

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1496 rév. 11**

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

ATLANTIQUE ANALYSES SAS

N° SIREN : 450972328

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 :

AGROALIMENTAIRE / CORPS GRAS - PRODUITS CEREALIERS**FOOD AND FOOD PRODUCTS / FATS AND OIL - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***ATLANTIQUE ANALYSES SAS****Pôle technologique de Chef de Baie - Bat
40 rue Chef de Baie
17000 LA ROCHELLE**

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* : **19/04/2025**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2026**

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:

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° 1-1496 Rév 10.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1496 [Rév 10](#).

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° 1-1496 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

ATLANTIQUE ANALYSES SAS
Pôle technologique de Chef de Baie - Bat
40 rue Chef de Baie
17000 LA ROCHELLE

Dans son unité :

- SECTEUR CEREALES
- SECTEUR OLEAGINEUX

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : SECTEUR OLEAGINEUX

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Corps gras / Analyses physico-chimiques			
<i>(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 25/82)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	Préparation / Analyse : Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 665
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Gravimétrie	NF EN ISO 658
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en huile (Méthode de référence)	Préparation / Analyse : Extraction à l'hexane Gravimétrie	NF EN ISO 659
Graines oléagineuses	Détermination de la teneur en huile (Méthode alternative)	Préparation / Analyse : Extraction à l'hexane Gravimétrie	NF V03-908
Graines oléagineuses	Détermination de l'acidité de l'huile	Préparation / Analyse : Titrimétrie	NF V03-906

Agroalimentaire / 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 25/82)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Graines oléagineuses (colza, tournesol, soja, moutarde, lin)	Extraction de l'huile et préparation des esters méthyliques d'acides gras de triglycérides Analyse des esters méthyliques d'acide gras	Préparation / Analyse : Extraction par solvant	NF EN ISO 17059
		Préparation / Analyse : GC-FID	NF EN ISO 12966-4

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

Unité Technique 2 : SECTEUR CEREALES

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques			
<i>(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 25/119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blés tendres Blés durs	Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre	Préparation / Analyse : Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres	Détermination des impuretés	Préparation / Analyse : Tamisage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Blés tendres Blés durs Orge Sorgho Farines Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Etuvage (130 - 133°C) Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Blés tendres Blés durs Orge Farines Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Blés tendres Farines	Détermination de la teneur en gluten humide et en gluten index	Préparation / Analyse : Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
Blés tendres Blés durs Farines	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Préparation / Analyse : Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Blés tendres	Détermination de l'indice de sédimentation – Test de Zélény	Préparation / Analyse : Mise en solution (acide lactique) Mesure graduelle	NF EN ISO 5529
Blés tendres Farines	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Préparation / Analyse : Alvéographe de Chopin : Rhéologie	NF EN ISO 27971
Blés tendres Blés durs Orge Farines Autres produits de la mouture	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Préparation / Analyse : DUMAS : Combustion O2 Détection par catharométrie	NF EN ISO 16634-2
Maïs (grains entiers et broyés)	Détermination de la teneur en eau	Préparation / Analyse : Etuvage Gravimétrie	NF EN ISO 6540

Agroalimentaire / Produits céréaliers / 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 25/119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Maïs	Mesure de la dénaturation des protéines salino solubles (dit promatest)	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction Colorimétrie (Promatest) Spectrophotométrie	NF V 03-741

Portée flexible FLEX1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer 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 : **19/04/2025** Date de fin de validité : **31/07/2026**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1496 Rév. 10.

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