

ANEXO TÉCNICO N° 1
Certificado de acreditación (convenio n° 2760)
Norma NF EN ISO/CEI 17025 v2005

La entidad jurídica designada a continuación:

NOMBRE: SARL LABORATOIRE PHYTOCONTROL Dirección: Parc Scientifique Georges Besse II – 180, rue Phillippe Maupas 30035 NÎMES

está acreditada por el Cofrac – Sección Laboratorios – por su laboratorio, emplazamiento y la unidad técnica siguiente :

SITIO REFERENTE	Nombre: LABORATOIRE PHYTOCONTROL Dirección: Parc Scientifique Georges Besse II – 180, rue Phillippe Maupas 30035 NIMES
------------------------	---

Unidad Técnica : PHYTOCONTROL

La acreditación es acorde para las siguientes temáticas:

PORTAL FLEXIBLE

Portal general

Agroalimentaria / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Determinación de micotoxinas y ficotoxinas de la cadena alimentaria destinada al consumo humano y animal - LAB GTA 21/99-1)</i>		
Objeto sometido	Características	Principio de medición
Productos de origen vegetal, Materia prima, productos derivados y/o transformados	Determinación de micotoxinas	Extracción : Por solvente Purificación : Inmunofinidad Análisis : UFLC/LC-MS ⁿ

* El laboratorio está reconocido como competente para adaptar y aplicar en el dominio que cubre el portal general todo método normalizado o comparado, y para **desarrollar cualquier otro método que haya llevado a validación.**

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

Portal detallado el 01/12/2013**

Agroalimentaria / Otros alimentos / Análisis físico-químicos (Determinación micotoxinas fitotoxinas de la cadena alimentaria destinado al consumo humano y animal - LAB GTA 21/99-1)			
Objeto	Característica de medida o b medida	Principio del Método	Referencia del Método
Cereales Oleaginosos Frutas deshidratadas Frutos secos Leguminosas Productos derivados de cereales Productos derivados de Oleaginosas y de frutos secos. Productos derivados de frutas: Compotas Zumos Bebidas alcohólicas Especias Productos derivados del Café/cacao Alimentos y bebidas infantiles Alimentos para animales	Determinación del contenido en ocratoxina A	Extracción : por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC	Método interno MOC3/65
Fruta fresca y sus productos derivados incluido « alimentos infantiles » baby-food a base de frutas.	Determinación del contenido en patulina	Extracción/purificación: Solvente/SPE Análisis : LC-MS ⁿ	Método interno MOC3/37
Cereales Oleaginosas Fruta deshidratada Frutos secos Leguminosas Productos derivados de Cereales Productos derivados de oleaginosos y de fruta deshidratada Productos derivados de frutas: Compotas (incluido alimentación infantil) Alimentos infantiles Alimentos animales	Determinación del contenido en aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	Extracción : por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC	Método interno MOC3/71
Cereales Productos derivados de Cereales Frutas frescas Productos derivados de frutas Alimentación infantil Alimentos para Animales	Dosificación multomicotoxinas : Déoxynivalenol (DON) ; Fumonisines (B1+B2, B3); HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralenone (ZEA) ; Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	Extracción : Por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC	Método interno MOC3/107
Leche y productos lácteos incluido alimentación infantil	Determinación del contenido en aflatoxinas M1	Extracción : Por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC	Método interno MOC3/110

-Sección Laboratorios – **Acreditación n° 1-1904**

**** La lista exhaustiva de los análisis propuestos bajo acreditación se mantiene actualizado por el laboratorio.**

Comentarios:

El laboratorio está acreditado para practicar en los análisis en el dominio descrito en el portal general. Dentro de ese dominio puede adaptar y aplicar todo Método normalizado o asimilado, y desarrollar cualquier otro método que los órganos competentes reconozcan, en el momento de la acreditación, le permitan realizar o aplicar.

Se responsabiliza de garantizar la validación de los métodos que ofrece. La organización debe establecer y mantener la competencia requerida en el personal necesario para su implantación.

El laboratorio debe documentar y poner a disposición permanente de Cofrac la lista detallada de análisis y, en particular de los métodos que propone en el marco de su acreditación

La idoneidad entre los métodos practicados y la competencia ya reconocida en el laboratorio se considera en un examen realizado por los evaluadores

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre de 2013
------------------------------------	-------------------------------

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos

(Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal. Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2)

