Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION

ACCREDITATION CERTIFICATE

N° 1-0656 rév. 22

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

DEPARTEMENT DU JURA
N° SIREN : 223900010

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 :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU
ENVIRONMENT / WATER QUALITY
AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS - SANTE ANIMALE
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - ANIMAL HEALTH
PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / BIOLOGIE VETERINAIRE
CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / ANIMAL BIOLOGY

réalisées par / *performed by* :

LDA 39
59, rue du Vieil Hôpital - BP 40135
39802 POLIGNY CEDEX 2

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 :* **17/09/2024**
Date de fin de validité / *expiry date :* **30/09/2025**

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

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

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° 1-0656 Rév 21.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0656 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

Section Laboratoires

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0656 rév. 22

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LDA 39
59, rue du Vieil Hôpital - BP 40135
39802 POLIGNY CEDEX 2

Dans ses unités :

- **SECTEUR OENOLOGIE**
- **SECTEUR SANTE ANIMALE**
- **SECTEUR PRELEVEMENTS ET CHIMIE DES EAUX**
- **SECTEUR MICROBIOLOGIE DES EAUX ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES**
- **SECTEUR LAIT EN ELEVAGE**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR ŒNOLOGIE

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Vins, moûts	Acidité volatile	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08022
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08023
Vins, moûts	Recherche acide sorbique	Chromatographie papier	Méthode interne OENO / VIN ME 08009
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08020
Vins, moûts	Glucose, Fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne OENO / VIN ME 08023
Vins, moûts	pH	Potentiométrie automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08020
Vins et Moûts	Acide L-malique	Méthode automatisée enzymatique	Méthode interne OENO / VIN ME 08023

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Vins	**Titre alcoométrique volumique :** Vins secs (≤ 15g/L G+F) : de 10.30 à 15,70 % vol Vins de paille (G+F de 86 à 169 g/l) : de 12.00 à 15,70 % vol Macvin (G+F de 128 à 173 g/l): de 13,60 à 20,00 % vol	Spectrométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08096
Vins	**Glucose, fructose :** Vins de paille : entre 86 et 169 g/L Macvin : entre 128 et 173 g/L	Spectrométrie réflectance proche IR automatisée	Méthode interne OENO / VIN ME 08096

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.

Portée flexible FLEX 1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques *(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur / Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphromètrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

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

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR SANTE ANIMALE

Portée flexible FLEX 1

#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie *(Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre *Brucella* (*abortus, suis, melitensis*) (Brucellose)	Agglutination Rapide	NF U47-003

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

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Agroalimentaire / Santé animale / Immuno-sérologie *(Essais et analyses en immuno-sérologie animale – LAB GTA 27)*			
Référence portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
1	Sérum individuel Mélange de sérums	Anticorps dirigés contre : - *Brucella* (*abortus, suis, melitensis*) (Brucellose), - *Coxiella burnetii (*fièvre Q), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotracheite infectieuse bovine, - le virus de la fièvre catarrhale ovine, - le virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre
2	Lait	Anticorps dirigés contre : - *Brucella* (*abortus, suis, melitensis*) (Brucellose), - le virus de la leucose bovine enzootique, - le virus de la rhinotrachéite infectieuse bovine (Ac totaux), - le virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre
3	Sérum individuel Biopsie auriculaire	Antigène du virus de la diarrhée virale bovine.	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.
La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme.

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Santé animale / Virologie *(Essais et analyses en virologie animale – LAB GTA 32)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Poissons Salmonidés	Virus de la Nécrose Hématopoïetique Infectieuse (NHI)	Isolement sur culture cellulaire et identification par immunofluorescence	NF U47-221
Poissons Salmonidés	Virus de la Septicémie Hémorragique Virale (SHV)	Isolement sur culture cellulaire et identification par immunofluorescence	NF U47-220

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Sante animale / Bactériologie *(Essais et analyses en pathologie des abeilles)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Couvains et larves	Recherche de la loque américaine du couvain d'abeille (mise en évidence de *Paenibacillus larvae*)	Examen bactérioscopique après coloration de Gram	Méthode LNR : ANSES/SOP/ANA-I1.MOA.03
Couvains et larves	Recherche de la Loque européenne du couvain d'abeille (mise en évidence de *Melissococcus plutonius*)	Examen bactérioscopique après coloration de Gram	Méthode LNR : ANSES/SOP/ANA-I1.MOA.01

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Sante animale / Parasitologie *(Essais et analyses en pathologie des abeilles)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Abeilles et Couvains	Recherche des lésions caractéristiques de la varroose et de *Varroa destructor*	Examen macroscopique Examen direct	Méthode LNR : ANSES/SOP/ANA-I1-MOA.07
Abeilles	Mise en évidence et quantification de spores de *Nosema* spp. (Nosémose)	Examen microscopique après broyage, filtration, concentration	Méthode LNR : ANSES/SOP/ANA-I1.MOA.09

