

ANNEXE TECHNIQUE INTERNE

Référence:

Annexe technique cofrac N° 1-1904 rév. 5

Annexe technique cofrac N° 1-6066 rév. 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)

**Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES**, sous le numéro d'accréditation N° 1-1904

et

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (2)

**Parc Scientifique Georges Besse - 70 allée Graham Bell
30035 NIMES**, sous le numéro d'accréditation N° 1-6066

Dans ses unités :

- UNITE BIOTECHNOLOGIE (Phytocontrol 1)
- UNITE CHIMIE (Phytocontrol 1, Phytocontrol 2)
- UNITE MICROBIOLOGIE (Phytocontrol 2)

Elle porte sur :

Unité Technique 1 : CHIMIE

PORTEE FLEXIBLE

Portée générale*

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 21/99-1)</i>		
OBJET SOUMIS	CARACTERISTIQUE	PRINCIPE DE MESURE
Produits d'origine végétale et animale Matière première, produits dérivés et/ou transformés	Dosage de mycotoxines	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : UFLC/LC-MS/MS

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée **

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 21/99-1)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des Oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes, Jus Boissons alcoolisées Epices Café/Cacao Produits dérivés du café/cacao Aliments et boisson pour enfants Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/65
Fruits frais et leurs produits dérivés dont aliments pour enfants (baby-food à base de fruits).	Détermination de la teneur en patuline	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/37
Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des Oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes (y compris alimentation infantiles) Aliments pour enfants Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en aflatoxines (B1, B2, G1, G2)	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/71
Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en : Déoxynivalenol (DON), Fumonisines (B1+B2, B3), HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralénone (ZEA), Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/107
Lait et tous produits laitiers dont l'alimentation infantile	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/110

Céréales Produits dérivés des céréales	Détermination de la teneur en Déoxynivalenol (DON)	Extraction : Par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/78
Céréales Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais	Détermination de la teneur en Alcaloïdes de l'ergot et du Datura	Extraction : Par solvant Purification : SPE Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/122
Céréales Produits dérivés des céréales	Détermination de la teneur en zéaralénone (ZEA)	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/60
Epices; Plantes sèches; Café et cacao et leurs produits dérivé	Détermination de la teneur en aflatoxines (G2, G1, B2, B1) et en ochratoxine	Extraction : Par solvant Purification: Immuno-affinité Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/108

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode normalisée ou assimilée, et développer toute autre méthode que les

compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits Légumes	Détermination de la teneur en nitrate	Extraction : Eau chaude Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection conductimétrie	Méthode interne MOC3/02 version 03 adaptée de la norme NF EN 12014-2 (Juin 1997)
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat	Extraction : par solvant Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/21 version 04
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Tilleul, thé	Détermination de la teneur en bromures	Extraction : Eau chaude Purification : Néant Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection : Conductimétrie	Méthode interne MOC3/12 version 01 adaptée de la norme NF EN 12014-2
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Tilleul, thé	Détermination de la teneur en nitrites et en chlorures	Extraction : Eau chaude Analyse : Séparation par chromatographie ionique (HPLC/CI) Détection : Conductimétrie	Méthode interne MOC3/22 version 01 adaptée de la norme NF EN 12014-2

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments</p>	Détermination des résidus de Dithiocarbamates	<p>Extraction : Hydrolyse acide Analyse : Dosage du CS2 résiduel par GC/MS</p>	Méthode interne MOC3/01 version 05 adaptée de la norme NF EN 12396-2
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse (céréales et produits dérivés, poudres de fruits et légumes) Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Produits riches en sucre et faible en eau</p> <p>Aliments pour animaux : Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche</p>	Mélatamine	<p>Extraction : Solvant Analyse : LC-MS/MS</p>	Méthode interne MOC3/134 version 01 adaptée de la norme XP ISO/TS 15495

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (noix, graines oléagineuses)</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche</p> <p>Aliments pour animaux : Farines d'origine animales Aliments composés Matières premières d'origine végétales</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Extraction : Sous pression à chaud (PFE)</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/130 version 1</p>

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (huiles végétales)</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) dont alimentation infantile Matières grasses Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : Matières grasses</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD,</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Extraction : Liquide-Liquide</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/131 version 1</p>

PORTEE FLEXIBLE

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)		
OBJET SOUMIS	CARACTERISTIQUE	PRINCIPE DE MESURE
Produits d'origine végétale : Produits gras Produits non gras dont alimentation infantile Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de pesticides	Extraction : Solide-Liquide Purification (si nécessaire) : Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE dispersive) Analyse : LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

*Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation** .

