

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0905 rév. 22**

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

ADOUR BIO CONSEIL
N° SIREN : 330763301

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 / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS - VEGETAUX - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES

FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - ALLERGENS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY PRODUCTS - PLANT PROTECTION-CROPS AND VEGETABLES - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS

réalisées par / *performed by :*

ADOUR BIO CONSEIL
ABIOPOLE - Route de Samadet
64410 ARZACQ-ARRAZIGUET

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* : **30/09/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/05/2028**

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° 1-0905 Rév 21.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0905 [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° 1-0905 rév. 22

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ADOUR BIO CONSEIL
ABIPOLE - Route de Samadet
64410 ARZACQ-ARRAZIGUET

Dans son unité :

- **Biologie Moléculaire**
- **Laboratoire Chimie**
- **Microbiologie des Produits Agro-Alimentaires**

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : MICROBIOLOGIE DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES

Portée FLEX 1 :

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode spirale	XP V08-034
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	Enterobacteriaceae	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB.	AES 10/07-01/08 Méthode Spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™ + EB	AES 10/06-01/08
Viandes crues de bœuf	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>E.coli</i> O157: H7	BRD 07/15-06/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
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 d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C.	NF ISO 15214 Méthode spirale
Poudres de lait, poudre de lait infantile	<i>Cronobacter spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C.	NF EN ISO 13720 Méthode spirale
Produits carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnés ; volailles crues, dont congelées, non congelées, assaisonnées ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 A
Produits carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnés ; volailles crues, dont congelées, non congelées, assaisonnées ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY	BKR 23/09-05/15 A Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	<i>Levures et moisissures</i>	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Levures et des Moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C sur gélose SYMPHONY AGAR	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95	Levure osmophiles et moisissures xérophiles	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella spp.</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement	<i>Salmonella spp.</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Salmonella</i> II	BRD 07/06-07/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de surface d'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp	Recherche par milieu chromogénique SALMA™ One Day	BIO 12/41-03/17
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> 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	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II	BRD 07/10-04/05
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Viandes, Volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408

#AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409

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

Portée FLEX 1 :

#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
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	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	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 de process	<i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i>	Ensemencement en direct Et après concentration par filtration puis décontamination par traitement acide Ou après concentration par filtration ou centrifugation puis traitement et ensemencement d'une partie du concentrât. Incubation à 36°C. Confirmation des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> Dénombrement des <i>Legionella</i> et <i>Legionella pneumophila</i> après identification par agglutination au latex	NF T 90-431

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

Portée FIXE :

#ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1 Septembre 2000

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer la méthode décrite en respectant strictement la méthode reconnue mentionnée dans la portée d'accréditation.

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE CHIMIE

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / 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 25/60)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la teneur en sucres (glucose, fructose, saccharose, lactose, maltose)	Préparation / Analyse : Chromatographie ionique Détection par ampérométrie pulsée	Méthode interne ARZ/PRO/074

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer l'essai en respectant strictement la méthode mentionnée dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Portée FLEX 1 :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / 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 25/60)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires	Détermination de la teneur en calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse, potassium, sodium et zinc	Préparation / Analyse : Minéralisation voie humide par micro-onde sous pression ICP-OES	NF EN 13805 NF EN 16943
Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la teneur en Fibres alimentaires totales	Préparation / Analyse : Digestion enzymatique Gravimétrie	AOAC 985-29

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

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, ALIMENTS DES ANIMAUX / 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 25/60-81)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires de consommation humaine et des aliments pour animaux	Détermination de l'activité de l'eau	Préparation / Analyse : Hygrométrie (principe du point de rosée)	NF ISO 21807 (norme abrogée)

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer la méthode décrite en respectant strictement la méthode reconnue mentionnée dans la portée d'accréditation.

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	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits laitiers	Détermination de la teneur en humidité et lipides totaux	Préparation / Analyse : Dessiccation (micro-ondes) RMN basse résolution	AOAC PV M1: 2004

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer la méthode décrite en respectant strictement la méthode reconnue mentionnée dans la portée d'accréditation.

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viande	Détermination de la teneur en humidité et lipides	Préparation / Analyse : Dessiccation (micro-ondes) RMN basse résolution	AOAC PV M1: 2003

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer la méthode décrite en respectant strictement la méthode reconnue mentionnée dans la portée d'accréditation.