Objeto	Característica de medida o búsqueda	Principio del método	Referencia del método
Frutas Hortalizas	Determinación del contenido en nitratos	Extracción : Agua caliente Análisis : Separación por cromatografía iónica (HPLC/CI) Detección conductimetría	Método interno MOC3/02 (Versión 03) Adaptado de la norma NF EN 12014-2 (Junio 1997)
Productos no grasos de origen vegetal: - productos ricos en agua - productos ricos en almidón, proteínas - productos ácidos - productos ricos en pigmentos	Determinación del contenido en cloromequat, mepiquat.	Extracción : Por solvente Análisis : LC-MS ⁿ	Método interno MOC3/21 (Versión 02)
Productos no grasos de origen vegetal: - productos ricos en agua - productos ricos en almidón, - proteínas - productos ácidos - tila - te	Determinación del contenido en bromuros	Extracción : Agua caliente Purificación : Reducida Análisis : Separación por cromatografía iónica (HPLC/CI) Detección : Conductimetría	Método interno MOC3/12 (Versión 01) adaptado de la norma NF EN 12014-2
Productos no grasos de origen vegetal: - productos ricos en agua - productos ricos en almidón, - proteínas - productos ácidos - tila - te	Determinación del contenido en nitritos y cloruros	Extracción : Agua caliente Análisis : Separación por cromatografía iónica (HPLC/CI) Detección : Conductimetría	Método interno MOC3/22 (Versión 01) adaptado de la norma NF EN 12014-2
Productos no grasos de origen vegetal: - productos ricos en agua - productos ricos en almidón, proteínas - productos ácidos - productos ricos en pigmentos	Determinación del contenido de Ditiocarbamatos	Extracción : Hidrólisis ácida Análisis : Dosificación de CS2 residual par GC/MS	Método interno MOC3/01 (Versión 05) adaptado de la norma NF EN 12396-2

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

PORTAL FLEXIBLE

Portal general*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-)</i>		
Objeto sometido	Características	Principio de medida
Productos de origen vegetal : - Productos grasos - Productos no grasos incluido alimentación infantil. Productos de origen animal	Residuos de pesticidas	Extracción : Solide-Liquide Purificación (si necesario) : Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE disperso) Análisis : LC/MS ⁿ , GC/MS ⁿ

Se reconoce la competencia del laboratorio para adaptarse y poner en práctica en el dominio cubierto por el portal general todo Método normalizado o asimilado, y **desarrollar cualquier otro método incluido de una validación.**

Portal detallado el 15/04/2013**

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-)</i>			
Objeto	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
Productos no grasos de origen vegetal Productos ricos en agua Productos ricos en almidón, proteínas Productos ácidos Productos ricos en pigmentos	<u>Dosificación multiResiduos de pesticidas :</u> <u>Organofosforados :</u> Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fenthion, fonofos <u>Organoclorados:</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 <u>Piretinoides:</u> Bifenthrine, Cyhalothrine <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, pyriproxyfen, tébuconazole <u>Polychlorobiphényles (PCB) :</u> PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.	Extracción : Por solvente Purificación : Liquide/Solide (SPE) Análisis : GC/MS ⁿ	Método interno MOC3/25

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos (Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-)			
Objet	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
<p>Productos gras de origen vegetal</p> <p>Productos ricos en aceite</p> <p>Productos de origen animal</p> <p>Productos lácteos</p> <p>Productos carnes</p> <p>Materias grasas</p> <p>Productos de la pesca</p> <p>Ovoproductos</p>	<p><u>Dosificación multiResiduos de pesticidas :</u></p> <p><u>Organofosforados :</u> Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Coumaphos Fenitrothion Malathion, Methidathion Parathion metil Parathion éthyl Phosalone Pirimiphos methyl Ethion Isofenphos methyl Pyridafenthion Tolclophos methyl</p> <p><u>Organoclorados:</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, Difenoconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p><u>Piretroides:</u> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p><u>Organonitrogenado/ otros:</u> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilasole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid Prosulfocarb, Pyriproxifen</p>	<p>Extracción : Por solvente</p> <p>Purificación : Liquide/solide (SPE disperso)</p> <p>Análisis : GC/MSⁿ</p>	<p>Método interno MOC3/26</p>
<p>Productos no grasos de origen vegetal</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ricos en almidón, proteínas</p> <p>Productos ácidos</p> <p>Productos ricos</p>	<p>Etephon</p>	<p>Extracción : Por solvente</p> <p>Purificación : Reducida</p> <p>Análisis : LC/MSⁿ</p>	<p>Método interno MOC3/27</p>

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

-Sección Laboratorios – Acreditación n° 1-1904

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos (Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-)			
Objet	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
<p>Productos no grasos de origen vegetal</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ricos en almidón, proteínas</p> <p>Productos ácidos</p> <p>Productos ricos en pigmentos</p>	<p><u>Dosificación multiResiduos de pesticidas :</u></p> <p><u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, thiofanate-methyl</p> <p><u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine</p> <p><u>Ureas :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusulfuron-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>Triazinas :</u> Cyanazine</p> <p><u>Carbamatos :</u> Iprovalicarb, thiodicarb</p> <p><u>Piridilmetiaminas :</u> Acetamipride</p> <p><u>Otros :</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, spiroxamine, triflumizole, warfarine</p>	<p>Extracción : Por solvente</p> <p>Purificación : Reducida</p> <p>Análisis : LC/MSⁿ</p>	<p>Método interno MOC3/35</p>
<p>Productos no grasos de origen vegetal :</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ricos en almidón, proteínas</p>	<p>Determinación del contenido en Hidracida Maleica</p>	<p>Extracción : Por solvente</p> <p>Análisis : LC/MSⁿ</p>	<p>Método interno MOC3/44</p>

