

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6647 rév. 1**

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

**AGROLAB Agroalimentaire SARL**  
N° SIREN : 842933517

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / ALIMENTS POUR ANIMAUX - CORPS GRAS - DIVERS ALIMENTS -  
PRODUITS CEREALIERS - PRODUITS CARNES / PRODUITS DE LA MER - PRODUITS LAITIERS -  
BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES**  
*FOOD AND FOOD PRODUCTS / ANIMAL FEEDING - FATS AND OIL - FOODSTUFFS - CEREALS  
AND CEREAL PRODUCTS - MEAT-BASED PRODUCTS / SEA PRODUCTS - MILK AND DAIRY  
PRODUCTS - BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) AND SUGARED AND EDULCORATED  
PRODUCTS*

réalisées par / *performed by :*

**AGROLAB Agroalimentaire**  
**Rue de l'Eglise**  
**BP 50019**  
**02400 CHIERRY**  
**France**

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](http://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](http://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* : **01/08/2019**  
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2024**

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**

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-6647.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6647*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-6647 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AGROLAB Agroalimentaire**  
**Rue de l'Eglise**  
**BP 50019**  
**02400 CHIERRY**  
**France**

Dans son unité :

**- Laboratoire**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE DU SITE DE CHIERRY

#### PORTEE FLEX3

##### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale</b> (Matière premières, Produits dérivés et/ou transformés)	Mycotoxines	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité Liquide/Solide (SPE) <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

## Portée détaillée\*

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Céréales et produits dérivés des céréales Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en Déoxynivaléno (DON), Nivaléno (NIV), Fusarénone X, 3-acétyDON +15-acétyDON, Diacétoxyscispéno (DAS), HT-2 Toxine, T2 Toxine, Neosolaniol, Zéaralénone, Fumonisines (B1, B2, B3) Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A	<b>Extraction :</b> par solvant  <b>Purification :</b> Immunoaffinité ou Liquide/Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MULTIMYC3 15 Protocole A
Céréales et produits dérivés des céréales Aliments pour animaux Fruits à coques et séchés Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques	Détermination de la teneur en Déoxynivaléno (DON), Nivaléno (NIV), Fusarénone X, 3-acétyDON +15-acétyDON, Diacétoxyscispéno (DAS), HT-2 Toxine, T2 Toxine, Neosolaniol, Zéaralénone, Fumonisines (B1, B2, B3) Aflatoxines (B1, B2, G1 et G2) Ochratoxine A	<b>Extraction :</b> par solvant  <b>Purification :</b> Sans ou Liquide/Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MULTIMYC3 15 Protocole B

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

## PORTEE FLEX3

### Portée générale

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		
<i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
Produits non gras d'origine végétale	Résidus de pesticides	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS LC-MS/MS LC-HRMS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

**Portée détaillée\***

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<b>Produits riches en eau</b> <i>(teneur en eau &gt;60%)</i>  Fruits à pépins Fruits à noyaux Légumes fruits Racines et tubercules	<b>Résidus de pesticides :</b>  Aclonifen, aldrine, azoxystrobine, bifenox, bifenthrine, bitertanol, boscalid, bromophos ethyl, bromophos methyl, bromopropylate, bupirimate, chlorfenvinphos, chlorpropham, chlorpyriphos ethyl, chlorpyriphos methyl, chlorthal dimethyl, cyfluthrine, cypermethrine, cyprodinil, deltamethrine, diazinon, dieldrine, diflufenican, diniconazole, diphenylamine, disulfoton, endosulfans (alpha, beta et sulphate), ethion, fenarimol, fenazaquin, fenitrothion, fenpropathrine, fludioxonyl, fluquinconazole, flurtamone, fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, HCH gamma, iprodione, mepanipyrim, nuarimol, oxyfluorfen, pendimethalin, permethrine, piperonyl butoxyde, propyzamide, pyrimiphos ethyl, pyrimiphos methyl, pyriproxyfen, quinalphos, quinoxyfen, quintozone, spiroxamine, tebufenpyrad, tecnazene, terbacil, terbuphos, tetraconazole, tetradifon, vinchlozoline, 4,4'-dichlorobenzophenone	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MPEST1 13

**# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques**

*(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits pauvres en eau et en matières grasses</b> <i>(teneur en eau &lt; 60%)</i></p>	<p><b>Résidus de pesticides :</b> Aclonifen,alachlor, aldrine, azoxystrobine, bifenthrine, bitertanol, boscalid, bromophos ethyl, bromophos methyl, bromopropylate, chlorfenvinphos, chlorpropham, chlorpyriphos methyl, chlorthal dimethyl, chlozolinate, cyfluthrine, cypermethrine, cyprodinil, deltamethrine, diazinon, dichlorvos, dieldrine, diflufenican, diniconazole, disulfoton, endosulfans (alpha, beta et sulphate), endrine, ethion, famodaxone, fenarimol, fenitrothion, fenpropathrine, fenthion, fludioxonyl, fluquinconazole, flurtamone, fluvalinate, HCB, HCH alpha, HCH beta, HCH gamma, heptachor, heptachor epoxide endo, heptachlor epoxide exo, kresoxim methyl, mepanipyrim, nuarimol, op'DDE, op'DDT, oxadiazon, oxyfluorfen, parathion ethyl, pendimethalin, piperonyl butoxyde, pp' DDE, pp'DDD, pp'DDT, propham, propyzamide, pyrimiphos methyl, quinalphos, quinoxyfen, tebufenpyrad, tecnazene, tefluthrine, terbacil, terbuphos, tetraconazole, tetradifon, triallate, trifluralin, 4,4'-dichorobenzophenone, 3,5-dichloroaniline.</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE dispersive</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MPEST1 13</p>
<p><b>Produits pauvres en eau et en matières grasses</b> <i>(teneur en eau &lt; 60%)</i></p>	<p><b>Résidus de pesticides :</b> acetamipride, buprofezine, carbaryl, carbendazime, cyazofamide, cyproconazole, difenoconazole, dimethoate, flusilazole, flutriafol, hexythiazox, imazalil, imidacloprid, iprovalicarb, linuron, metoxuron, myclobutanil, penconazole, pyrimethanil, tebuconazole, thiaclopride, triadimenol, triazophos</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE dispersive</p> <p><b>Analyse :</b> LC-HRMS</p>	<p>Méthode interne référence MPEST1</p>
<p><b>Produits riches en eau</b> <i>(teneur en eau &gt; 60%)</i></p>	<p><b>Résidus de pesticides :</b> acetamipride, carbaryl, carbendazime, cyproconazole, flusilazole, flutriafol, imidacloprid, myclobutanil, omethoate, oxadixyl, penconazole, pyrimethanil, tebuconazole, thiaclopride, triadimenol</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE dispersive</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS LC-HRMS</p>	<p>Méthode interne référence MPEST1</p>

