

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-7140 rév. 4**

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

INOVALYS

N° SIREN : 130018989

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 / Qualité de l'Air - QUALITE DE L'EAU - MATRICES SOLIDES - BIOCONTAMINATION

ENVIRONMENT / AIR QUALITY - WATER QUALITY - SOLID MATRICES - BIOCONTAMINATION
AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - ALLERGENES - BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS - ENGRAIS ET FERTILISANTS - PRODUITS CEREALIERES - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - SANTE ANIMALE - 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 - FERTILIZERS - CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - ANIMAL HEALTH - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED PRODUCTS
PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / BIOLOGIE VETERINAIRE
CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / ANIMAL BIOLOGY

réalisées par / *performed by :*

INOVALYS - Site de Nantes
La Chantrerie - Route de Gachet
BP 52703
44237 NANTES CEDEX 3

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* : **12/02/2025**

Date de fin de validité / *expiry date* : **29/02/2028**

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° 1-7140 Rév 3.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-7140 [Rév 3](#).

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° 1-7140 rév. 4

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

INOVALYS - Site de Nantes
La Chantrerie - Route de Gachet
BP 52703
44237 NANTES CEDEX 3

Dans ses unités :

- **AGROALIMENTAIRE**
- **SANTE ANIMALE**
- **ENVIRONNEMENT**
- **PRELEVEMENT**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

UNITE TECHNIQUE : AGROALIMENTAIRE

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Divers aliments / 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 25/60)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sel alimentaire (Chlorure de sodium)	Détermination de la perte en masse	Dessication 110°C Gravimétrie	ISO 2483
Denrées alimentaires (hors jus de fruits et boissons)	Détermination de la teneur en sulfites	Distillation Titrimétrie	NF EN 1988-1

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses 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 25/60)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments diététiques et de régime Produits alimentaires destinés à l'étiquetage nutritionnel	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Arrêté du 08/09/1977
Ovoproduits	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Potentiométrie	Arrêté du 04/11/87
Fruits, légumes et produits dérivés	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Potentiométrie	NF V 05-116 décembre 1985 (norme abrogée)

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Aliments pour animaux, Produits gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-80-81-82-118-119)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments composés Produits céréaliers Aliments diététiques Aliments de régime	Détermination de la perte en masse	Dessiccation sous pression réduite – 70°C Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/039
Aliments composés Produits céréaliers Aliments diététiques Aliments de régime	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/040
Aliments composés Produits céréaliers Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Produits de la pêche et produits carnés Produits sucrés et édulcorés	Détermination de la teneur en lipides totaux	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/284
Sel alimentaire (Chlorure de sodium)	Détermination de la teneur en chlorures	Potentiométrie	Méthode interne N-ACHC/M/028
Sel alimentaire (Chlorure de sodium)	Détermination des matières insolubles dans l'eau	Mise en solution Filtration Séchage Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/027

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits carnés, Aliments pour animaux, Produits gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, 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 25/60-80-81-82-118-119)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sel alimentaire (Chlorure de sodium)	Détermination de la teneur en sulfates	Néphélométrie au chlorure de baryum tweené	Méthode interne N-ACHC/M/026
Saumures	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Potentiométrie	Méthode interne N-ACHC/M/122
Ail déshydraté	Détermination de la teneur en sulfites ajoutés dans l'ail déshydraté selon une méthode modifiée de Monier-Williams	Distillation Titrimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/123
Aliments composés Produits céréaliers Aliments diététiques Produits gras Produits carnés Aliments des animaux	Détermination de la teneur en matières grasses totales	Extraction par hydrolyse acide en micro-ondes Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/310
Produits carnés Aliments des animaux	Détermination de la teneur en matières grasses libres	Extraction par solvant en micro-ondes Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/310

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 / Produits carnés / 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	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de l'humidité	Dessication (104°C) Gravimétrie	NF V04-401
Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche	Détermination de la teneur en matière grasse libre	Extraction par solvant chaud Gravimétrie	NF V04-403
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	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)	Colorimétrie	NF V04-415
Viandes et produits à base de viande / plats cuisinés	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Potentiométrie	ISO 1841-2

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

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux : Pré-mélanges (support végétal) Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en eau	Dessication 103°C Gravimétrie	NF ISO 6496
Aliments des animaux : Matières premières Pré-mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 5983-2
Aliments des animaux : Matières premières Pré-mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détection, identification, évaluation des constituants d'origine animale	Examen microscopique	Règlement CE n° 152/2009 (annexe VI)
Aliments des animaux	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération Gravimétrie	NF EN 5984
Aliments des animaux : Matières premières Pré-mélanges Aliments composés	Détermination de la teneur en matières grasses	Traitement à chaud à l'acide chlorhydrique (optionnel) Extraction (éther de pétrole) Distillation Gravimétrie	NF ISO 6492 Règlement CE n° 152/2009
Graisses et farines animales	Détermination de la teneur en glyceroltriheptanoate (GTH)	Préparation : Extraction matière grasse par micro-ondes Extraction par solvant Purification SPE Analyse : GC-MS	JRC 68602

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

Portée fixe

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Aliments des animaux : Matières premières Pré-mélanges Aliments composés	Détermination de la teneur en chlorures	Extraction Clarification selon produit Potentiométrie	Méthode interne N-ACHC/M/122
Aliments des animaux : Matières premières Pré-mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la cellulose brute	Digestion à chaud en milieu basique et acide Gravimétrie	Méthode interne N-ACHC/M/263

