



Portée détaillée v.6 de l'attestation N° 1-1366

Detailed scope v.6 of the attestation N° 1-1366
Date de publication / Publish date: 12/03/2024

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

ANALYSES QUALITE MICROBIOLOGIE CONSEIL

AQMC - Laboratoire AQMC				
AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Immunologie LABO				
Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
2	Produits céréaliers Aliments composés Condiments	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/59 Kit : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
2	Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/62 Kit : R6402 RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)
2	Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine totale du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/63 Kit : R4652 RIDASCREEN® FAST Milk (R. BIOPHARM)
2	Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/81 Kit : R7021 RIDASCREEN® gliadine competitive

AQMC - Laboratoire AQMC

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Génétique moléculaire (labo)

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noix du Brésil : 11S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noix de cajou : Ana o 1.010 (vicilin-like protein)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la l'amande : prunin 1 precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noisette : Cor a 1	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noix : 2S albumin seed storage protein precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la pistache : COR gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noix de pécan : pec2a1a (7S vicilin)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la noix de macadamia : AMP2 (vicilin precursor)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN spécifique de la cacahuète : Arah 1 gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / Génétique moléculaire (labo)

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN spécifique du sésame : ses1&2 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN spécifique du céleri : Mtd gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN spécifique du soja : Lec gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN spécifique des moutardes brune & noire : Brassica gypsy-like gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde blanche Sinapis Alba: MADS D	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
3	Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés	Séquence d'ADN spécifique du lupin : Lupinus conglutin gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61

AQMC - Laboratoire AQMC

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

Référence portée générale <i>Flexible scope reference</i>	Objet <i>Object</i>	Caractéristiques mesurées ou recherchées <i>Properties measured</i>	Principe de la méthode <i>Principle of the method</i>	Référence de la méthode <i>Reference of the method</i>
1	Produits carnés : bouillon d'enrichissement de viande Produits laitiers : bouillon d'enrichissement de lait et fromage au lait cru Produits végétaux : bouillon d'enrichissement de végétaux	Isolement et confirmation	Immuno-concentration Isolement sur gélose Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles	Méthode interne MC3/30
4	Colonies isolées sur géloses	Identification et caractérisation des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC)	Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles	Méthode interne MC3/30