

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-2241 rév. 19**

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

EUROFINS LABORATOIRE NORD

N° SIREN : 523428134

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

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

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

réalisées par / *performed by :***EUROFINS LABORATOIRE NORD****129 Rue Maurice Caullery
59351 DOUAI Cedex**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website (www.cofrac.fr).

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 / *Valid from* : **06/05/2026**
Date de fin de validité / *Valid until* : **30/11/2028**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

DocuSigned by:
Sepa KOBBE 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° 1-2241 Rév 18.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-2241 Rév 18.

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° 1-2241 rév. 19

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

EUROFINS LABORATOIRE NORD
129 Rue Maurice Caullery
59351 DOUAI Cedex

Dans son unité :

- UNITE CHIMIE
- UNITE MICROBIOLOGIE

Elle porte sur :

Unité technique : UNITE CHIMIE

PORTEE FLEX1

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Sucres blancs	Détermination du pouvoir rotatoire (polarisation)	<u>Préparation / Analyse :</u> Polarimétrie	ICUMSA GS2-1
Sucres blancs	Détermination du test de filtrabilité – Colmatage	<u>Préparation / Analyse :</u> Filtration sous vide partiel	SNFS 2-21
Sucres blancs	Détermination du test de propreté	<u>Préparation / Analyse :</u> Filtration sous vide partiel Lecture des taches	SNFS 2-17
Sucres blancs	Détermination de la coloration en solution	<u>Préparation / Analyse :</u> Colorimétrie	ICUMSA GS2/3-10 GS 2/3-9
Sucres blancs	Détermination de la coloration en solution	<u>Préparation / Analyse :</u> Colorimétrie	SNFS Chap 2 Méthode 1
Sucres blancs	Détermination de la teneur en cendres conductimétriques	<u>Préparation / Analyse :</u> Conductimétrie	ICUMSA GS2-17
Sucres blancs	Détermination de la teneur en cendres conductimétriques	<u>Préparation / Analyse :</u> Conductimétrie	SNFS Chap 2 Méthode 1
Sucres blancs	Détermination de la perte de masse à la dessiccation	<u>Préparation / Analyse :</u> Dessiccation	ICUMSA GS2-15
Sucres blancs	Détermination de la teneur en dioxyde de soufre	<u>Préparation / Analyse :</u> Enzymologie	ICUMSA GS2-35
Sucres blancs	Détermination de la granulométrie	<u>Préparation / Analyse :</u> Tamisage et pesée	ICUMSA GS2-37
Sucres blancs	Détermination de la mesure de trouble	<u>Préparation / Analyse :</u> Colorimétrie en solution avant et après filtration	SNFS 2-19
Sucres blancs	Détermination de la notation de la propreté	<u>Préparation / Analyse :</u> Filtration	SNFS 2-17
Sucres blancs	Détermination des insolubles	<u>Préparation / Analyse :</u> Filtration	ICUMSA GS2-19

Agroalimentaire / Boissons (hors eau de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Sucres blancs	Détermination de la teneur en sucres réducteurs	Préparation / Analyse : Cuprométrie	ICUMSA GS2-5
Sucres blancs	Détermination de l'aspect ou type de couleur	Préparation / Analyse : Mesure du ratio de la réflectance à 2 longueurs d'ondes différentes	ICUMSA GS2-13
Mélasses	Détermination de la teneur en sucres CLERGET	Préparation / Analyse : Hydrolyse, défécation et polarisation	SNFS 3-47
Mélasses	Détermination de la teneur en matières sèches	Préparation / Analyse : Réfractométrie	ICUMSA GS4-13
Mélasses	Détermination de la polarisation	Préparation / Analyse : Polarimétrie	SNFS 3-41
Mélasses	Détermination de la coloration	Préparation / Analyse : Colorimétrie	SNFS 1-15
Mélasses	Détermination de la teneur en cendres conductimétriques	Préparation / Analyse : Conductimétrie	ICUMSA GS1-13
Mélasses	Détermination de la teneur en matières sèches	Préparation / Analyse : Réfractométrie	SNFS Chap 1 Méthode 11
Mélasses	Détermination de la teneur en sucres réducteurs	Préparation / Analyse : Layne et Eynon	ICUMSA GS4-5
Mélasses	Détermination de la teneur en dioxyde de soufre	Préparation / Analyse : Monnier William	SNFS 1-25
Sucres bruts	Détermination de la polarisation	Préparation / Analyse : Polarimétrie	ICUMSA GS1-1
Sucres bruts	Détermination de la coloration	Préparation / Analyse : Colorimétrie	ICUMSA GS1-7
Sucres bruts	Détermination de la perte de masse à la dessiccation	Préparation / Analyse : Dessiccation	ICUMSA GS2-15
Sucres bruts	Détermination de la teneur en cendres conductimétriques	Préparation / Analyse : Conductimétrie	ICUMSA GS1-13