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

## PORTEE FLEX 1

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Détermination de la teneur en Iode	<b>Préparation :</b> Extraction basique  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS	NF EN 15111

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

## PORTEE FIXE

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières premières minérales, argiles et oligo-éléments destinés à l'alimentation animale	Détermination de la teneur en Arsenic, Cadmium, Mercure, Plomb	<b>Préparation :</b> Voir humide par système ouvert  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS	Méthode interne MLMPMIN-H 15

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

## PORTEE FLEX3

### Portée générale

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
Produits alimentaires destinés à l'alimentation humaine et animale	Eléments minéraux et métaux lourds	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS

**Portée flexible FLEX3 :** Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

### Portée détaillée\*

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
<u>Alimentation Humaine :</u> Produits céréaliers Produits gras Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Epices et condiments Aliments diététiques et de régimes Aliments composés  <u>Alimentation Animale :</u> Aliments pour animaux : matières premières, prémélanges, aliments composés	Détermination de la teneur en Arsenic, Cadmium, Mercure, Plomb, Sélénium, Nickel, Chrome, Cobalt, Molybdène, Aluminium, Etain	<b>Préparation :</b> Voie humide par micro-ondes sous pression  <b>Détection et quantification :</b> ICP-MS	Méthode interne ELTRACES-H 15

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



## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (SNAP) – LAB GTA 30/SNAP</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières premières organiques Aliments chevaux	Détermination de la teneur en Atropine, Bufoténine, Caféine, Dimethyltryptamine, Methylbufoténine, Morphine, Scopolamine, Théobromine, Théophylline	<b>Extraction :</b> Eau acide et méthanol acide  <b>Purification (si nécessaire)</b> SPE  <b>Analyse :</b> UPLC - TOF	Méthode interne DOPANTS 13

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

## PORTEE FIXE

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> <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 25/60-61-80-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits carnés Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération Gravimétrie	Méthode interne référence CENDRES19
<u>Alimentation animale :</u> Matière premières Pré mélanges Aliments composés complets ou complémentaires			
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne référence PROTK19
<u>Alimentation animale :</u> Matière premières Aliments composés complets ou complémentaires			

**Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-80-81-82-118-119)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination des matières grasses	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Méthode interne référence MGH19
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits carnés Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales	Digestion enzymatique Gravimétrie	Méthode interne référence FIBRES19
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits carnés Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Pré mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en chlorure	Titrimétrie	Méthode interne référence CHLO19
<u>Alimentation humaine :</u> Aliments diététiques Aliments composés Produits carnés Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  <u>Alimentation animale :</u> Matières premières Pré mélanges Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sodium, potassium, magnésium, calcium, zinc, fer, cuivre, manganèse, phosphore, cobalt, soufre	<b>Préparation :</b> Voie sèche  <b>Détection et quantification :</b> ICP-AES	Méthode interne référence MINICP19

**Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-80-81-82-118-119)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Aliments diététiques Aliments composés Produits carnés	Détermination de la perte en masse	Dessiccation sous pression réduite Gravimétrie	Méthode interne référence HUMIAH19

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

**PORTEE FIXE**

**Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques**

*(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81)*

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières premières (hors céréales et produits dérivés, hors maïs) Aliments composés complets ou complémentaires (hors aliments à teneur >4% en saccharose ou lactose ou hors pet food humide)	Détermination de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne référence HUMIAA19
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sucres totaux	Mise en solution Défécation Titrimétrie (Luff-Schoorl)	Méthode interne référence SUCRESLS19
Matières premières (hors produits MG >10%) Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cellulose brute	Digestion à chaud en milieu acide et basique Minéralisation Gravimétrie	Méthode interne référence CELL19
Matières premières (hors produits MG >10%) Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination séquentielle des constituants pariétaux	Traitement (détergent neutre, α-amylase, détergent acide et à l'acide sulfurique) Gravimétrie	Méthode interne référence SOEST19

<b>Agroalimentaire / Aliments pour animaux / Analyses physico-chimiques</b> (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)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières premières Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en amidon	Traitement à l'acide chlorhydrique Défécation Polarimétrie	Méthode interne référence AMIPOL19

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

## PORTEE FLEX 1

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux 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, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
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, aux 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	<i>Escherichia coli</i> - $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé de Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche et dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres	NF EN ISO 6888-3
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

<b># Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
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	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1

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

# *Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **01/08/2019**    Date de fin de validité : **31/07/2024**

La Responsable d'accréditation  
The Accreditation Manager

**Emilie LE CALVEZ**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6647.

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](http://www.cofrac.fr)