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 FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
17	Aliments des animaux	Détermination de la teneur en minéraux (oligo-éléments et macro-éléments)	Préparation : Minéralisation voie sèche Minéralisation voie humide Minéralisation voie humide par micro-ondes sous pression Analyse : ICP-AES

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait Lait en poudre	Détermination de la teneur en aflatoxine M1	Extraction / Purification : Immunoaffinité Analyse : HPLC-FLUO	NF EN ISO 14501

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Chair totale des coquillages ou toute partie des coquillages consommable séparément	Dosage de l'acide domoïque (toxine ASP)	Extraction / Purification : Extraction par solvant Analyse : HPLC-UV	ANSES/LSAliments/ LSA/INS/0140
Chair totale des coquillages ou toute partie des coquillages consommable séparément	Détermination des toxines lipophiles réglementées : Groupe AO et analogues DTX : AO, DTX1, DTX2 Groupe AZA : AZA1, AZA2, AZA3 Groupe YTX : YTX, 45 OH YTX, homo YTX, 45 OH homo YTX	Extraction des toxines : Par méthanol Purification (option) Liquide/solide SPE Analyse : LC-MS/MS	ANSES/LSAliments/ LSA/INS/0147

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et dans les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits d'origine végétale et animale destinés à l'alimentation humaine	<u>Détermination de la teneur en hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u> Benzo[c]fluorène, Cyclopenta[c,d]pyrene, Benza[a]anthracène, Chrysène, 5- Methylchrysène, Benzo[b]fluoranthène, Benzo[j]fluoranthène, Benzo[k]fluoranthène, Benzo[a]pyrène, Indeno[1,2,3-c,d,]pyrène, Dibenz[a,h]anthracène, Benzo[g,h,i]pérylène, Dibenz[a,l]pyrène, Dibenz[a,e]pyrène, Dibenz[a,i]pyrène, Dibenz[a,h]pyrène	Préparation / Extraction : Extraction par micro-ondes Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	LABERCA/HAP-tma.1

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et dans les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26-25/80)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Poissons et produits à base de poissons	Détermination de la teneur en Histamine	Préparation / Extraction : Milieu acide Purification : Dérivation (Chlorure de dansyle) Analyse : HPLC-UV	NF EN ISO 19343

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

Portée flexible FLEX3

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
15	Alimentation animale Alimentation humaine	Détermination de la teneur en éléments traces métalliques et minéraux	Préparation : Voie humide par micro-ondes sous pression Dilution Détection et quantification : ICP-MS

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (substances interdites à action hormonale ou thyrostatique, β-agonistes) – LAB GTA 30)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Urine	Dépistage et confirmation : β -agonistes et stanozolol	Préparation : Hydrolyse enzymatique Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/A-u.1
Poils	Dépistage et confirmation : β -agonistes et stanozolol	Préparation : Hydrolyse acide Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/A-p.1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques

(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (substances interdites à action hormonale ou thyrostatique, β -agonistes) – LAB GTA 30)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Tissus	Dépistage et confirmation : β -agonistes et stanozolol	Préparation : Extraction solide-liquide Hydrolyse enzymatique Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/A-t.1
Rétine	Dépistage et confirmation : β -agonistes	Préparation : Hydrolyse acide Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/A-r.1
Aliments pour animaux	Dépistage et confirmation : β -agonistes	Préparation : Extraction liquide-liquide Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/A-al.1
Tissus	Dépistage et confirmation : Glucocorticoïdes	Préparation : Extraction solide-liquide Hydrolyse enzymatique Extraction liquide-liquide Purification sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/C-t.1
Urine	Dépistage et confirmation : Stéroïdes	Préparation : Hydrolyse enzymatique Extraction sur phase solide Extraction liquide-liquide Dérivation Analyse : GC-MS/MS	LABERCA/S-u.1
Tissus	Dépistage et confirmation : Stéroïdes	Préparation : Extraction solide-liquide Hydrolyse enzymatique Extraction sur phase solide Extraction liquide-liquide Dérivation Analyse : GC-MS/MS	LABERCA/S-t.1
Aliments pour animaux	Dépistage : Stéroïdes	Préparation : Extraction solide/liquide Hydrolyse alcaline Extraction sur phase solide Dérivation Analyse : GC-MS	LABERCA/03S-al.1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (substances interdites à action hormonale ou thyrostatique, β-agonistes) – LAB GTA 30)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Poils	Dépistage et confirmation : Stéroïdes	Préparation : Hydrolyse acide Extraction liquide-liquide Extraction sur phase solide Dérivation Analyse : GC-MS/MS	LABERCA/S-p.1
Poil	Dépistage et confirmation : Esters de stéroïdes	Préparation : Extraction liquide/liquide Extraction sur phase solide Analyse : LC-MS/MS	LABERCA/eS-p- LC.2
Graisses péricrénale	Dépistage et confirmation : Esters de progestagènes et dérivés	Préparation : Extraction par micro-onde Extraction liquide/ liquide Purification sur SPE type C18 Purification sur SPE type Silice (SiOH) Détection et identification : UHPLC-MS/MS	LABERCA/eS-g.3

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Divers aliments / Mesures de radioactivité				
<i>(Analyses des radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'animaux et dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 35)</i>				
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Grandeur mesurée et étendue de la mesure activée
Denrées alimentaires solides Denrées alimentaires liquides	Radionucléides émetteurs γ Gamme d'énergie 59 à 1836 keV	<u>Préparation</u> <u>Mesure :</u> Détermination de l'activité massique /volumique des radionucléides par spectrométrie γ à haute résolution	Méthode interne N-ACHC/M/244	1 Bq/kg ⁽¹⁾ à 4000Bq/kg ⁽¹⁾ seuil de décision de césium 137 à 661,66 keV