Portée détaillée **

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits non gras d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Organophosphorés :</u> Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fenthion, fonofos</p> <p><u>Organochlorés :</u> Chlorpropham, Imazalil, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Triadimefon, Triadimenol, 2-4'DDE, 2-4'DDD, 4-4'DDE, 4-4''DDT, chlorobenzylate, fenarimol, fenhexamide, hcb, hch alpha, hch beta, hch delta, mirex oxadiazon, pentachloroanisole, tebufenpyrad</p> <p><u>Pyréthroïdes :</u> Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p><u>Organoazotés / divers :</u> Bromopropylate, Cyprodinil, Diphenylamine, Pirimicarb, Propyconazole, Pyrimethanil, Fludioxonil, O-phenylphenol, Oxadixyl, Benalaxyl, bitertanol, carfentrazone-éthyl. chorthal-diméthyl, cyproconazole, dichlofop-méthyl, difenoconazole, flusilasole, mepanipyrim, mepronil, penconazole, perthane, proquinazid, pyriproxifen, tébuconazole</p> <p><u>Polychlorobiphényles (PCB) :</u> PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : GC-MS GC/MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/25</p>

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits gras d'origine végétale : Produits riches en huile Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Ovoproduits	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> <u>Organophosphorés :</u> Chlorfenvinphos, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl <u>Organochlorés :</u> Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, Dieldrin Endosulfan alpha, Endosulfan beta Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen Procymidone, Propyzamide Vinchlozoline, Myclobutanil Carfentrazone ethyl, Cyproconazole Diclofop methyl, Difenconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad <u>Pyréthriinoïdes :</u> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine <u>Organoazotés / divers :</u> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid Prosulfocarb, Pyriproxifen	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/26

<p>Produits non gras d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p> <p>Produits pauvres en eau et en matières grasses</p>	<p>Etephon</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/27</p>
--	----------------	--	------------------------------------

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits non gras d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, thiofanate-methyl</p> <p><u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine</p> <p><u>Urées :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflurosulfuron-methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon</p> <p><u>Triazoles :</u> Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole,</p> <p><u>Triazines :</u> Cyanazine</p> <p><u>Carbamates :</u> Iprovalicarb, thiodicarb</p> <p><u>Pyridilmethyamines :</u> Acetamipride</p> <p><u>Divers :</u> Lenacil, metoxyfenoside, phenmedipham, rotenone, tébufénozide, Boscalid, butafenacil, cloquintecet, cyazofamide, desmedipham, desmetryn, diméthanamide, diméthomorphe, fenamidone, fenpyroximate, flurtamone, hexythiazox, indoxacarbe, isoporthiolane, isoxathion, métrafénone, phoxim, picolinafen, propaquizafop, pyraflufen-éthyl, spirodiclofen, spiromamine, triflumizole, warfarine</p>	<p>Préparation/Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/35</p>

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides	Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/44
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Alimentation infantile	Détermination de la teneur en éthylène thiourée (ETU) et propylène thiourée (PTU)	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide/liquide Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/45
Produits non gras d'origine végétale : Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans, Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S methyl, Nitrofen	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide/Solide (SPE) Analyse : GC-MS	Méthode interne MOC3/56
Produits non gras d'origine végétale : Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Haloxypop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/57

<p>Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Boissons alcoolisées, Produits riches en huile (graines oléagineuses) Produits pauvres en eau et en matière grasse (légumes secs, céréales et produits dérivés); Thés, Matières premières d'origine végétale pour l'alimentation animale (aliments composés, fourrage, tourteaux)</p>	<p>Détermination de la teneur en Glyphosate et AMPA</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/80</p>
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes</p>	<p>Détermination de la teneur en Fosétyl-Aluminium et Acide Phosphoreux</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/89</p>
<p>Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes</p>	<p>Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/120</p>

<p>Produits d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits acides et riches en eau</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Phenoxyacetic herbicides :</u> 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA</p> <p><u>Phenoxypropionic herbicides :</u> Dichloprop P, Diclofop acid Fluazifop (free acid), Haloxyfop P Mecoprop P, Quizalofop</p> <p><u>Urées :</u> Amidosulfuron, Diflubenzuron Hexaflumuron, Teflubenzuron Thifensulfuron methyl, Triflumuron</p> <p><u>Nitriles :</u> Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb</p> <p><u>Pyridines :</u> Triclopyr, Fluroxypyr</p> <p><u>Divers :</u> Bentazone, Dicamba, Dithianon MCPB, Orizalin</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/90</p>
---	--	--	------------------------------------

