



Portée détaillée v.14 de l'attestation N° 1-2335

Detailed scope v.14 of the attestation N° 1-2335
Date de publication / Publish date: 13/02/2024

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

UPSCIENCE

UPSCIENCE - Site de Saint-Nolff - CHIMIE				
AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX / Analyses physico-chimiques				
Référence portée générale Flexible scope reference	Objet Object	Caractéristiques mesurées ou recherchées Properties measured	Principe de la méthode Principle of the method	Référence de la méthode Reference of the method
1	Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires Prémélanges	Détermination de la teneur en Vitamine A	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VIT-A-E-SN
1	Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires Prémélanges	Détermination de la teneur en Vitamine E : Acétate-DL-a-tocophérol	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VIT-A-E-SN
3	Aliments composés	Détermination de la teneur en calcium, phosphore, sodium, fer	Minéralisation : Voie sèche Analyse : ICP-AES	Méthode interne MINEROL 15

UPSCIENCE - Site de Saint-Nolff - CHIMIE

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

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	Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière	Détermination de la teneur en Vitamine A	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Analyse : HPLC-UV	Méthode interne VIT_A_E-S 16
1	Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière	Détermination de la teneur en Vitamine E : Alpha tocophérol	Préparation : Saponification Extraction : Liquide / liquide Analyse : HPLC-FLUO	Méthode interne VIT_A_E-S 16
2	Aliments composés	Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Galactose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Solubilisation (éthanol 50% ou eau chaude) Analyse : Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée	Méthode interne SUCRESIC-S 08
3	Aliments diététiques Aliment de régime Alimentation particulière Aliments composés	Détermination de la teneur en calcium, phosphore, sodium, fer	Minéralisation : Voie sèche Analyse : ICP-AES	Méthode interne MINEROL 15
4	Matières premières Prémélanges Aliments composés, complets et complémentaires	Détermination de la teneur en arsenic, cadmium, plomb, mercure et sélénium	Préparation: Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse: ICP-MS	Méthode interne ELTRACES-S 21/

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques

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>
4	Matières premières	Détermination de la teneur en aluminium, chrome, molybdène, nickel	Préparation: Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse: ICP-MS	Méthode interne ELTRACES-S 21/
4	Aliments composés, complets et complémentaires	Détermination de la teneur en aluminium, chrome, molybdène, nickel, cobalt et étain	Préparation: Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse: ICP-MS	Méthode interne ELTRACES-S 21/
4	Matières premières sauf corps gras Prémélanges Aliments composés, complets et complémentaires	Détermination de la teneur en iode	Préparation: Voie humide par micro-ondes sous pression Analyse: ICP-MS	Méthode interne IODE-S 21

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques

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	Détermination de la teneur en calcium, phosphore, sodium, fer	Minéralisation : Voie sèche Analyse : ICP-AES	Méthode interne MINEROL 15

UPSCIENCE - Site de Saint-Nolff - CHIMIE

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER / Analyses physico-chimiques

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 carnés	Détermination de la teneur en calcium, phosphore, sodium, fer	Minéralisation : Voie sèche Analyse : ICP-AES	Méthode interne MINEROL 15