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			
<i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>			
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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	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	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2
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 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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF EN ISO 16649-3
Coquillages vivants	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement indirect par impédancemétrie directe à 44°C	NF V08-106

#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 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 de Baird-Parker	NF EN ISO 6888-1
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, 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	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique <i>Bacillus Cereus</i> Rapid Agar (BACARA®)	AES 10/10-07/10
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	Ensemencement en surface par méthode spirale et dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214 / Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Cronobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720

#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 carnés (produits carnés crus dont congelés, non congelés, assaisonnée ; volailles crues, dont congelés, non congelés, assaisonnée ; produits de salaison)	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C sur gélose RHAPSODY®	BKR 23/09-05/15 A
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Tous produits d'alimentation humaine et produits d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony®	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</i> 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	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
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
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
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
Viandes, volailles et prélèvement de d'environnement	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement par la méthode CampyFood ID Agar	2009LR28 Méthode certifiée par MICROVAL

#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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements d'environnement pour la production et la distribution d'aliments	<i>Shigella</i> spp.	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF ISO 21567
Produits appertisés et assimilés	Stabilité	Incubation, pH, examen macroscopique et microscopique	NF V08-408
Produits alimentaires en conserves	pH	Potentiométrie	NF V08-409

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
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 Février 2005 Norme annulée

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

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
1	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé « VIDAS »
2	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche sur milieu gélosé chromogénique (Agar selon Ottaviani Agosti)
3	Produits agro-alimentaires (selon domaine d'application)	Microorganismes	Dénombrement par technique NPP associé à une lecture automatisée « TEMPO »

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

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

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 78/78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/095
Vins	Acidité volatile	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne N-AOEN/M/067
Vins et moûts	Composés phénoliques DO 280	Spectrophotométrie U.V manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/079
Vins et moûts	Fer	Spectrophotométrie UV-visible automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/058
Vins	Acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/067
Vins et moûts	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/064
Vins	SO2 libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : séquentiel	Méthode interne N-AOEN/M/056
Vins et moûts	SO2 total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : séquentiel	Méthode interne N-AOEN/M/055
Vins et moûts	Acide L malique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/050

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Acide L lactique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/054
Vins	Glucose + fructose + saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Vins et moûts	pH	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/069
Vins	Dioxyde de soufre total	Hydrolyse alcaline + iodométrie manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/073
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	Titre alcoométrique volumique de 10,00 à 14,82 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	pH de 2,90 à 3,70	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (G + F ≤ 15 g/l)	Acidité totale de 46,50 à 121,00 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (15 < G+F ≤ 200 g/L)	Titre alcoométrique volumique de 10,68 à 12,93 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (15 < G+F ≤ 200 g/L)	Acidité totale de 60,82 à 121,84 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins (15 < G+F ≤ 200 g/L)	Glucose + Fructose	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul*	Méthode interne N-AOEN/M/124
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul*	Méthode interne N-AOEN/M/124

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.

* Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/78)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins et moûts	Masse volumique à 20°C et Densité relative 20°C à 20°C	Densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Titre alcoométrique volumique	Entraînement à la vapeur + densimétrie électronique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques*(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/78)*

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Vins	Extrait sec total	Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, du TAV et de l'acidité volatile)	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Moûts	Sucres	Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	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	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Dioxyde de soufre libre	Iodométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur + spectrophotométrie U.V-visible	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Indice Folin-Ciocalteu	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Caractéristiques chromatiques	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins	Surpression	Aphrométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V
Vins et moûts	Acidité fixe	Calcul par différence entre acidité totale et acidité volatile	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.

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/115)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boissons spiritueuses	Titre alcoométrique volumique réel	Distillation et densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/108
Boissons spiritueuses	Masse volumique et Titre alcoométrique volumique brut	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/070
Boissons spiritueuses	Extrait sec	Evaporation à 100°C + pesée	Méthode interne N-AOEN/M/113
Boissons spiritueuses	Extrait sec	Par le calcul à partir de la masse volumique	Méthode interne N-AOEN/M/114
Boissons spiritueuses	Acidité totale	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Acidité fixe	Titrimétrie (indicateur rouge de phénol + Carmin d'indigo)	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Acidité volatile	Calcul par différence	Méthode interne N-AOEN/M/115
Boissons spiritueuses	Méthanol	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Alcools supérieurs (butanol-2, propanol-1, méthyl-2 propanol-1, propène-2 ol, butanol-1, méthyl-2 butanol-1 et méthyl-3 butanol-1)	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Esters : acétate d'éthyle, lactate d'éthyle, succinate de diéthyle, butyrate d'éthyle, esters éthyliques d'acides gras de C6:0 à C12:0	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Sommes des esters	Calcul *	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Ethanal et acétal	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Boissons spiritueuses	Glucose + fructose + saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Boissons spiritueuses	Extrait sec Réfractométrique	Réfractométrie	Méthode interne N-AOEN/M/061

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.

** Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul.*

Portée fixe

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78/HP AAB)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Cidres et poirés	Titre alcoométrique volumique	Entrainement à la vapeur et Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/084
Cidres et poirés	Masse volumique	Densimétrie électronique	Méthode interne N-AOEN/M/070
Cidres et poirés	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/095
Cidres et poirés	pH	Potentiométrie manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/069
Cidres	pH	Titrimétrie potentiométrique automatisée	Méthode interne N-AOEN/M/069
Cidres et poirés	Glucose + fructose + saccharose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/063
Cidres et poirés	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible	Méthode interne N-AOEN/M/064
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre libre	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : séquentiel	Méthode interne N-AOEN/M/056
Cidres et poirés	Dioxyde de soufre total	Spectrophotométrie UV-visible automatisée : séquentiel	Méthode interne N-AOEN/M/055
Cidres et poirés	Indice Folin Ciocalteu	Spectrophotométrie U.V-visible manuelle	Méthode interne N-AOEN/M/078
Cidres et poirés	Ethanal	CPG/FID	Méthode interne N-AOEN/M/020
Cidres	Supression	Aphrométrie	Méthode interne N-AOEN/M/091
Cidres et poirés (18 ≤ G+F ≤ 84 g/L)	Titre alcoométrique volumique de 1,9 à 6,5 % vol.	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés (18 ≤ G+F ≤ 84 g/L)	Acidité totale de 33,5 à 124,0 meq.L ⁻¹	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés (18 ≤ G+F ≤ 84 g/L)	pH de 3,41 à 3,95	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés (18 ≤ G+F ≤ 84 g/L)	Glucose + Fructose	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001
Cidres et poirés (18 ≤ sucres totaux ≤ 88 g/L)	Sucres totaux (glucose + fructose + saccharose)	I.R.T.F	Méthode interne N-AOEN/M/001

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.

UNITE TECHNIQUE : SANTE ANIMALE

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Sante 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 <i>Brucella</i> (<i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i>) (Brucellose)	Agglutination rapide	NF U47-003
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre <i>Brucella</i> (<i>abortus</i> , <i>suis</i> , <i>melitensis</i>) (Brucellose)	Fixation du complément	NF U47-004
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre le paramyxovirus aviaire de type 1 (maladie de Newcastle)	Inhibition de l'hémagglutination (IHA)	NF U47-011
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre les virus de l'orthomyxovirose aviaire Type A (Influenza)	Immunodiffusion en gélose	NF U47-013
Sérum individuel	Anticorps dirigés contre les orthomyxovirus (influenzavirus) aviaires de type A de sous types H5 et H7	Recherche par la technique de l'inhibition de l'hémagglutination (IHA) – criblage	NF U47-036-1

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Sante 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 <i>Chlamydomphila abortus</i> et/ou <i>Coxiella burnetii</i> (Chlamyidiose et/ Fièvre Q)	Fixation du complément	NF U47-006 – octobre 2009 (norme annulée)

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

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Agroalimentaire / Sante 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
5	Sérum individuel	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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

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
18	Sérum individuel Mélange de sérums	Anticorps dirigés contre un agent pathogène responsable d'une maladie animale	ELISA semi-quantitative en microplaque avec lecture au spectrophotomètre

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale pour adopter toute méthode reconnue ou toute méthode fournisseur dont il aura assuré la validation (aucune adaptation possible, changement de kit fournisseur uniquement).

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

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Santé animale / Bactériologie (Analyses en bactériologie animale – LAB GTA 36)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Oiseaux	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolement et identification	NF U47-101
Environnement des productions animales	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles	Isolement et identification	NF U47-100
Prélèvements d'équidés	<i>Tylorella equigenitalis</i>	Isolement et identification	NF U47-108
Mammifères	Mycobactéries du complexe de <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Recherche et isolement	NF U47-104

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Santé animale / Bactériologie (Analyses en bactériologie animale – LAB GTA 36)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Environnement des productions animales *	Tout sérovar ou sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles (mobiles)	Isolement simple voie (MSRV) et identification	Variante de la NF U47-100 arrêté du 24/04/2013

* Applicable uniquement aux matrices des arrêtés en vigueur correspondant (actuellement arrêté du 24/04/2013)

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
7	Compote et purée de fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits céréaliers	Détection et/ou quantification de gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatiques : ELISA

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

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

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
9	Organes	Génome de <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Extraction manuelle par adsorption sur colonne Extraction automatisée par adsorption sur billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)
10	Sang Ecouvillons Sérum Biopsie auriculaire Chiffonnettes Pédichiffonnettes	Virus à ARN pathogènes pour l'animal (vertébrés)	Extraction manuelle par adsorption sur colonne Extraction automatisée par : - adsorption sur colonne - adsorption sur billes magnétiques Lyse directe du prélèvement sans purification Amplification par RT-PCR en temps réel (méthode qualitative)

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

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

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Produits chimiques et biologiques / Biologie vétérinaire / Génétique moléculaire <i>(Analyses de biologie moléculaire - BIOMOL)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
19	Alimentation animale (matières premières et aliments composés)	Détection d'ADN cible d'origine animale	Broyage/Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur billes magnétiques Amplification par 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 publication, de notice fournisseur ou développée par le laboratoire dont il aura assuré la validation.

