

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0780 rév. 7**

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

LABORATOIRE EXCELL

N° SIREN : 387922016

Satisfait aux exigences de la norme
Fulfils the requirements of the standard

NF EN ISO/CEI 17025 : 2005

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*FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS***BIENS DE CONSOMMATION, SPORTS ET LOISIRS / EMBALLAGES***CONSUMER PRODUCTS, SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES / PACKAGINGS*réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE EXCELL****10, rue du Golf - Parc Innolin****33700 MERIGNAC**

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/CEI 17025 : 2005 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 de la qualité adapté (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de janvier 2009)

Accreditation in accordance with the recognised international standard ISO/IEC 17025 : 2005 demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (re. Joint IAF/ILAC/ISO Communiqué dated January 2009).

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* : **01/01/2018**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/12/2022**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
The Pole Manager,

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° 1-0780 Rév 6.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0780 [Rév 6](#).

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° 1-0780 rév. 7

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE EXCELL
10, rue du Golf - Parc Innolin
33700 MERIGNAC

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'OENOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'OENOLOGIE

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <small>(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)</small>		
OBJET	CARACTERISTIQUE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits acides et riches en eau	Résidus de pesticides	Extraction : Liquide / liquide Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS 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.

2/ Portée détaillée *

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(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)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits acides et riches en eau :</p> <p>Vins effervescents</p> <p>Vins tranquilles</p>	<p>Acétamiprid Allethrine Azoxystrobine Benalaxyl Beta cyfluthrine Bifenthrine Boscalide Buprofesin Carbaryl Carbendazime Chlorpyrifos Cyhalothrine lambda Cypermethrine Cyproconazole Cyprodinil Diazinon Dichlofluanide Dichlorane Dieldrin Difenoconazole Diphenylamine Diuron Endosulfan alpha Endosulfan bêta Endosulfan sulfate Endrine Esfenvalerate Famoxadone Fenamidone Fenarimol Fenbuconazol Fenhexamide Fenitrothion Fenpropathrine Fenthion Fluazifop-p-buthyl Fluazinam Fludioxonil Flufenoxuron Flumioxazin Flusilazole Hexaconazole Hexithiazox Imazalil Indoxacarbe Iprodione Iprovalicarbe Lindane Malathion Mepanipyrim Methiocarb</p>	<p>Extraction : Liquide / liquide</p> <p>Purification : SPE dispersive</p> <p>Analyse : LC-MS/MS GC-MS</p>	<p>Méthode interne PES 214</p>

Accréditation Non Valide

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(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)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits acides et riches en eau :</p> <p>Vins effervescents Vins tranquilles</p>	<p>Methidathion Metrafenone Molinate Norflurazon Oxadixyl Oxyfluorfen Penconazole Pendimethalin Permethrine cis+trans Phthalimide Procymidone Propargite Propyzamid Proquinazid Pyraclostrobin Pyridaben Pyrimethanil Quinalphos Quinoxifen Quizalofop-éthyl Simazine Spiroxamine Tebuconazole Tebufenozide Tebufenpyrad Terbufos Terbuthylazine Thiamethoxam Thiodicarb Tolyfluamid Triadimefon Triadimenol Trifloxystrobine Triflumizole Trifluralin Vinclozolin Zoxamid</p>	<p>Extraction : Liquide / liquide</p> <p>Purification : SPE dispersive</p> <p>Analyse : LC-MS/MS GC-MS</p>	<p>Méthode interne PES 214</p>

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

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale*

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/HPAAB)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Analyse de composition : Haloanisoles Halophénols	Extraction liquide / liquide 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.

2/ Portée détaillée **

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/HPAAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tétrachloroanisole Pentachloroanisole	Extraction liquide / liquide	Méthode interne référéncée MO 177
	Halophénols : 2,4,6-trichlorophénol 2,3,4,6-tétrachlorophénol Pentachlorophénol	GC / MS	

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

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale*

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/HPAAB)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Analyse de composition : Haloanisoles	Extraction S.P.M.E 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.