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

PORTEE FLEX1

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS DE LA MER / 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 25/80)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en humidité	Préparation / Analyse : Dessiccation Gravimétrie	NF V04-401

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

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / PRODUITS DE LA MER / Analyses physico-chimiques (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en chlorures de sodium	<u>Préparation / Analyse :</u> Titrimétrie	Méthode interne T-VN13-WO38031
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en azote basique volatil total (ABVT)	<u>Préparation / Analyse :</u> Distillation Titrimétrie	Méthode interne T-VN13-WO9109
Produits de la pêche	Détermination du pH	<u>Préparation / Analyse :</u> Potentiométrie	Méthode interne T-VN13-WO140279
Produits de la pêche	Détermination de la teneur en sulfites	<u>Préparation / Analyse :</u> Méthode optimisée de Monier-Williams : Acidification Oxydation Titrimétrie	Méthode interne T-VN13-WO121653

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

PORTEE FIXE

# 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 26-25/80)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche (hors sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche)	Détermination de la teneur en histamine	<u>Préparation / Analyse :</u> Extraction enzymatique Spectrophotométrie	Méthode interne T-VN13-WO18949

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

PORTEE FIXE

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS CARNES, PRODUITS DE LA MER, BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) ET PRODUITS SUCRES ET EDULCORES, PRODUITS CEREALIERS / Analyses physico-chimiques (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Mesure du pH	<u>Préparation / Analyse :</u> pH-métrie	Méthode interne T-VN13-WO140279

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

PORTEE FLEX1

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de l'activité de l'eau	Préparation / Analyse : Mesure résistive électrolytique	ISO 18787

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

Unité technique : UNITE MICROBIOLOGIE

PORTEE FLEX 1

AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface 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>	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	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

AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Recherche Enrichissement / Isolement	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Viandes et produits à base de viande, produits laitiers et produits végétaux	<i>Escherichia coli</i> O157 : H7	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>E.coli</i> O157:H7	EGS 38/06-11/19
Produits laitiers crus, viandes crues (sauf volailles), farine et pâtes crues, aliments composites, ingrédients, produits crus et fruits	<i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC)	Détection des gènes de virulence par PCR iQ-Check STEC VirX Kit	2021LR96 Méthode certifiée par MICROVAL
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
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, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Bacillus cereus</i>	Dénombrement par milieu chromogénique RAPID [®] <i>B.cereus</i>	BRD 07/26-03/19

AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Viandes et produits à base de viande	<i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
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	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF ISO 21527-1
Tous produits d'alimentation humaine et produit 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, 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, prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale, prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR BAX™ <i>Salmonella</i> (automatisé)	QUA 18/03-11/02
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons d'environnement de production	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp.	EGS 38/01-03/15

AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Chocolat et produits à base de cacao	<i>Salmonella</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Salmonella</i> spp.	121501 Méthode certifiée par l'AOAC
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 d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche par milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/02-11/02
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement sur milieu chromogénique COMPASS® <i>Listeria</i> Agar	BKR 23/05-12/07
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production industrielle	<i>Listeria monocytogenes</i>	Détection par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria monocytogenes</i>	EGS 38/03-01/17
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production	<i>Listeria</i> spp.	Recherche par PCR en temps réel BACGene <i>Listeria</i> spp	EGS 38/02-01/17
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Sucres blancs	Levures et moisissures	Dénombrement en masse et/ou par filtration	ICUMSA GS2-47
Sucres blancs	Bactéries mésophiles totales	Dénombrement en masse et/ou par filtration	ICUMSA GS2-41
Sucres blancs	Bactéries thermophiles sporulantes	Dénombrement en masse et/ou par filtration	ICUMSA GS2-49

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

PORTEE FIXE

# AGRO-ALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213 Septembre 2003 Norme annulée
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

Portée FIXE : 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 : **06/05/2026** Date de fin de validité : **30/11/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-2241 Rév. 18.

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
--