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

UNITE TECHNIQUE : PRELEVEMENT

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage-prélèvement <i>(Echantillonnages d'eaux en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides – LAB GTA 29)</i>			
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 et de radionucléides Echantillonnage - à la ressource - en production - en distribution	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-520 NF EN ISO 19458
Eaux de loisirs naturelles Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458
Eaux superficielles continentales (eaux de rivières, canaux...)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-523-1 NF EN ISO 19458
Eaux souterraines	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et radionucléides (Suivi environnemental)	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement équipé (exemple : AEP, ...) et/ ou Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement non équipé (exemples : piézomètre, puits, source...)	FD T 90-523-3 FD T 90-520 NF EN ISO 19458

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage-prélèvement

(Echantillonnages d'eaux en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides – LAB GTA 29)

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux souterraines	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides (Sites pollués ou potentiellement pollués)	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement équipé (exemple : AEP,...) et Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) sur un point de prélèvement non équipé (exemples : piézomètre, puits, source...)	NF X 31-615 (Uniquement prélèvements purge statique) NF EN ISO 19458
Eaux résiduaires	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et radionucléides	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) Et Echantillonnage automatique avec asservissement au temps (prise d'un échantillon automatique à fréquence fixe) Et Echantillonnage automatique avec asservissement au débit (prise d'échantillon représentatif des profils de vitesse et des variations de débit de l'écoulement) dans les canaux découverts	FD T 90-523-2 NF EN ISO 19458
Eaux de Lacs (naturels ou artificiels), plans d'eau	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques Suivi environnemental	Prélèvement d'un échantillon représentatif de la masse d'eau	FD T 90-523-4 NF EN ISO 19458
Eaux de Lacs (naturels ou artificiels), plans d'eau)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques Sites pollués ou potentiellement pollués	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-523-4 NF EN ISO 19458
Eaux de tours aérorefrigérantes (IRDEFA) Eaux piscines	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel rubrique n° 2921
Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes Eaux piscines	Echantillonnage pour la recherche de Légionelles	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-522 NF EN ISO 19458 Circulaire Légionelles n° 2002/243 du 22/04/2002 Arrêté ministériel du 01/02/2010 et Circulaire Légionelles n° 2010/448 du 21/12/2010
Eaux destinées à la consommation humaine Eaux superficielles continentales (eaux de rivières et canaux) Eaux souterraines Eaux de Lacs (naturels ou artificiels), plans d'eau	Echantillonnage pour la recherche d'Oocystes de <i>Cryptosporidium</i> et de kystes de <i>Giardia</i>	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique) et filtration sur site	NF T 90-455

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 (Echantillonnages d'eaux en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques – LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux salines et saumâtres	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	ISO 5667-9 (hors échant. automatique et isocinétique pour le prélèvement instantané) NF EN ISO 19458 Mode opératoire interne : LPRE/M/008

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

Portée fixe

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau dans les établissements de santé – LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
<u>Zones publiques et locaux techniques</u> : Point d'usage eau pour soins standards	Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Echantillonnage instantané (unique) à partir d'un robinet d'un piquage	FD T 90-520 NF EN ISO 19458 <u>Guides et circulaires correspondantes</u> : • Guide technique : l'eau dans les établissements de santé Mode opératoire interne : LPRE/M/009
<u>Zones médicalisées</u> : Eaux bactériologiquement maîtrisées (blocs opératoires...)	Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Dans des conditions maximales d'asepsie Echantillonnage sous la responsabilité du personnel de l'établissement de soins et/ ou du laboratoire.	FD T 90-520 NF EN ISO 19458 <u>Guides et circulaires correspondantes</u> : • Guide technique : l'eau dans les établissements de santé Mode opératoire interne : LPRE/M/009

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage – Prélèvement <i>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Conductivité (mesure instantanée)	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines	pH (mesure instantanée)	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Oxygène dissous (mesure instantanée)	Méthode par luminescence (LDO)	NF ISO 17289
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Transparence	Méthode au disque de Secchi	NF EN ISO 7027-2
Eaux douces	Turbidité	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1

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 / Echantillonnage – Prélèvement <i>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	Chlore combiné, chlore disponible	Colorimétrie	Méthode interne LPRE/M/012
Eaux douces	Chlore actif	Calcul à partir du chlore libre (colorimétrie) et du pH	Méthode interne LPRE/M/012
Eaux douces Eaux résiduaires	Potentiel Redox	Potentiométrie selon méthode Rodier	Méthode interne LPRE/M/013
Eaux douces	Acide isocyanurique	Colorimétrie	Méthode interne LPRE/M/011
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Température (mesure instantanée)	Méthode à la sonde	Méthode interne LPRE/M/010
Eaux salines et saumâtres	pH (mesure instantanée)	Potentiométrie	NF T 90-008 - Février 2001 * (Norme annulée)

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

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

Portée fixe / flexible FLEX 1

#Environnement / Qualité de l'air / Echantillonnage – Prélèvement (Mesures de surveillance de la qualité de l'air intérieur dans les établissements recevant du public – LAB REF 30)			
Objet	Caractéristique	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Etablissement de la stratégie d'échantillonnage en vue d'évaluer la conformité ou la non-conformité des résultats obtenus à des valeurs de référence	Définition de l'objectif de mesurage selon étape-clé du bâtiment Choix des emplacements et des périodes de mesures Détermination du nombre de mesures Calcul des concentrations mesurées et / ou détermination de l'indice de confinement Evaluation de la conformité ou de la non-conformité des résultats obtenus à des valeurs de référence	Décret n° 2022-1690 du 27 décembre 2022 modifiant le décret n°2012-14 du 5 janvier 2012 relatif à l'évaluation des moyens d'aération et à la mesure des polluants effectuées au titre de la surveillance de la qualité de l'air intérieur de certains établissements recevant du public*
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Benzène	Prélèvement par diffusion sur tube à adsorption (nature de l'adsorbant : carbograph 4)	NF EN ISO 16017-2
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Formaldéhyde	Prélèvement par diffusion sur tube à adsorption (nature de l'adsorbant : florisil imprégné de 2,4-DNPH)	NF ISO 16000-4
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Dioxyde de carbone	Mesure par spectrométrie d'absorption infrarouge non dispersif (NDIR)	Décret n° 2022-1690 du 27 décembre 2022 modifiant le décret n°2012-14 du 5 janvier 2012 relatif à l'évaluation des moyens d'aération et à la mesure des polluants effectuées au titre de la surveillance de la qualité de l'air intérieur de certains établissements recevant du public*

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

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Surface environnement Agroalimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface	N-LPRE/M/002

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages 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 de sa portée d'accréditation.