2/ Portée détaillée **

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HPAAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	<u>Haloanisoles :</u> 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tétrachloroanisole Pentachloroanisole	Extraction S.P.M.E GC / MS	Méthode interne référéncée MO 193

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

PORTEE FLEX3

1/ 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/HPAAB)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Matériaux au contact du vin	Analyse de migration ** : Haloanisoles	Migration par immersion Extraction SPME 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.

** **Les conditions de migration** doivent être précisées sur les rapports d'analyse : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau, volume de la solution de migration. De plus l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

2/ Portée détaillée ***

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HPAAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matériaux en bois et en liège	<u>Haloanisoles :</u> 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tétrachloroanisole Pentachloroanisole	Extraction dans une solution de migration Extraction SPME GC / MS	Méthode interne référéncée MO 193

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

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale*

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/HPAAB)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Matériaux en liège et en bois	Analyse de composition : Haloanisoles Halophénols	Broyage si nécessaire Extraction solide / liquide 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.

2/ Portée détaillée **

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/HPAAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matériaux en liège et en bois	Haloanisoles : 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-tribromoanisole	Broyage si nécessaire Extraction solide / liquide	Méthodes internes référéncées MO 100
	Halophénols : 2,4,6-trichlorophénol 2,3,4,6-tétrachlorophénol Pentachlorophénol 2,4,6-tribromophénol	GC / MS	

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

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale*

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/HPAAB)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Analyse de composition : Phénols volatils	Extraction S.P.M.E 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.

2/ Portée détaillée **

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HPAAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Phénols volatils : Ethyl-4-phénol Ethyl-4-gaiacol Vinyl-4-phénol Vinyl-4-gaiacol	Extraction S.P.M.E GC / MS	Méthodes internes référéncées MO 180

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

PORTEE FLEX3

1/ 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/HPAAB)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Analyse de composition : BTEX	Extraction S.P.M.E 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.

2/ Portée détaillée **

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HPAAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	<u>BTEX</u> : Benzène Toluène Ethylbenzène M+p-xylène Styrène Triméthylbenzènes	Extraction S.P.M.E GC / MS	Méthodes internes référéncées MO 125

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

PORTEE FLEX3

1/ Portée générale*

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/HPAAB)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	Analyse de composition : Esters Haloanisoles Phénols volatils Alcools supérieurs Pyrazines Composés organiques volatils	Extraction S.P.M.E 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.

2/ Portée détaillée **

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/HPAAB)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins Boissons spiritueuses	<u>Haloanisoles :</u> 2,4,6-trichloroanisole 2,3,4,6-tetrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6-tribromoanisole <u>Phénols volatils :</u> Ethyl-4-phénol Ethyl-4-gaiacol Vinyl-4-phénol Vinyl-4-gaiacol <u>Alcools supérieurs :</u> 1-Octen-3-ol 3-Octanol <u>Pyrazines :</u> 2-Methoxy-3,5-dimethylpyrazine 3-Isopropyl-2-méthoxypyrazine 3-Isobutyl-2-méthoxypyrazine <u>Composés organiques volatils :</u> (+)-Fenchol (+)-Fenchone 2-Méthylisobornéol (+)-Géosmine Guaiacol	Extraction S.P.M.E GC / MS	Méthode interne référencée MO 208