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Jus de fruits et de légumes Sodas Boissons alcoolisées Produits pauvres en eau et matières grasses	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> <u>Benzimidazoles :</u> Thiabendazole <u>Urées :</u> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron <u>Triazoles :</u> Metconazole, Prothioconazole Prothioconazole desthio, Etoxazole <u>Triazines :</u> Simazine, Terbumeton <u>Carbamates :</u> Benthialicarb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur <u>Organophosphorés :</u> Dimethoate, Omethoate <u>Divers :</u> 1-naphtylacetamide, Ametoctradin Bifenazate, Carbetamide Carboxin, Chlorantraniliprole Chloridazon, Clofentezine Clothianidin, Cymoxanil, Dodine Emamectin benzoate B1a Etoxazole, Imidachlopride Kresoxim-methyl, Mandipropamide Metamitron, Spinosad A + D Spiromesifen, Spirotetramate Spirotetramate enol Spirotetramate enol glucoside Spirotetramate keto hydroxy Spirotetramate mono hydroxy TCMTB, Thiachlopride Thiametoxam, Tricyclazole	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/97

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la ruche : Miel Gelée royale Pollen Abeilles	<u>Dosage multirésidus de pesticides :</u> 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, Fenthion, Tau-fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, Malathion, Metolachlor, Oxadiazon, Oxyfluorfen, Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline.	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/76

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode normalisée ou assimilée, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits gras Produits non gras dont alimentation infantile Produits d'origine animale	Résidus de contaminants organiques	Extraction : Par solvant Purification: Liquide-Solide (SPE) Analyse : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS

*Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée **

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvre en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile	Bisphénol A	Extraction : Solide/liquide à froid Purification: SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/62

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Céréales et produits dérivés Cacao Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Alimentation infantile	<u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u> Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Benzo(k)fluoranthène, Chrysène, Dibenzo(a, e)pyrene, Dibenzo(a, l)pyrene, Fluoranthène, 5-methylchrysene, Pyrène	Extraction : Solide/liquide à froid Purification: SPE Analyse : UFLC	Méthode interne MOC3/29
Produits d'origine végétale : Céréales et produits dérivés Cacao Thé Café Produits riches en huile, Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Alimentation infantile Aliments pour animaux : Matières premières d'origine végétale	<u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u> Acénaphtène, Acénaphtylène, Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Benzo(g,h,i)pérylène, Benzo(k)fluoranthène, Benzo(j)fluoranthène, Chrysène, Cyclopenta(c, d)pyrene, Dibenzo(a,h)anthracène, Dibenzo(a, l)pyrene, Fluorène, Indéno(1,2,3-cd)pyrène, 5-methylchrysene. Anthracene Phenanthrene Fluoranthene Pyrene	Extraction : Solide/liquide à froid Purification: SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/28

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques			
<i>(Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau et produits dérivés, Céréales et produits dérivés, Produits riches en sucre et faible en eau, Fruits à coques, Jus de fruits et de Légumes, Vin, cidre, bière, café, thé Produits d'origine animale : Produits carnés Produits de la pêche Lait, yaourt	Détermination de la teneur en Acrylamide	Extraction : Solide/liquide à froid Purification: SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/129
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Boissons alcoolisées, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Jus de fruits et de légumes, Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en DDAC et en BAC	Extraction : Par solvant Purification: Néant Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/145

<p>Produits d'origine végétale :</p> <p>Boissons alcoolisées, Jus de fruits et de Légumes, Sodas</p> <p>Produits d'origine animale : Lait</p>	<p>Détermination de la teneur en Phtalates et autres plastifiants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DMP (Dimethyl phtalate) -DiBP (Di-iso-butyl phtalate) -DBP (Di-n-butyl phtalate) -BBP (Benzylbutyl phtalate) -DiPP (Di-iso-pentyl phtalate) -nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phtalate) -DPP (Di-n-pentyl phtalate) -DHxP (Di-n-hexyl phtalate) -DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate) -DCHP (Dicyclohexyl phtalate) -DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate) -DnOP (Di-n-octyl phtalate) -DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate) -DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) -DNP (Di-n-nonyl phtalate) -DiDP (Di-iso-decyl phtalate) -DiBA (Di-iso-butyl adipate) -DBA (Di-n-butyl adipate) -DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester) -Tributyl O-acetylcitrate 	<p>Extraction : Par solvant</p> <p>Purification: Néant</p> <p>Analyse : GC-MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/133</p>
---	---	--	-------------------------------------

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode normalisée ou assimilée, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

CHAMP FLEXIBLE : Recherche (identification et quantification) de métaux lourds et de minéraux dans des matrices agroalimentaires.

