypodermosis Indirect)

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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 : **12/02/2026** Date de fin de validité : **31/10/2030**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7434 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