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement* (Prélèvement d'objets agroalimentaires – 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	XP CEN ISO/TS 17728

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

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

UNITE TECHNIQUE : ENVIRONNEMENT

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 Eaux salines et saumâtres	Matières en suspension	Gravimétrie	NF EN 872
Eaux résiduaires	Matières en suspension	Gravimétrie	NF T 90-105-2
Eaux douces	Résidu sec	Gravimétrie	NF T 90-029
Eaux douces Eaux résiduaires	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces Eaux résiduaires	pH	Potentiométrie	NF EN ISO 10523
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Oxygène dissous	Electrochimie	NF EN ISO 5814
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	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 Eaux salines et saumâtres	Couleur	Comparaison visuelle	NF EN ISO 7887 Méthode D
Eaux douces	Couleur	Spectrophotométrie automatisée	NF EN ISO 7887 Méthode C
Eaux douces	Chlorophylle a	Spectrophotométrie	NF T 90-117
Eaux douces Eaux résiduaires	Chrome VI	Spectrophotométrie	NF T 90-043
Eaux douces	Bromure, Chlorure, Nitrate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Fluorure, sulfate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1

#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	Chlorate, Chlorite	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-4
Eaux douces	Bromates	Chromatographie ionique	NF EN ISO 15061
Eaux résiduaires	Nitrate, nitrite	Flux continu	NF EN ISO 13395
Eaux douces Eaux résiduaires	Cyanures libres et totaux	Flux continu	NF EN ISO 14403-2
Eaux résiduaires	Ammonium	Titrimétrie	NF T 90-015-1
Eaux salines et saumâtres	Ammonium	Spectrophotométrie	NF T 90-015-2
Eaux douces Eaux résiduaires	Mercure	Préparation : Minéralisation Analyse : AFS	NF EN ISO 17852
Eaux douces Eaux résiduaires	Azote Kjeldahl	Minéralisation et Titrimétrie	NF EN 25663
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN ISO 5815-1
Eaux douces Eaux résiduaires	DBO n	Electrochimie	NF EN 1899-2
Eaux douces Eaux résiduaires	DCO	Titrimétrie	NF T 90-101
Eaux douces Eaux résiduaires	ST-DCO	Méthode à petite échelle en tube fermé	ISO 15705
Eaux douces	Carbone organique total (COT), Carbone organique dissous (COD)	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Carbone organique total (COT), Carbone organique dissous (COD)	Combustion et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces Eaux salines et saumâtres	Tensioactifs anioniques	Flux continu	NF EN ISO 16265
Eaux douces Eaux résiduaires	Indice phénol	Flux continu	NF EN ISO 14402
Eaux résiduaires	Biodégradabilité aérobie	Evaluation, en milieu aqueux, de la biodégradabilité aérobie ultime des composés organiques – Essai statique (méthode Zahn-Wellens)	NF EN ISO 9888
Eaux salines et saumâtres	Orthophosphate	Spectrophotométrie	NF EN ISO 6878
Eaux douces Eaux résiduaires	Chlorure, nitrate, nitrite, orthophosphate, sulfate, silicate	Spectrophotométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces	Ammonium	Spectrophotométrie automatisée	NF ISO 15923-1
Eaux douces Eaux résiduaires	Alcalinité (TAC), chrome VI, dureté	Spectrophotométrie automatisée	ISO/TS 15923-2
Eaux douces	Fer	Spectrophotométrie automatisée	ISO/TS 15923-2

#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	Sels dissous	Conductimétrie	NF T 90-111

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 résiduaires Eaux salines et saumâtres	Chlorure	Potentiométrie	Méthode interne : N-EAUX/M/102
Eaux salines et saumâtres	pH	Potentiométrie	NF T 90-008 (février 2001 – norme annulée)*
Eaux salines et saumâtres	Ammonium, chlorure, nitrate, nitrite, orthophosphate, silicate	Spectrophotométrie automatisée	Méthode interne : EAUX/M/002

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.

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

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
11	Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Composés organiques	Injection directe Dérivation Extraction Extraction liquide/liquide Extraction solide/liquide (SPE) Espace de tête statique Extraction SPME Extraction solide / liquide en ligne Analyse GC-MS GC-FID GC-MS/MS LC-MS/MS
12	Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Composés organostanniques	Dérivation Extraction Extraction liquide/liquide Analyse GC-MS/MS

#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
16	Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	Métaux	Minéralisation Analyse ICP-MS ICP-AES

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.