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Sante animale / Parasitologie *(Analyses en Parasitologie Santé Animale – PARASITO SA)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Prélèvements musculaires d'origine animale	Détection de larves L1M de *Trichinella*	Digestion artificielle Observation microscopique	Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 NF EN ISO 18743

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire *(Analyses de biologie moléculaire en santé animale - BIOMOLSA)*			
Référence portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
4	Sang Sérum Biopsie auriculaire Broyat d'organes de poissons Surnageant de cultures cellulaires Liquide cœlomique	Virus à ARN pathogènes pour l'animal (vertébrés)	Extraction manuelle par adsorption sur colonne Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques Amplification par RT-PCR en temps réel (méthode qualitative)

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseurs dont il aura assuré la validation (aucune adaptation possible).

***La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme*.**

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire *(Analyses de biologie moléculaire en santé animale - BIOMOLSA)*			
Référence portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
5	Couvains	Bactéries pathogènes pour les abeilles	Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR conventionnelle (méthode qualitative)
6	Abeille	Parasites pathogènes pour les abeilles	Extraction manuelle par adsorption sur colonne Amplification par PCR conventionnelle (méthode qualitative)

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.

***La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme*.**

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR PRELEVEMENTS ET CHIMIE DES EAUX

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage – Prélèvement *(Echantillonnages en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques des eaux – LAB GTA 29)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux destinées à la consommation humaine	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques Echantillonnage : - à la ressource - en production - en distribution	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520
Eaux de loisirs naturelles Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines…)	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521
Eaux de tours aéroréfrigérantes (IRDEFA) Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522
Eaux superficielles continentales (eaux de rivières et canaux)	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FDT 90-523-1
Eaux souterraines	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques **Suivi environnemental**	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement non équipé (exemples : piézomètre, puits, source…)	FD T 90-523-3
Eaux résiduaires	Echantillonnage en vue d'analyses - physico-chimiques - microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) Echantillonnage automatique avec asservissement au temps (prise d'un échantillon à fréquence fixe) Echantillonnage automatique avec asservissement au débit (prise d'échantillon représentatif des variations de débit de l'écoulement dans les canaux découverts	FD T 90-523-2

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée fixe

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage – Prélèvement *(Essais physico-chimiques des eaux sur site– LAB GTA 29)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces	Acide isocyanurique	Colorimétrie	Méthode interne PCE / PCE ME 08020
Eaux douces Eaux résiduaires	Température (mesure instantanée)	Méthode à la sonde	Méthode interne PCE / PCE ME 08022

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.

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage – Prélèvement *(Essais physico-chimiques des eaux sur site– LAB GTA 29)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux résiduaires	pH (mesure instantanée)	Potentiométrie	NF EN ISO 10523
Eaux douces Eaux résiduaires	Oxygène dissous (mesure instantanée)	Méthode par luminescence (LDO)	NF ISO 17289
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2

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

Portée fixe

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques *(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux résiduaires	Azote Kjeldahl	Titrimétrie	Méthode interne PCE / PCE ME 08006
Eaux douces Eaux résiduaires	Orthophosphates, Phosphore total	Spectrophotométrie	Méthode interne PCE / PCE ME 08009

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.

Portée flexible FLEX1

#**Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques** *(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux résiduaires	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux résiduaires	pH	Potentiométrie	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Turbidité	Spectrophotométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux douces	Alcalinité	Titrimétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces	Dureté	Titrimétrie	NF T 90-003
Eaux douces Eaux résiduaires	Anions : Chlorure, fluorure, sulfate, nitrate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1
Eaux douces	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux douces Eaux résiduaires	DCO	Titrimétrie	NF T 90-101
Eaux douces Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux douces	Carbone organique total (COT)	Oxydation par voie humide sous UV et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	Carbone organique dissous (COD)	Oxydation par voie humide sous UV et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires	ST DCO	Méthode à petite échelle en tube fermé	ISO 15705

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#**Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques** *(Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)*			
Référence portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
7	Eaux douces Eaux résiduaires	Métaux	**Préparation :** Minéralisation à l'acide nitrique **Analyse :** ICP-MS
10	Eaux douces Eaux résiduaires	Anions/cations ou autres espèces susceptibles de former des complexes colorimétriques	**Analyse :** Spectrophotométrie automatisée

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 l'organisme.

