

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0155 rév. 15**

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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - DIVERS ALIMENTS
FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FOODSTUFFS

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Rennes
CS 91142
26, rue Antoine Joly
35000 RENNES

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* : **26/10/2021**
Date de fin de validité / *expiry date* : **28/02/2023**

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

Accréditation Non Valide

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° 1-0155 Rév 14.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0155 [Rév 14](#).

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° 1-0155 rév. 15

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Rennes
CS 91142
26, rue Antoine Joly
35000 RENNES

Dans son unité :

- UNITE SCIENTIFIQUE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : UNITE SCIENTIFIQUE

Recherche de mycotoxines dans des matrices agroalimentaires

Portée FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amandes	Détermination de la teneur en aflatoxine B1 et de la somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Extraction : Méthanol/Eau Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO avec dérivation post-colonne	Méthode interne ANA.PRT.384

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.

PORTEE FLEX2

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Aliments des animaux Alimentation humaine Alimentation infantile	Détermination de la teneur en Mycotoxines	Extraction : Par solvant Purification : Liquide-Solide (SPE) Immunoaffinité Analyse : HPLC-UV HPLC-FLUO HPLC-FLUO avec dérivation post-colonne

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.

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en Chlorure (en NaCl)	Préparation : Acidification (acide nitrique) Précipitation des ions (nitrate d'argent) Analyse : Titrimétrie (méthode de Volhard)	Méthode interne ANA.PRT.806
Aliments composés Matières premières	Détermination de la cellulose brute	Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.800
Aliments composés Matières premières	Détermination de la teneur en vitamine A et en vitamine E	Préparation : Saponification Extraction liquide/liquide Analyse : HPLC-UV (Vit A) HPLC-FLUO (Vit E)	Méthode interne ANA.PRT.797

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en vitamine A et en vitamine E	Préparation : Saponification Extraction Liquide/solide (SPE) Analyse : HPLC-UV (Vit A) HPLC-FLUO (Vit E)	Méthode interne ANA.PRT.802
Aliments composés Matières premières	Détermination de la cellulose brute	Fibersac (en sachet) : Digestion acide puis basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.799
Aliments composés Matières premières	Détermination des matières grasses	Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique (optionnel) – Méthode B Extraction (éther de pétrole) – Méthode A Distillation Gravimétrie	Méthodes internes ANA.PRT.807 (procédé A) ANA.PRT.808 (procédé B)
Aliments composés Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en Nickel	Minéralisation : Voie sèche ou voie humide Analyse : ICP-AES	Méthode interne ANA.PRT.809

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.

PORTEE 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux sauf huile et graisse	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	R CE 152/2009 Annexe III point A
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération Gravimétrie	R CE 152/2009 Annexe III point M
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	Incinération Traitement à l'acide chlorhydrique Gravimétrie	R CE 152/2009 Annexe III point N
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en urée	Préparation : Défécation Coloration au 4-DMAB Analyse : Spectrophotométrie	R CE 152/2009 Annexe III point D
Aliments des animaux	Détection, identification des constituants d'origine animale	Examen microscopique	R CE 152/2009 Annexe VI

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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en sucres	Mise en solution Défécation Titrimétrie (Luff-Schoorl)	R CE 152/2009 Annexe III point J
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en amidon	Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	R CE 152/2009 Annexe III point L
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéine brute	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	R CE 152/2009 Annexe III Partie C
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 5983-2
Aliments des animaux	Détermination des teneurs en calcium, sodium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc, cuivre, manganèse, cobalt, molybdène	Minéralisation : Voie sèche ou humide Analyse : ICP-AES	NF EN 15510
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en acide cyanhydrique	Préparation : Extraction acide des cyanoglycosides Traitement enzymatique Distillation Analyse : HPLC-FLUO	NF EN ISO 16160

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

Dosage d'additifs médicamenteux dans les aliments pour animaux

PORTEE FLEX2

Portée générale

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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Aliments des animaux	Additifs médicamenteux	Extraction : Par solvant : solide / liquide ou liquide / liquide Purification : Liquide / solide (SPE) ou Liquide/liquide Dérivation chimique (le cas échéant) Analyse : HPLC-UV HPLC-FLUO

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.

Portée FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Alimentation animale : Aliments composés Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en Mercure	Analyseur de mercure direct (SAA)	Méthode interne ANA.PRT.796
Alimentation animale : Aliments composés Matières premières Prémélanges	Détermination de la teneur en Arsenic	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Voie sèche Détection et qualification : SAA- Four graphite	Méthode interne ANA.PRT.798

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.

PORTEE FLEX1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en fluorure	Potentiométrie (électrode spécifique)	NF EN 16279

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

PORTEE FLEX2

Portée générale

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
3	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en Eléments métalliques	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Détection et quantification : SAA-Four graphite

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.

PORTEE 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 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, 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 et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

# Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Génétique moléculaire (Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
4	Alimentation animale (matières premières et aliments composés)	Détection d'ADN cible d'origine animale	- Broyage / Homogénéisation - Extraction manuelle ou semi-automatique sur billes magnétiques - Amplification par PCR en temps réel

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.

* 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 : **26/10/2021** Date de fin de validité : **28/02/2023**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Accréditation Non Valide

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0155 Rév. 14.

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