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

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

Portée fixe

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sédiments	Matières sèches	Gravimétrie	Méthode interne N-ESOL/M/014
Sédiments	Mercuré	Minéralisation à l'eau régale et dosage par AFS	Méthodes internes N-ESOL/M/050 et N-EAUX/M/060
Sédiments	<u>Métaux</u> : Aluminium, cadmium, chrome, cuivre, nickel, plomb, zinc, phosphore	Minéralisation à l'eau régale et dosage par ICP-AES	Méthodes internes N-ESOL/M/050 et N-ESOL/M/058

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

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sédiments	Carbone organique total	Combustion sèche	NF EN 13137 – octobre 2001 (norme abrogée)

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

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sédiments	Pré-traitement des échantillons*	Séchage, lyophilisation, tamisage, broyage	NF EN ISO 16720
Sédiments	Granulométrie	Granulométrie Laser	ISO 13320

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Sédiments	Azote total	Minéralisation et volumétrie	NF ISO 11261
Sédiments	Azote total instrumental	Combustion sèche	NF ISO 13878

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

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

Portée flexible FLEX2

Portée générale

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
13	Sédiments	Composés organo-stanniques	Prétraitement * Séchage, lyophilisation, tamisage, broyage Extraction Extraction par solvant Dérivation Analyse GC-MS/MS

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

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

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

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boues	Pré-traitement des échantillons *	Séchage, lyophilisation, tamisage, broyage	NF EN ISO 16720
Boues	pH	Potentiométrie	NF EN ISO 10390
Boues	Matières volatiles à 550°C (%)	Gravimétrie	NF EN 15935
Boues	Matières sèches	Gravimétrie	NF EN 15934
Boues	Azote Kjeldahl	Minéralisation et titrimétrie	NF EN 13342
Boues	Azote total	Minéralisation et titrimétrie	NF ISO 11261
Boues	Mercure	Minéralisation à l'eau régale et dosage par AFS	NF EN 16174 – septembre 2012 (norme abrogée)** et NF EN 16175-2

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des boues et des sédiments)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Boues	Métaux : Cadmium, calcium, chrome, cobalt, cuivre, fer, magnésium, manganèse, molybdène, nickel, phosphore eau régale, plomb, potassium, sodium, zinc	Minéralisation à l'eau régale et dosage par ICP-AES	NF EN 16174 – septembre 2012 (norme abrogée)** et NF EN 16170 – décembre 2016 (norme abrogée) **

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

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

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

**** Les déchets sont des sols, sédiments, boues, déblais et gravats, biodéchets et déchets divers.

Portée flexible FLEX1

Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Préparation et traitement des échantillons – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Déchets ****	Prétraitement de l'échantillon, lixiviation 1 x 24 heures et filtration à 0,45 µm	Séchage, broyage et lixiviation (L/S = 10 l/kg)	NF EN 12457-2

L'étape de préparation de l'échantillon est obligatoirement suivie d'une analyse. De même, les essais suivants sont réalisés sur les éluats obtenus selon le test de lixiviation obligatoirement mis en œuvre par le laboratoire.

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

Portée fixe

Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Analyses des éluats (déchets) – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Éluats (déchets ****)	Chlorures	Potentiométrie	Méthode interne N-EAUX/M/102

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 / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Analyses des éluats (déchets) – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Éluats (déchets ****)	pH	Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Éluats (déchets ****)	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888

Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Analyses des éluats (déchets) – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Éluats (déchets ****)	Fraction soluble (extrait sec)	Gravimétrie	NF EN 15216
Éluats (déchets ****)	Carbone organique total	Combustion / IR	NF EN 1484
Éluats (déchets ****)	Indice phénol	Flux continu	NF EN ISO 14402
Éluats (déchets ****)	Chrome VI	Spectrométrie automatisée	ISO/TS 15923-2
Éluats (déchets ****)	Anions : Sulfates, fluorures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Éluats (déchets ****)	Mercure	Minéralisation à l'eau régale et dosage par AFS	NF EN ISO 15587-1 et NF EN ISO 17852

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

Portée fixe

Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Analyse directe de l'échantillon – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Déchets ****	Carbone organique total	Combustion sèche	NF EN 13137 – octobre 2001 (norme abrogée)

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

Portée flexible FLEX1

Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Caractérisation des déchets - Analyse directe de l'échantillon – HP ENV)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Déchets ****	Matière sèche ou Teneur en eau	Gravimétrie	NF EN 15934

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses des sols en relation avec l'environnement, Analyses des boues et des sédiments et Analyses des déchets – HP ENV)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
14	Sols Sédiments Boues Déchets***	Composés organiques	Prétraitement* Séchage, lyophilisation, tamisage, broyage Extraction Extraction sous pression à chaud Extraction assistée par micro-ondes Extraction au solvant Espace de tête statique et micro-extraction en phase solide (HS-SPME) Analyse GC-FID GC-MS GC-MS/MS LC-MS/MS

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

*** Les déchets sont des sols de sites pollués, des sédiments pollués ou des boues polluées destinés à être évacués en décharge. 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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses des sols en relation avec l'environnement, Analyses des boues et des sédiments et Analyses des déchets – HP ENV)</i>			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
20	Sols Sédiments Boues	Métaux	Prétraitement* Séchage, lyophilisation, tamisage, broyage Minéralisation Minéralisation à l'eau régale Analyse ICP-MS

#Environnement / Matrices solides / Analyses physico-chimiques (Analyses des sols en relation avec l'environnement, Analyses des boues et des sédiments et Analyses des déchets – HP ENV)			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
21	Eluats (déchets ^{***})	Métaux	Prétraitement* Séchage, broyage et lixiviation (L/S = 10L/Kg) Minéralisation Minéralisation à l'acide nitrique et l'acide chlorhydrique Analyse ICP-MS

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

*** Les déchets sont des sols de sites pollués, des sédiments pollués ou des boues polluées destinés à être évacués en décharge.