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR MICROBIOLOGIE DES EAUX ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Portée flexible 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, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons d'environnement de production industrielle	Flore aérobie mésophile	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE	3M 01/01-09/89
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	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060

#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	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement de production industrielle	*Enterobacteriaceae*	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 A
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 C
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	*Escherichia coli* - β - glucuronidase positive	Dénombrement sélectif des colonies à 42°C par Test 3M™ PETRIFILM™ SELECT *E.COLI*	3M 01/08-06/01
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments	*Clostridium perfringens*	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 15213-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Bacillus cereus* présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	*Salmonella* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	*Salmonella* spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS *Salmonella*®	BKR 23/07-10/11

#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 et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID'L. mono	BRD 07/04-09/98
Lait cru et fromage au lait cru et échantillons de l'environnement de production	*Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC), sérogroupes : O26, O103, O111, O145 et O157	Détection et détermination des sérogroupes par PCR GENE-UP® EHEC	2018LR84 Méthode certifiée par Microval

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

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro–alimentaires – LAB GTA 59)*			
Référence portée générale	**Objet**	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**
8	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Dénombrement par technique NPP associé à une lecture automatisée «TEMPO»
9	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »
11	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	*Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.	Recherche par étalement ou isolement sur milieu chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)

Le laboratoire est reconnu compétent pour adopter toute méthode reconnue dans le domaine couvert par la portée générale.
***La liste exhaustive des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par l'organisme*.**

Portée FIXE

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage-Prélèvement * *(Prélèvements d'objets agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Produits agroalimentaires	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Méthode interne MEPA/ALI PC07001

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les prélèvements en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités dans sa portée.

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage-Prélèvement * *(Prélèvements d'objets agro-alimentaires – LAB GTA 59)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les prélèvements en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

* Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais cités dans sa portée.

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	*Escherichia coli* et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36 °C sur milieu chromogène Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces	Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs	Destruction des formes végétatives Filtration sur membrane Incubation à 37 °C en anaérobiose Dénombrement des colonies caractéristiques	NF EN 26461-2
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	*Pseudomonas aeruginosa*	Filtration sur membrane Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
Eaux douces	Staphylocoques pathogènes (coagulase positive)	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Dénombrement des colonies confirmées	NF T 90-412
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Entérocoques intestinaux	Ensemencement en microplaques Incubation à 44°C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 7899-1
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	*Escherichia coli*	Ensemencement en microplaques Incubation à 44 °C Confirmation des puits positifs par fluorescence Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-3
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	*Salmonella*	<u>Méthode qualitative :</u> Pré-enrichissement Enrichissement en milieu sélectif liquide Isolement sur milieu gélosé Confirmation	NF EN ISO 19250
Eaux douces (1) Eaux de process (1)	*Legionella* et *Legionella pneumophila*	Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par filtration puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Confirmation des *Legionella* et *Legionella pneumophila* Dénombrement des *Legionella* et *Legionella pneumophila* après identification par agglutination au latex	NF T 90-431

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

(1)A l'exception des eaux non filtrables nécessitant une centrifugation.

Portée fixe

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques *(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	*Escherichia coli* et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1 (Septembre 2000)

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

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR LAIT EN ELEVAGE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques *(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrique	NF ISO 19662
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR Selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR Selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques *(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Lait cru (vache)	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Lait cru (vache)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant *Bacillus stearothermophilus*	CNIEL INHD Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biochimiques *(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire – LAB REF 15)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Tests immuno-chromatographiques	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture
Lait cru (vache)	Cellules somatiques	Comptage instantanée fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE Selon la norme ISO 13366-2

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

Portée flexible FLEX1

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**
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrique	NF ISO 19662
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216

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

Portée 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**
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IRTF	Méthode interne SLE / LAIT PC 08008
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IRTF	Méthode interne SLE / LAIT PC 08008
Lait (vache)	Dénombrement des cellules somatiques	Comptage instantanée fluoro-opto électronique	Méthode interne SLE / LAIT PC 08008
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IRTF Conductimétrie	Méthode interne SLE / LAIT PC 08008

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.

Portée flexible 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, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1

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

Portée fixe

#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**
Lait cru (vache)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	Méthode interne SLE / LAIT ME 08004
Lait cru (vache)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	Méthode interne SLE / LAIT ME 08001

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.

Portée fixe

[#]Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques *(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) – LAB GTA 30)*			
Objet	**Caractéristique mesurée ou recherchée**	**Principe de la méthode**	**Référence de la méthode**
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant *Bacillus stearothermophilus*	Méthode interne SLE / LAIT ME 08002
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Test immuno-chromatographique	Méthode interne SLE / LAIT ME 08003

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 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 : **17/09/2024** Date de fin de validité : **30/09/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0656 Rév. 21.