

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0154 rév. 17**

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 / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS -
PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - MEAT-
BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED
AND EDULCORATED PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Montpellier
Parc Euromédecine
205, rue de la Croix Verte
34196 MONTPELLIER CEDEX 5

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* : **15/04/2022**
Date de fin de validité / *expiry date* : **30/04/2023**

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° 1-0154 Rév 16.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0154 [Rév 16](#).

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° 1-0154 rév. 17

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Montpellier
Parc Euromédecine
205, rue de la Croix Verte
34196 MONTPELLIER CEDEX 5

Dans ses unités :

- Unité scientifique 1
- Unité scientifique 2

Elle porte sur :

Unité technique : Unité scientifique 1

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Produits carnés, Produits de la mer / 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 25/80)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	Dessiccation (104°) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Soxhlett Gravimétrie	NF V 04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF V04-407
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	Colorimétrie	NF V 04-415
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de l'humidité	Dessiccation Gravimétrie	ISO 1442

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Produits carnés / 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 25/80)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Produits carnés	Détermination de la teneur en nitrates et en nitrites	Flux continu Colorimétrie

Portée flexible 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.

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	<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 à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
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> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> 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. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<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, 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, 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
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

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

Portée fixe

# 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
Salades Fruits rouges frais ou surgelés (entiers et en brisure)	Génome de Norovirus GI et GII	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	Kit d'extraction : Nuclisens EasyMag (BIOMERIEUX) Kit d'amplification : Ceeram TOOLS Méthode interne Modes opératoires ANA.PRT.119 et ANA.PRT.45
Salades Fruits rouges frais ou surgelés (entiers et en brisure)	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction de virus Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice magnétique Détection par RT-PCR en temps réel avec sonde d'hydrolyse Méthode qualitative	Kit d'extraction : Nuclisens EasyMag (BIOMERIEUX) Kit d'amplification : Ceeram TOOLS (BIOMERIEUX) Méthode interne Modes opératoires ANA.PRT.119 et ANA.PRT.45

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.

Unité technique : Unité scientifique 2

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins, moûts	Masse volumique et Densité relative 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + pycnométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Moûts, Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins et moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins, Moûts	Détermination du rapport isotopique $^{18}O/^{16}O$ de l'eau	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Détermination du rapport isotopique $^{13}C/^{12}C$ de l'éthanol	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Vins, moûts, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés	Détermination des rapports isotopiques D/H de l'éthanol et de R	Résonance magnétique nucléaire	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'OIV
Moûts	Détermination du Titre alcoométrique en puissance à 20°C (TAP)	Calcul*	Utilisation de la table de l'OIV (sucres par réfractométrie)
Moûts	Détermination du Titre alcoométrique en puissance à 20°C (TAP)	Calcul*	Utilisation de la table de l'OIV. (masse volumique par densimètre électronique ; correction SO ₂ total éventuelle)
Moûts, Vins	Détermination du Titre alcoométrique total à 20°C (TAT)	Calcul*	Titre alcoométrique volumique acquis + Titre alcoométrique en puissance

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul.

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Potassium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne référencée ANA.PRT.11
Vins et moûts	Sodium	Spectrométrie d'émission de flamme	Méthode interne référencée ANA.PRT.11
Vins et moûts	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référencée ANA.PRT.36
Vins et moûts	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référencée ANA.PRT.36
Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés	Titre alcoométrique volumique	Distillation par entraînement à la vapeur et densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée ANA.PRT.157

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 / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)			
Référence de portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
2	Boissons alcoolisées	Analyse de composition Acides organiques, sucres, polyol et composés soufrés	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible
7	Boissons alcoolisées	Acidité	Titrimétrie Potentiométrie
8	Boissons alcoolisées	pH	Potentiométrie
9	Boissons alcoolisées	Détermination de la teneur en éléments minéraux	Spectrométrie d'absorption atomique

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 FLEX 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation + densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870/2000
Boissons spiritueuses d'origine vinique	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vinique	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vinique Ethanol d'origine agricole vinique + Alcools neutres d'origine vinique	Détermination des rapports isotopiques D/H de l'éthanol et de R	Résonance magnétique nucléaire	Recueil BS de l'OIV
Boissons spiritueuses d'origine vinique Ethanol d'origine agricole vinique + Alcools neutres d'origine vinique	Détermination du rapport isotopique $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'éthanol	Spectrométrie de masse des rapports isotopiques	Recueil BS de l'OIV
Ethanol d'origine agricole vinique	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil BS de l'OIV
Ethanol d'origine agricole	Titre alcoométrique volumique réel	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Règlement CE 2870-2000

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Extrait sec total	Méthode densimétrique	Méthode interne référencée ANA.PRT.272
Boissons spiritueuses Ethanol d'origine agricole + Alcools neutres	Détermination des rapports isotopiques D/H de l'éthanol et de R	Résonance magnétique nucléaire	Méthodes internes référencées ANA.PRT.508 ANA.PRT.481 ANA.PRT.298
Boissons spiritueuses, Ethanol d'origine agricole + Alcools neutres	Détermination des rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de l'éthanol	Spectrométrie de masse isotopique	Méthodes internes référencées ANA.PRT.508 ANA.PRT.477

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Sucres totaux	Hydrolyse + iodométrie automatisée avec électrode d'oxydo-réduction	Méthode interne référencée ANA.PRT.341
Boissons spiritueuses	Masse volumique à 20°C Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Méthode interne référencée ANA.PRT.15

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 alcoolisées

Portée générale

Agroalimentaire / Boissons alcoolisées / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78- LAB GTA 78/115)			
Référence de portée générale	Matrice	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la mesure
3	Boissons alcoolisées	Composés aromatiques (goût, saveur) édulcorants, polyols et acides organiques	CLHP – Réfractométrie CLHP - Spectrophotométrie U.V-visible
4		Composés extraits du bois et autres composés phénoliques	Chromatographie Liquide Haute Performance Spectrophotométrie UV – Spectrofluorimétrie
5		Analyse de composition : composés organiques volatils	Séparation par chromatographie en phase gazeuse (CG) Détection par ionisation de flamme (FID) Détection par spectrométrie de masse (MS)

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 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 mesure
6	Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / Liquide Hydrolyse Espace de tête (Headspace) Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS GC-MS/MS LC-MS/MS LC-HRMS (haute résolution)

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 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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments non gras d'origine végétale (fruits, légumes, céréales et fraction non grasse des aliments gras)	Détermination du bisulfure de carbone (CS ₂)	Préparation / Extraction : Hydrolyse Espace de tête (Headspace) Analyse : GC-MS	NF 12396-2

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant 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 : **15/04/2022** Date de fin de validité : **30/04/2023**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0154 Rév. 16.

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