

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0527 rév. 22**

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 :

**MATERIAUX / MATERIAUX METALLIQUES - MATERIAUX PLASTIQUES ET COMPOSITES A
MATRICE ORGANIQUE**

MATERIALS / METALLIC MATERIALS - PLASTIC MATERIALS AND ORGANIC COMPOSITES

**AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS LAITIERS -
BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**

*FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MILK AND
DAIRY PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND
EDULCORATED PRODUCTS*

INVESTIGATION CRIMINELLE ET MILITAIRE / STUPEFIANTS

FORENSIC / NARCOTICS

**BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / ARTICLES DE JOAILLERIE - PRODUITS
TEXTILES ET D'HABILLEMENT - MATERIAUX METALLIQUES - MATERIAUX PLASTIQUES ET
COMPOSITES A MATRICE ORGANIQUE**

*CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / JEWELLERY - TEXTILES AND
GENERAL FABRICS - Metallic materials - PLASTIC MATERIALS AND ORGANIC COMPOSITES*

réalisées par / *performed by :*

SCL - Laboratoire de Paris
25, avenue de la République
91744 MASSY 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* : **30/11/2021**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2023**

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° 1-0527 Rév 21.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0527 [Rév 21](#).

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° 1-0527 rév. 22

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

SCL - Laboratoire de Paris
25, avenue de la République
91744 MASSY CEDEX

Dans ses unités :

- **DOMAINE METAUX, BIJOUX, PIERRE ET BOIS**
- **DOMAINE STUPEFIANTS, MEDICAMENTS, DOPANTS, TABACS**
- **PRODUITS ALIMENTAIRES ET DIVERS**
- **RESIDUS DE PESTICIDES**

Elle porte sur :

Unité Technique : PRODUITS ALIMENTAIRES ET DIVERS

PORTEE FLEX 1

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
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 103°C Gravimétrie	Arrêté du 05/02/1980
Lait liquide	Détermination de la masse volumique	Aréométrie	Arrêté du 24/08/1983
Lait liquide	Détermination de l'acidité	Titrimétrie (indicateur coloré)	Arrêté du 24/08/1983
Yaourt	Détermination de l'acidité	Titrimétrie	Arrêté du 19/11/1987
Lait	Détermination du point de congélation	Cryoscopie	NF EN ISO 5764
Fromages et fromages fondus	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Arrêté du 05/02/1980
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche ou en eau	Dessiccation à l'étuve 102°C Gravimétrie	NF EN ISO 3727-1
Lait	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 8968-1
Beurre	Détermination de la teneur en matière sèche non grasse	Dessiccation à l'étuve 102°C Dégraissage Gravimétrie	NF EN ISO 3727-2
Fromage et croûte de fromage	Détermination de la teneur en natamycine	HPLC-UV	NF EN ISO 9233-2

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Beurre	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Potentiométrie	ISO 15648

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

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Produits laitiers / 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 25/61)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits laitiers	Détermination de la masse nette	Gravimétrie	Méthode interne ANA.PRT.81

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 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)			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Liquide / liquide Solide / liquide à froid Sous pression à chaud (PFE) Espace de tête (Headspace) Purification : SPE Dérivation Analyse : GC-MS GC-MS/MS LC-MS/MS Dilution isotopique

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

Biens de consommation, Sports et loisirs / Matériaux plastiques et composite a matrice organique / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
4	Parties plastiques ou caoutchouc de biens de consommation	Composés organiques extractibles par contact au solvant	Préparation Découpe ou broyage Extraction Solide – liquide par solvant Analyse : GC-MS-MS GC-MS Dilution isotopique

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 générale

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, 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 25/60-61-118-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sucres	Préparation : Mise en solution Clarification Analyse : HPLC-Réfractométrie

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.

PORTEE FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Produits laitiers, 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 25/61-119)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
8	Alimentation humaine	Détermination de la teneur en matières grasses	Préparation / Extraction : Attaque acide manuelle Attaque acide automatisée Extraction par solvant manuelle Extraction par solvant automatisée Extraction éthero-ammoniacale (ROSE GOTTLIEB) Analyse : Gravimétrie

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.

Unité Technique : RESIDUS DE PESTICIDES

PORTEE FLEX3

Portée générale

# 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>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	Alimentation humaine : Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Résidus de pesticides	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Partage Liquide/Liquide Analyse : LC-MS/MS LC-HRMS 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 analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

PORTEE FLEX 1

# Biens de consommation, Sports et loisirs / Articles de joaillerie / Analyses physico-chimiques Contrôle du titre des ouvrages en métaux précieux (LAB REF 12)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Ouvrage en or	Concentration élémentaire massique en ‰	Méthode de la coupellation (essai au feu)	ISO 11426
Ouvrage en argent	Concentration élémentaire massique en ‰	Méthode volumétrique (potentiométrique) utilisant le bromure de potassium	ISO 11427
Ouvrage en platine	Concentration élémentaire massique en ‰	Spectrométrie d'émission à plasma induit en solution utilisant un étalon interne et détection optique (ICP-OES)	ISO 11494

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

PORTEE FIXE

Matériaux / Matériaux métalliques / Analyses physico-chimiques Analyses et essais des métaux précieux			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Alliages d'or	Eléments recherchés : Ni, Pd	Spectrométrie de fluorescence des rayons X dispersive en longueur d'onde	Méthode interne ANA.PRT.145

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 FLEX3

Portée générale

Biens de consommation, Sports et loisirs / Matériaux métalliques / Analyses physico-chimiques			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
3	Parties métalliques de biens de consommation	Identification des éléments du tableau périodique (Z>10)	Elimination du revêtement par grattage et/ou attaque acide Spectrométrie de fluorescence des rayons X dispersive en longueur d'onde

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.

PORTEE FIXE

Biens de consommation, Sports et loisirs / Produits textiles et d'habillement /			
Analyses physico-chimiques (H.P. THC)			
Objet soumis à l'essai	Caractéristique ou élément recherché	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Perles et éléments en métal utilisés dans la fabrication des bijoux. Parties en métal des articles de bijouterie et des accessoires pour les cheveux.	Détermination de la teneur en cadmium (% m/m)	Dosage par ICP optique	Méthodes internes ANA.PRT.31

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.

Accréditation Non Valable

PORTEE FLEX3

Portée générale

Investigation criminelle et militaire / Stupéfiants / Analyses physico-chimiques <i>(Identification et dosage de substances psychoactives, médicamenteuses ou anabolisantes et précurseurs – HP Chimie)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
5	Matrices solides ou liquides	Identification de substances psychoactives, médicamenteuses ou anabolisantes et précurseurs	Préparation : Broyage et homogénéisation Dépôt sur platine ATR Mise en solution Extraction par solvant Dérivation Concentration Identification : Spectrométrie infra-rouge (IR) Séparation par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (GC-MS)
6		Dosage de substances psychoactives	Préparation : Mise en solution Extraction par solvant Dosage : Séparation par chromatographie en phase liquide (HPLC) et détecteur UV ou à barrettes de diodes (DAD) 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.

La liste exhaustive des analyses 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 : **30/11/2021** Date de fin de validité : **31/01/2023**

Le Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0527 Rév. 21.

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
--