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX1

#Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amendements organiques sans / avec engrais	Préparation* de l'échantillon Détermination de la teneur en matière sèche	Réduction, homogénéisation, tamisage, séchage et broyage à 2 mm, Matière sèche par étuvage à 105°C	NF EN 13040
Amendements organiques sans / avec engrais	Détermination de la teneur en matière organique et en cendres	Mesure de la perte de masse suite à combustion	NF EN 13039
Amendements organiques sans / avec engrais	Détermination de la teneur en azote total	Méthode Kjeldahl modifiée	NF EN 13654-1
Amendements organiques sans / avec engrais	Composants inertes	Tri densimétrique puis tamisage	NF U44-164

* La préparation de l'échantillon est obligatoirement suivie d'une analyse au sein du laboratoire.

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

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses physico-chimiques (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Référence portée générale	Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
22	Amendements organiques sans / avec engrais	Détermination de la teneur en composés organiques	Prétraitement* Réduction, homogénéisation, tamisage, séchage et broyage Extraction Extraction sous pression à chaud Extraction assistée par micro-ondes Analyse GC-MS/MS
23	Amendements organiques sans / avec engrais	Détermination de la teneur en métaux	Prétraitement* Réduction, homogénéisation, tamisage, séchage, broyage Extraction Minéralisation à l'eau régale Analyse ICP-AES ICP-MS

* Le prétraitement de l'échantillon est obligatoirement suivi d'une analyse au sein du laboratoire.

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 méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'air / Analyses physico-chimiques (Mesures de surveillance de la qualité de l'air intérieur dans les établissements recevant du public - LAB REF 30)			
Objet	Caractéristique	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Benzène	Désorption thermique du tube à adsorption Chromatographie en phase gazeuse. Type de détecteur : MS.	NF EN ISO 16017-2
Air intérieur : Établissements recevant du public concernés par la surveillance de la qualité de l'air intérieur	Formaldéhyde	Désorption chimique du tube à adsorption. Chromatographie liquide à haute performance. Détecteur Ultra-Violet.	NF ISO 16000-4

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

Portée fixe

Environnement / Biocontamination / Analyses microbiologiques (Essais d'évaluation de la biocontamination des surfaces)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Environnement maîtrisé : Environnement de production, laboratoire	Flore aérobie revivifiable	Dénombrement issu d'un prélèvement par impaction sur surface solide (milieu de culture gélosé)	Méthode interne N-EBIO/M/028

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 / Engrais et fertilisants / Analyses microbiologiques (Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche Isolement/identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	<i>Escherichia coli</i>	Dénombrement par méthode NPP microplaques	NF EN ISO 9308-3
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	Entérocoques	Dénombrement par méthode NPP microplaques	NF EN ISO 7899-1

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

Portée fixe

#Agroalimentaire / Engrais et fertilisants / Analyses microbiologiques <i>(Analyses des matières fertilisantes (MF) et supports de culture (SC))</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	Entérocoques	Étalement en surface sur Slanetz et confirmation sur BEA	Méthode interne N-EBIO/M/037
Amendements minéraux et organiques, sans / avec engrais, supports de culture sans / avec engrais	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C Confirmation sur LS	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée*

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.

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

Portée flexible FLEX1

#Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques <i>(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)</i>			
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 résiduaires Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	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	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

#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	<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
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 des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Ensemencement en milieu liquide Méthode colorimétrique et fluorimétrique Colilert®18 Détermination du NPP	NF EN ISO 9308-2
Eaux douces Eaux résiduaires Eaux salines et saumâtres	<i>Escherichia coli</i>	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	<i>Salmonella</i>	<u>Méthode qualitative</u> : Pré-enrichissements Enrichissements en milieu sélectif liquide Isolement sur milieu gélosé Confirmation	NF EN ISO 19250
Eaux douces Eaux résiduaires	Bactériophages - ARN F spécifiques	(Prétraitement) Ensemencement par incorporation Incubation Dénombrement Validation des méthodes de concentration des bactériophages	NF EN ISO 10705-1 ISO 10705-3

#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 résiduaire	Coliphages somatiques	(Pré traitement) Ensemencement par incorporation Incubation Dénombrement Validation des méthodes de concentration des coliphages	NF EN ISO 10705-2 ISO 10705-3
Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Dénombrement des germes aérobies viables totaux.	Dénombrement : a - sur plaque b - par filtration	Pharmacopées en vigueur : PE 2.6.12 Monographies
Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Endotoxines bactériennes	Détermination de la concentration en endotoxines bactériennes par l'essai au lysat d'améboocytes de limule (LAL) <u>Méthodes photométriques avec recherche d'interférences :</u> Colorimétrie cinétique	Pharmacopée en vigueur PE 2.6.14 Méthode D

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 microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 21°C	Ensemencement par filtration Incubation à 21°C Dénombrement	Méthode interne : N-EBIO/I/088
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	Micro-organismes revivifiables 22°C	Filtration sur membrane Incubation à 22°C Dénombrement des colonies	Méthode interne : N-EBIO/I/064
Solution de contrôle des endoscopes	Microorganismes revivifiables à 30°C	Filtration sur membrane Incubation à 30°C Dénombrement des colonies	Méthode interne : N-EBIO/I/064
Eaux douces Eaux des établissements de santé et de qualité pharmaceutique et cosmétique	<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 *

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.

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

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 : **12/02/2025** Date de fin de validité : **29/02/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-7140 Rév. 3.

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