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

PORTEE FIXE ET FLEX 1

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques					
<i>(ex domaine BOUCHONS : essais sur les bouchons)</i>					
OBJET SOUMIS A L'ESSAI	NATURE DE L'ESSAI	CARACTERISTIQUES OU GRANDEURS MESUREES	REFERENCE DE LA METHODE*	PRINCIPE DE LA METHODE	PRINCIPAUX MOYENS D'ESSAI
Bouchons en liège	Mesures dimensionnelles	Diamètre Longueur	ISO 3863 UNE 56921 UNE 56925 UNE 56924 UNE 56922	Mesure de la longueur, du diamètre du bouchon, au pied à coulisse.	Pied à coulisse
	Mesure de la densité	Densité apparente	UNE 56921 UNE 56925 UNE 56924 UNE 56922	Mesure de la masse du bouchon et de ses dimensions	Balance Pied à coulisse
	Mesure du taux d'humidité des bouchons de liège	Masse Résistivité	UNE 56921 UNE 56925 UNE 56924 UNE 56922 NP 2803 NFB 57 –100	- Mesure de la résistivité entre 2 électrodes et conversion en taux d'humidité - Méthode longue	Balance - Matériel spécifique équipé d'un capteur à 2 électrodes adapté au matériau liège.
	Mesure de capillarité	Hauteur de capillarite	**Méthode interne MO 11 selon ISO 9727 (1991) UNE 56925 UNE 56924 UNE 56922 UNE 56921	Mise en contact du bouchon avec une solution pendant 24h puis mesure de la hauteur atteinte par le liquide	Solution éthanolique colorée Règle
	Mesure d'absorption	Masse de liquide absorbée	**Méthode interne MO 12 selon ISO 9727 (1991)	Mise en contact pendant 8 jours du bouchon avec un liquide coloré	Solution éthanolique colorée Balance

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

****Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

PORTEE FIXE ET FLEX 1

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques					
(ex domaine BOUCHONS : essais sur les bouchons)					
OBJET SOUMIS A L'ESSAI	NATURE DE L'ESSAI	CARACTERISTIQUES OU GRANDEURS MESUREES	REFERENCE DE LA METHODE*	PRINCIPE DE LA METHODE	PRINCIPAUX MOYENS D'ESSAI
Bouchons en liège	Extraction	Force	**Méthode interne MO 14 selon ISO 9727 (1991) UNE 56925 UNE 56924 UNE 56922 NP 2803 NF B57-100	Les bouchons sont extraits de goulots de bouteilles à l'aide d'un tire-bouchon relié à un capteur force	Dispositif d'extraction Capteur de force
	Pénétration	Force	**Méthode interne MO 13 selon ISO 9727 (1991)	Bouchage de bouteilles à l'aide d'un dispositif d'embouteillage et détermination de la force nécessaire à la pénétration du bouchon	Machine d'embouteillage Capteur de force
	Comportement à la compression dans le temps	Force	**Méthode interne MO 16 selon ISO 9727 (1991)	Compression du bouchon puis détermination de la variation de la force appliquée dans le temps pour maintenir cette déformation	Presse Comparateur
	Comportement à la compression après bouchage	Force	**Méthode interne MO 31 selon ISO 9727 (1991)	Compression du bouchon jusqu'à un niveau de déformation permettant l'embouteillage et détermination de la relaxation de celui ci au diamètre moyen interne du goulot	Presse Comparateur

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

****Portée fixe** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

PORTEE FLEX 1

Biens de consommation, sports et loisirs / Emballage / Essais physiques					
<i>(ex domaine BOUCHONS : essais sur les bouchons)</i>					
OBJET SOUMIS A L'ESSAI	NATURE DE L'ESSAI	CARACTERISTIQUES OU GRANDEURS MESUREES	REFERENCE DE LA METHODE*	PRINCIPE DE LA METHODE	PRINCIPAUX MOYENS D'ESSAI
Bouchons en liège	Résistance à l'eau bouillante	Présence ou absence de dégradations, fissures	NP 2803-7	Mise en contact du bouchon avec de l'eau bouillante durant un temps déterminé et observation visuelle	Récipient d'eau bouillante chronomètre
	Essai de torsion	Moments de torsion, contrainte de torsion	NP 2803 UNE 56922	Torsion du bouchon selon un angle déterminé et détermination du moment et de la contrainte appliquée ou bien application d'une contrainte de torsion et détermination de l'angle de torsion et du moment résultant	Machine de torsion
	Comportement à l'étanchéité	Pression	NP 2803	Après bouchage des bouteilles, une pression de gaz est appliquée sur un liquide coloré déposé sur le bouchon. On observe les fuites en fonction de la pression appliquée.	Dispositif de mise en pression. Manomètre

Portée flexible FLEX1 : 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 : **01/01/2018** Date de fin de validité : **31/12/2022**

Le Responsable d'Accréditation Pilote
The Pilot Accreditation Manager

Julien SENEZ

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0780 Rév. 6.

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
