

ATTESTATION D'ACCREDITATION
ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0153 rév. 11

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

SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES DU MINEFI
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 / ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS - VEGETAUX
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES
INVESTIGATION CRIMINELLE ET MILITAIRE / STUPEFIANTS
FORENSIC / NARCOTICS

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Strasbourg
13, Chemin du Routoir
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

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* : **21/07/2021**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/03/2023**

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° 1-0153 Rév 10.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0153 [Rév 10](#).

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° 1-0153 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Strasbourg
13, Chemin du Routoir
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

Dans ses unités :

- **UNITE SCIENTIFIQUE 1**
- **UNITE SCIENTIFIQUE 2**
- **UNITE SCIENTIFIQUE 3**

Elle porte sur :

Unité Technique : UNITE SCIENTIFIQUE 1

Portée fixe

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, 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 25/60-61-80-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en sodium	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'émission atomique à flamme	Méthode interne ANA.PRT.390
	Détermination de la teneur en potassium	Spectrométrie d'émission atomique à flamme	Méthode interne ANA.PRT.391
	Détermination de la teneur en magnésium		Méthode interne ANA.PRT.392
	Détermination de la teneur en calcium		Méthode interne ANA.PRT.393
	Détermination de la teneur en zinc	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne ANA.PRT.396
	Détermination de la teneur en fer	Spectrométrie d'absorption atomique à flamme	Méthode interne ANA.PRT.395
	Détermination de la teneur en cuivre		Méthode interne ANA.PRT.397
	Détermination de la teneur en manganèse		Méthode interne ANA.PRT.398

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-61-80-118-119)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en phosphore total	Minéralisation : Voie sèche Analyse : Spectrophotométrie	Méthode interne ANA.PRT.394

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 :

Portée générale :

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>			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
11	Produits céréaliers	Détermination de la teneur en éléments minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : ICP-AES

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.

Portée flexible FLEX1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse 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>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Légumes et produits à base de légumes	Détermination de la teneur en nitrates	Préparation / Extraction : Solide / liquide à chaud Analyse : Chromatographie ionique / Conductimétrie (HPLC-CI)	NF EN 12014-2

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

Portée flexible FLEX3 :

Portée générale :

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse 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)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
10	Produits d'origine végétale et animale	Détermination de la teneur en Perchlorates	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée flexible FLEX3 :

Portée générale

Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques (Identification de substances psychoactives - HP Chimie)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Matrices solides	Identification de substances psychoactives	Préparation : Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant Dérivation Identification : Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC/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.

Portée fixe

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Mesures de radioactivité (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)				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Grandeur mesurée et étendue de la mesure Activité
Denrées alimentaires solides	Radionucléides émetteurs γ	Mesure : Détermination de l'activité volumique ou massique des radionucléides par spectrométrie γ à haute résolution	Méthode interne ANA.PRT.823	1 Bq/kg ⁽¹⁾ ou Bq/L ⁽¹⁾ jusqu'à activité obtenue pour un temps mort égal à 5%
Denrées alimentaires liquides	Gamme d'énergie : 100 à 1836 keV			⁽¹⁾ limite déclarative de césium137, 134 et iode131

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

Portée générale

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-61)</i>			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en Vitamines	Préparation : Hydrolyse acide et/ou enzymatique Analyse : HPLC-Fluo

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.

Portée fixe

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en humidité ou en matière sèche	Dessiccation en étuve à 70°C sous pression réduite	Méthode interne ANA.PRT.128
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Incinération à 525 ± 25°C	Méthode interne ANA.PRT.138
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorants Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total exprimée en grammes de protéines pour 100 g	Volumétrie après minéralisation selon la méthode Kjeldahl et distillation	Méthode interne ANA.PRT.181
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Aliments composés Fruits et légumes Epices et condiments Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Epuisement à chaud par l'éther de pétrole du produit préalablement attaqué à chaud par une solution d'acide chlorhydrique	Méthode interne ANA.PRT.180

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 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Farines	Détermination de la teneur en eau	Etuvage 130 - 133°C Gravimétrie	NF EN ISO 712

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

Accréditation Non Valide

Unité Technique : UNITE SCIENTIFIQUE 3

Portée FLEX3

Portée générale *

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Produits bruts et/ou produits de 1 ^{ère} transformation Produits transformés : Alimentation humaine : Produits céréaliers, Produits gras, Produits laitiers, Fruits & légumes, Produits sucrés et édulcorés, Aliments composés, Aliments diététiques et de régime, Alimentation particulière, Boisson ; Alimentation animale : Aliments composés	MAÏS • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif et/ou quantitatif
4	Produits bruts et/ou produits de 1 ^{ère} transformation Produits transformés : Alimentation humaine : Produits céréaliers, Produits gras, Produits laitiers, Fruits & légumes, Produits sucrés et édulcorés, Aliments composés, Aliments diététiques et de régime, Alimentation particulière, Boisson ; Alimentation animale : Aliments composés	SOJA • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif et/ou quantitatif
5	Produits bruts et/ou Produits de première transformation	COLZA • cible PCR espèce végétale • cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif

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.

Portée FLEX3

Portée générale :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Génétique moléculaire			
Référence de portée générale	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
6	Produits céréaliers Produits laitiers Produits gras Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Aliments composés Epices et condiments Aliments diététiques et de régime Boissons	Détection de séquence d'ADN cible spécifique d'une espèce végétale susceptible de provoquer des allergies alimentaires	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

Portée FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire, dont il aura assuré la validation.

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

Portée FLEX3

Portée générale :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Génétique moléculaire (Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)			
Référence de portée générale	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
7	Produits céréaliers Produits laitiers Produits gras Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Aliments composés Epices et condiments Aliments diététiques et de régime Boissons	Détection de séquence d'ADN cible spécifique d'une espèce végétale	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

Portée FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire, dont il aura assuré la validation.

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

Portée FLEX3

Portée générale :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
Référence de portée générale	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
8	Produits céréaliers Aliments composés	Détection du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines Immunochromatographie
9	Aliments céréaliers	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Portée FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur 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 : **21/07/2021** Date de fin de validité : **31/03/2023**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0153 Rév. 10.

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