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)		
OBJET SOUMIS	CARACTERISTIQUE	PRINCIPE DE MESURE
Denrées alimentaires destinées à l'homme et aux animaux (dont alimentation infantile)	Métaux Minéraux	Minéralisation Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : ICP/MS LC-ICP/MS

*Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode normalisée ou assimilée, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation**.

Portée détaillée **

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Plomb, Cadmium, Arsenic, Nickel, Cuivre, Mercure, Etain, Molybdène, Antimoine, Chrome, Vanadium, Ruthenium, Rhodium, Platinium, Palladium, Iridium, Baryum, Bore, Cobalt, Lithium, Manganèse	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Produits laitiers dont alimentation infantile	Aluminium	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85

Céréales Fruits et légumes Jus de fruits et de légumes Plantes médicinales Produits de la ruche Produits de la pêche Produits laitiers dont alimentation infantile	Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB	<u>Minéralisation</u> : Voie humide (digestion acide en système ouvert) <u>Analyse</u> : LC-ICP/MS	Méthode interne MOC3/94
Produits de la pêche Fruits et légumes Champignons Plantes médicinales Compléments alimentaires Alimentation animale	Mercure II HgII, Méthylmercure MeHg	<u>Minéralisation</u> : Voie humide (digestion acide en système ouvert) <u>Analyse</u> : LC/ICP-MS	Méthode interne MOC3/144

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en œuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en œuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyse physico-chimique <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 25/60-118)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<u>Fruits et légumes</u> : fruits sec, fruits frais, légumes sec, légumes frais, produits dérivés des fruits et des légumes (compote, soupe, purée) <u>Boisson alcoolisée</u> : vin, bière	Anhydride sulfureux (exprimés en SO ₂)	Préparation : Broyage / homogénéisation Extraction à l'eau Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/132 version 01

Unité Technique 2 : BIOTECHNOLOGIE

CHAMP FLEXIBLE

Domaine O.G.M.

Portée générale *

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Maïs Produits bruts et/ou transformés	Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - <i>séquence événement spécifique</i>	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel (qualitatif et quantitatif)
Soja Produits bruts et/ou transformés	Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - <i>séquence événement spécifique</i>	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel (qualitatif et quantitatif)

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

Portée détaillée**

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

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)					
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	DOMAINE D'APPLICATION	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : ADH	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs MON 810, GA21, NK 603 et MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage P35S	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs MON 810, NK 603 et MON 863 MOC3/103

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire					
<i>(Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)</i>					
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	DOMAINE D'APPLICATION	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs, GA21, NK 603 et MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique MON810	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs MON 810 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique MON863	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs MON 863 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique NK603	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs NK603 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique GA21	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs GA21 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Bt11	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs Bt11 MOC3/103

Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Mon88017	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs Mon88017 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique T25	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs T25 MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique TC1507	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs TC1507 MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : Lectine	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS, RRS2 MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage P35S	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM* Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS2	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS2 MOC3/103

Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement spécifique FG72	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja FG72 MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement spécifique Mon87701	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja Mon87701 MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement spécifique A2704- 12	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/broyage Extraction PCR temps réel	Validation selon normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja A2704-12 MOC3/103

Portée flexible étendue : Le laboratoire est autorisé à réaliser des prestations d'analyses selon des méthodes validées, modifiées ou adaptées à partir des méthodes mentionnées, ou selon des méthodes équivalentes, ou encore développées, suivant le(s) même principe(s) analytique(s) décrit(s), en fonction des besoins des clients ou des marchés. La modification de la liste des méthodes d'analyses, l'adoption de méthodes équivalentes, l'adaptation/modification des méthodes ou le développement de méthodes, sont autorisés, dans la limite des possibilités telles que définies dans la présente portée d'accréditation (flexibilité portant sur les événements).

