

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0152 rév. 16**

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

SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES (SCL)

N° SIREN : 130002074

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 / CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES

FOOD AND FOOD PRODUCTS / FATS AND OIL - FOODSTUFFS - FOOD CONTACT MATERIALS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Bordeaux
3, avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 98080
33608 PESSAC CEDEX

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* : **05/10/2022**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2023**

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

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° 1-0152 Rév 15.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0152 [Rév 15](#).

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° 1-0152 rév. 16

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Bordeaux
3, avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 98080
33608 PESSAC CEDEX

Dans ses unités :

- UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 1
- UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 2
- UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE 3

Elle porte sur :

Unité Technique : UNITE SCIENTIFIQUE 1

Portée flexible FLEX3 : Analyses physico-chimiques des boissons alcoolisées

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Boissons alcoolisées	Masse volumique à 20°C Densité à 20°C/20°C	- Pycnométrie - Densimétrie électronique par résonateur de flexion
2		Titre alcoométrique volumique	- Distillation / Pycnométrie - Distillation / Densimétrie électronique par résonateur de flexion
3		Sucres et polyols	- Chromatographie liquide haute performance – Réfractométrie
4		Sucres	- Iodométrie manuelle - Spectrophotométrie UV-Visible automatisée - Réfractométrie (MC/MCR)
5		Conservateurs	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis. - Entraînement à la vapeur / Spectrophotométrie UV
6		Colorants	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
7	Boissons alcoolisées	Indices Chromatiques	- Spectrophotométrie UV-Visible
8		Edulcorants	- Chromatographie liquide haute performance – détection UV-Vis ou détection CAD
9		Alcools, esters, aldéhydes	- Chromatographie en phase gazeuse – détection FID
10		Rapports isotopiques	- Résonance magnétique nucléaire - Spectrométrie de masse des rapports isotopiques
11		Acides organiques et anions minéraux	- Electrophorèse capillaire haute performance – détection UV-Vis
12		Acidité totale	- Titrimétrie manuelle
13		Acidité fixe	- Titrimétrie manuelle - Potentiométrie automatisée
14		Acidité volatile	- Entraînement à la vapeur - Titrimétrie - Spectrophotométrie UV-Visible automatisée - Calcul par différence
15		pH	- Potentiométrie manuelle
16		Extrait sec	- Méthode densimétrique - Evaporation pesée
17		Cendres	- Incinération – Pesée
18		Dioxyde de soufre libre	- Entraînement – Oxydation – Titrimétrie
		Dioxyde de soufre total	- Iodométrie

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses sensorielles (Analyses sensorielles – LAB GTA 33)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Détection de qualités organoleptiques insuffisantes	Essai Acceptation / Refus	Méthode interne référencée ANA.PRT.451
Vins	Identification des défauts caractéristiques des vins de l'échantillon refusé suite à l'essai Acceptation/Refus	Caractérisation des défauts	Méthode interne référencée ANA.PRT.453

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Portée flexible FLEX3 : Analyses physico-chimiques des boissons sans alcool et des sucres

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
19	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Extrait sec	Préparation / Analyse : Dessication-pesée Réfractométrie
20		Détermination de la teneur en Cendres	Préparation / Analyse : Incinération - Pesée
21		Détermination de l'Acidité titrable	Préparation / Analyse : Titrimétrie potentiométrique
22		Détermination du pH	Préparation / Analyse : Potentiométrie manuelle
23		Détermination de la teneur en Dioxyde de soufre total	Préparation / Analyse : Entraînement – 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
24	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Sucres et polyols, Hydroxyméthylfurfural, additifs, conservateurs, édulcorants	Préparation / Analyse : HPLC-UV Visible HPLC-Réfractométrie HPLC-CAD
25		Détermination de la teneur en Alcools	Préparation / Analyse : 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
26	Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en acides organiques et anions minéraux	Préparation / Analyse : Electrophorèse capillaire haute performance – Détection UV-Vis

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
27	Boissons non alcoolisées	Détermination des Rapports isotopiques	Préparation / Analyse : Résonance magnétique nucléaire Spectrométrie de masse des rapports isotopiques

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Essais et analyses des matériaux et des emballages au contact des aliments)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
28	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires	Migration globale dans simulants aqueux	Contact avec simulant Evaporation Gravimétrie
29		Matières organiques volatiles libres	Etuve Gravimétrie
30		Substances spécifiques migrant dans les simulants d'aliments.	Préparation de l'échantillon Contact avec simulant Extraction
31		Substances spécifiques extraites des matériaux	Purification concentration Analyse Spectrophotométrie UV-visible HPLC-SM/SM

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible 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)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
32	Boissons alcoolisées	Détermination de la teneur en Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Analyse : GC-MS/MS

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3 : Recherche de métaux et minéraux dans des matrices agroalimentaires

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
33	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments minéraux et métalliques Métaux lourds	Préparation : Décomposition thermique / amalgame d'or Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : SAA avec amalgamation ICP-MS

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Mesure de radioactivité <i>Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
34	Denrées alimentaires liquides Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs γ Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV	Mesure : Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie γ à haute résolution

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
35	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits	Détermination de la teneur en Résidu sec soluble	<u>Préparation / Analyse :</u> Réfractométrie
36		Détermination de la teneur en Matière sèche	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation étuve
37		Détermination de la teneur en Cendres	<u>Préparation / Analyse :</u> Incinération – pesée
38		Détermination de la teneur en Humidité	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation étuve
		Fruits secs	<u>Préparation / Analyse :</u> Conductimétrie
39	Produits sucrés et édulcorés Produits dérivés des fruits	Détermination de la Masse nette	<u>Préparation / Analyse :</u> Pesée

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Accréditation Non Valable

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux 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 25/118)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
40	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en Sucres	Préparation / Analyse : HPLC-Réfractométrie
41		Produits dérivés des fruits	Détermination de la teneur en Conservateurs
42	Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en Colorants	Préparation / Analyse : HPLC- UV visible

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Corps gras / 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 25/82)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
43	Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en Matières grasses totales	Préparation / Analyse : Hydrolyse, extraction, pesée
44	Beurre de cacao Matière grasse extraite des produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en acides gras	Préparation / Analyse : Méthylation GC-FID
	Beurre de cacao Matière grasse extraite des produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en tryglicérides	Préparation / Analyse : Extraction 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

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
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	<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	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°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	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présumés	Dénombrement par milieu chromogénique Bacillus Cereus Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
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, prélèvements de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05

# 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 spp.</i>	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 spp.</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2

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

Portée flexible FLEX2

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
45	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche par isolement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
46	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Dénombrement sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)

Portée flexible FLEX2 : Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

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 : **05/10/2022** Date de fin de validité : **31/05/2023**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0152 Rév. 15.

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

Accréditation Non Valide