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés : charcuterie et salaisons	Détermination de la teneur en phosphore total	Préparation / Analyse : Minéralisation Spectrophotométrie UV	Méthode interne ARZ/PRO/095

Portée Fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer l'essai en respectant strictement la méthode mentionnée dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/60-80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés Produits de la pêche Aliments composés	Détermination de la teneur en chlorures	Préparation / Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne ARZ/PRO/099
Produits carnés Produits de la pêche Aliments composés	Détermination de la teneur en sucres solubles et glucides totaux	Préparation / Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	Méthode interne ARZ/PRO/099

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.

Portée FLEX 1 :

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes	Détermination de la teneur en matière grasse totale	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	NF V04-402
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Préparation / Analyse : Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V04-403
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Minéralisation Gravimétrie	NF V04-404
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF V04-407
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en L-hydroxyproline (collagène)	Préparation / Analyse : Colorimétrie (Flux continu)	NF V04-415 Annexe B
Viande et produits à base de viande	Mesure du pH	Préparation / Analyse : pH-métrie	NF V04-408

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

Portée FIXE :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, CORPS GRAS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERS / 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 25/60-61-80-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Mayonnaise Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers (hors céréales brutes)	Détermination de la perte en masse	Préparation / Analyse : Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne ARZ/PRO/064

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, CORPS GRAS, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERS / 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 25/60-61-80-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres	Préparation / Analyse : Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne ARZ/PRO/094
Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation / Analyse : Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne ARZ/PRO/092
Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne ARZ/PRO/104
Aliments diététiques Aliments de régime Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne ARZ/PRO/096
Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Boissons non alcoolisées Epices et condiments	Détermination de la teneur en sodium, potassium, magnésium	Préparation / Analyse : Voie humide par micro-ondes sous pression Chromatographie ionique Conductimétrie	Méthode interne ARZ/PRO/075

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.

Dosage des acides gras en % relatif (profil) dans des matrices agro-alimentaires

Portée **FIXE** :

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, CORPS GRAS / 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 25/60-61-80-82)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Plats cuisinés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers Produits gras	Extraction qualitative de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Préparation / Analyse : Extraction par solvant à chaud (ASE)	Méthode interne ARZ/INS/064
Corps gras d'origines animale et végétale Matière grasse extraites issues de : Aliments diététiques Plats cuisinés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers Produits gras	Préparation des esters méthyliques d'acides gras	Préparation / Analyse : Méthylation (Méthode de trans-estérification)	Méthode interne ARZ/PRO/032
Corps gras d'origines animale et végétale Matière grasse extraites issues de : Aliments diététiques Plats cuisinés Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits céréaliers Produits gras	Profil Gras des esters méthyliques d'acides gras	Préparation / Analyse : GC-FID	Méthode interne ARZ/PRO/032

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.

Portée **FLEX3** :

Portée générale

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
1	Produits céréaliers Aliments composés	Détection et/ou quantification de protéines alimentaires allergènes	Broyage / homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, pour mettre en œuvre, dans le domaine couvert par la portée générale, toute méthode fournisseur dont il aura assuré la validation.

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

UNITE TECHNIQUE : BIOLOGIE MOLECULAIRE

Portée générale

AGROALIMENTAIRE / VEGETAUX / Génétique Moléculaire (Analyses liées aux Organismes Génétiquement Modifiés - O.G.M.)			
REFERENCE DE PORTEE GENERALE	OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
2	<p>Produits bruts et/ou produits de 1^{ère} transformation semences, grains, parties végétatives</p> <p>Produits transformés (alimentation humaine : produits céréaliers, produits carnés, fruits et légumes, aliments composés ; alimentation animale : aliments composés)</p>	<p>MAÏS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cible PCR espèce végétale : IVR • Cible PCR d'une séquence OGM : <ul style="list-style-type: none"> - séquence criblage - séquence construit spécifique - séquence événement spécifique 	<p>Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif et quantitatif</p>
3	<p>Produits bruts et/ou produits de 1^{ère} transformation semences, grains</p> <p>Produits transformés : (alimentation humaine : produits céréaliers, produits carnés, fruits et légumes, aliments composés, aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière ; alimentation animale : aliments composés)</p>	<p>SOJA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cible PCR espèce végétale : Lect • Cible PCR d'une séquence OGM : <ul style="list-style-type: none"> - séquence criblage - séquence construit spécifique - séquence événement spécifique 	<p>Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif et quantitatif</p>
4	<p>Produits bruts et/ou produits de 1^{ère} transformation semences, grains</p>	<p>COLZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • cible PCR espèce végétale : Cru A • cible PCR d'une séquence OGM : <ul style="list-style-type: none"> - séquence criblage - séquence événement spécifique 	<p>Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel Test qualitatif</p>

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 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 : **30/09/2023** Date de fin de validité : **31/05/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0905 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