Le laboratoire est tenu d'informer le Cofrac de toute nouvelle méthode d'analyse adoptée, modifiée/adaptée ou développée en vue de son utilisation, en transmettant une liste exhaustive détaillée des méthodes d'analyses employées et opérationnelles dans le cadre de son accréditation, établie dans la limite des possibilités telles que définies dans la présente portée d'accréditation.

Portée générale*

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Thé et infusion	Détection de séquence d'ADN cible spécifique d'une protéine allergisante Détection en simplex	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

*Le laboratoire est reconnu compétent pour développer et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toutes méthodes dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée** :

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers (Produits bruts) : soja, orge, Produits sucrés et édulcorés (Produits transformés) : chocolat, desserts de riz et de chocolat, confiture, préparation pour gâteaux, cake Fruits et légumes : tapioca, lait de soja, lait de coco	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix de cajou : Ana o (1.010 vicilin-like protein) l'amande : prunin 1 precursor la noisette : Cor a 1 la noix : 2S albumin seed storage protein precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/115 : <i>Broyage / Homogénéisation IC3/01-01.D</i> <i>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR temps réel : Selon l'annexe 1 du MOC3/115</i>
	Séquence d'ADN cible spécifique de : la pistache : COR gene dehydrin la noix de pécan : pec2a1a (7S vicilin)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/115 : <i>Broyage / Homogénéisation IC3/01-01.D</i> <i>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR temps réel : Selon l'annexe 2 du MOC3/115</i>
Produits céréaliers (Produits bruts) : soja Thé et infusion : thé, fleur de jasmin Produits sucrés et édulcorés (Produits transformés) : préparation pour gâteaux, cake	Séquence d'ADN cible spécifique de la cacahuète : Arah 1 gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/115 : <i>Broyage / Homogénéisation IC3/01-01.D</i> <i>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR temps réel : Selon l'annexe 1 du MOC3/115</i>

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers (Produits bruts) : soja, orge, Produits sucrés et édulcorés (Produits transformés) : préparation pour gâteaux, cake	Séquence d'ADN cible spécifique du sésame: 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/115 : <i>Broyage / Homogénéisation</i> IC3/01-01.D <i>Extraction d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR temps réel :</i> Selon l'annexe 1 du MOC3/115

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

Commentaires :

Il appartient au laboratoire d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac.

Portée générale* :

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers Boissons alcoolisées et non alcoolisées Aliments composés Produits carnés Produits issus de la pêche Produits sucrés Produits laitiers	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA

* Le laboratoire est reconnu compétent pour mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode fournisseur dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée :**

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers Aliments composés	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/119 version 05 selon kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
Produits issus de la pêche Boissons alcoolisées	Détection de l'histamine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/135 version 01 selon kit fournisseur : R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)
Boissons non alcoolisées Produits céréaliers Produits sucrés Aliments composés	Détection et quantification de la caséine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 version 02 selon kit fournisseur : R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)
Produits céréaliers Aliments composés Produits carnés Produits laitiers Boissons	Détection et quantification de protéine de l'oeuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 version 02 selon kit fournisseur : R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)

Produits céréaliers Aliments composés Produits carnés Produits sucrés	Détection et quantification de la bêta-lactoglobuline	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 version 02 selon kit fournisseur : R4902 RIDASCREEN®FAST β-galactoblobulin (R. BIOPHARM)
Lait d'amande Lait de soja Céréales brutes et produits de première transformation- Céréales soufflées Chili Sauce bolognaise Vin	Détection et quantification de protéine totale du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R BIOPHARM)

**** La liste exhaustive des objets (matrices) validés et des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.**

*Commentaire : Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut, dans ce domaine, mettre en oeuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la validation. **Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.***

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier, des méthodes qui entrent dans le cadre de son accréditation. L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences du laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac.

Date de prise d'effet : **01/06/2016**

Date de fin de validité : **31/05/2017**

ANNEXE TECHNIQUE N° 1-6066 révision 1

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

LABORATOIRE PHYTOCONTROL 2
70 allée Graham Bell
Parc Georges Besse
30035 NÎMES

Unité Technique 1: CHIMIE ANALYTIQUE

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Dosage des fibres alimentaires	Préparation : Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée** :

Agroalimentaire / Divers aliments, 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 25/60-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits et légumes Aliments composés Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Dosage des fibres alimentaires totales	Préparation : Digestion enzymatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/156 adaptée de la norme AOAC 985.29

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment

de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Composants des glucides	Préparation : Extraction par solvant Analyse : HPLC/RID (indice de réfraction)

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation**.

Portée détaillée :**

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Dosage des sucres : Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction par eau chaude Analyse : HPLC/RID (indice de réfraction)	Méthode interne MOC3/158 adaptée des normes AOAC 980-13 (1990) AOAC 982-14 (1900)

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en sodium	Préparation : Minéralisation (voie humide) Analyse : ICP-MS

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation**.

Portée détaillée** :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	Préparation : Minéralisation (voie humide) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/152

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée :**

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras hors graines oléagineuses Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers sauf céréales brutes Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation**.

Portée détaillée** :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de l'humidité	Dessiccation Gravimétrie
	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour **développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.**

Portée détaillée :**

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps 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 25/60-61-81-82-118-119)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras hors graines oléagineuses Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers sauf céréales brutes	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	Méthode interne MOC3/151

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Echantillonnage d'eau 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 destinées à la consommation humaine	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques 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 traitées (eaux de piscines...)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site - LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	Oxygène dissous	Electrochimie Méthode par luminescence (LDO)	NF ISO 17289
Eaux douces	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux douces	Température	Méthode à la sonde	Méthode interne MOC3/310
Eaux douces	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site - LAB GTA 29)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Eaux douces	Carbone organique total	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces	<u>Anions</u> : Chlorure, Nitrate, Nitrite, Sulfate	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux douces	<u>Cations</u> : Ammonium, Calcium, Magnésium, Potassium, Sodium	Chromatographie ionique	NF EN ISO 14911
Eaux douces	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888
Eaux douces	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523

ENVIRONNEMENT / QUALITE 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	Turbidité	Spectrométrie	NF EN ISO 7027
Eaux douces	Alcalinité	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux douces	Dureté	Calcul	Méthode interne MOC3/321

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes internes mentionnées dans la portée d'accréditation et les révisions successives dès lors que ces révisions n'impliquent aucune modification technique du mode opératoire.

Portée générale* :

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) - LAB GTA 30</i>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Matrices biologiques d'origine animale	Chloramphénicol	Préparation : Extraction par solvant Purification SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS

* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter et mettre en oeuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode reconnue, et pour développer toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée :**

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) - LAB GTA 30</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Oeufs Muscles Lait Miel Produits de la pêche : poissons, coquillage, crustacés	Chloramphénicol	Préparation : Extraction par solvant Purification SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/147

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

Commentaires :

Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut dans ce domaine, adapter et mettre en oeuvre toute méthode reconnue, et développer toute autre méthode que les compétences reconnues au moment de l'accréditation lui permettent de mettre en oeuvre.

Il lui appartient d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en oeuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier des méthodes, qu'il propose dans le cadre de son accréditation.

L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences déjà reconnues au laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.

Unité Technique 2 : MICROBIOLOGIE

ENVIRONNEMENT / QUALITE 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	Micro-organismes revivifiables à 36°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 36 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	Micro-organismes revivifiables à 22°C	Ensemencement par incorporation Incubation à 22 °C Dénombrement des colonies	NF EN ISO 6222
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2
Eaux douces	Spores de microorganismes 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	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 16266
Eaux douces	Staphylocoques à coagulase positive	Filtration sur membrane Incubation à 36°C sur milieu sélectif Baird Parker – RPF Dénombrement des colonies confirmées	XP T 90-412

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, 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, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Entero-bacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillon de l'environnement de production	Entero-bacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C	BRD 07/24-11/13
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	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
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé	NF EN ISO 6888-2

		au plasma de lapin et au Fibrinogène	
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfitoréductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfitoréductrices se développant en conditions anaérobies	Dénombrement des colonies à 37°C	NF ISO 15213
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux 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 à 30°C par milieu chromogénique Compass® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
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 spp</i>	Dénombrement des colonies à 25°C	NF EN ISO 13720
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	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	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Poudres de lait, poudre de lait infantile	<i>Cronobacter spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	ISO/TS 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella spp. dont Salmonella Typhi et Salmonella Paratyphi</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	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 spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

Date de prise d'effet : **01/06/16**

Date de fin de validité : **31/05/2017**