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos (Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-)			
Objet	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
Productos no grasos de origen vegetal Alimentación infantil	<u>Dosificación multiResiduos de pesticidas :</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	Extracción : Por solvente Purificación : Liquide/Solide (SPE) Análisis : GC/MS ⁿ	Método interno MOC3/56
Productos no grasos de origen vegetal Alimentación infantil	<u>Dosificación multiResiduos de pesticidas</u> Haloxyfop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	Extracción : Por solvente Análisis : LC/MS ⁿ	Método interno MOC3/57
Raíces y tubérculos	Determinación del contenido en Glifosato	Extracción : Por solvente Análisis : LC/MS ⁿ	Método interno MOC3/80
Productos ricos en agua Productos ácidos et ricos en agua Bebidas alcohólicas, zumos de fruta y hortaliza	Determinación del contenido en Fosetil-Aluminio y Ácido fosfórico	Extracción : Por solvente Análisis : LC/MS ⁿ	Método interno MOC3/89

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos			
<i>(Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/992)</i>			
Objeto	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
<p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ácidos et ricos en agua</p>	<p><u>Dosificación multiResiduos de pesticidas</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>Ureas :</u> Amidosulfuron Diflubenzuron Hexaflumuron Teflubenzuron Thifensulfuron methyl Triflumuron</p> <p><u>Nitrilos :</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>Extracción : Por solvente</p> <p>Análisis : LC/MSⁿ</p>	<p>Método interno MOC3/90</p>

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos (Análisis de residuos de pesticidas y contaminantes orgánicos en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/992)			
Objeto	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
Productos no grasos de origen vegetal Productos ricos en agua Productos ácidos et ricos en agua Productos ricos en azúcar y pobre en agua Zumos de frutas y hortalizas, sodas y bebidas alcoholizadas Productos pobres en agua y materia grasa	<u>Dosaje multirésiduos de pesticidas :</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> Benthiavalicarb 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	Extracción : Por solvente Purificación : Reducida Análisis : LC/MS ⁿ	Método interno MOC3/97

**** La lista exhaustiva de los análisis propuestos bajo acreditación se mantiene actualizado por el laboratorio.**

Comentarios :

El laboratorio está acreditado para practicar en el dominio descrito en el portal general. Puede en su dominio adaptar y aplicar todo Método normalizado o asimilado, y desarrollar cualquier otro Método que los órganos competentes reconozcan en el momento de la acreditación que puedan aplicar.

Se responsabiliza de garantizar la validación de los métodos que ofrece. La organización debe establecer y mantener la competencia requerida en el personal necesario para su implantación.

El laboratorio debe documentar y poner a disposición permanente de Cofrac la lista detallada de análisis y, en particular de los Métodos que propone en el marco de su acreditación

La idoneidad entre los Métodos practicados y la competencia ya reconocida en el laboratorio se considera en un examen realizado por las evaluaciones del Cofrac. Este examen incluye particularmente el desarrollo, la adaptación y la validación de Métodos.

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

PORTAL FLEXIBLE – PORTAL B

- **Búsqueda (identificación y cuantificación) de metales pesados y minerales en matrices agroalimentarias.**

Portal general*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Análisis de contaminantes químicos en animales y productos derivados en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal : metales – 99-3)</i>		
Objeto sometido	Características	Principio de medida
Cadena alimentaria destinada al consumo humano o animal (incluido babyfood)	Metales Minerales	Mineralización Vía húmeda (digestión por micro-ondas en sistema cerrado) Análisis: Espectrometría de Absorción Atómica (Por grafito/Vapores fríos) ICP/MS

*Se reconoce la competencia del laboratorio para adaptarse y poner en práctica en el dominio cubierto por el portal general todo método normalizado o asimilado, y **desarrollar cualquier otro método incluido de una validación.**

Portal detallado el 15/04/2013**

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Análisis de contaminantes químicos en los animales, y productos derivados en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Metales – 99-3)</i>			
Objet	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
Toda la cadena alimentaria de origen animal o vegetal incluida baby-food	Plomo, cadmio, arsénico, níquel y cobre	Mineralización : Vía húmeda (digestión por micro-ondas en sistema cerrado) Análisis : Espectrometría de absorción atómica (GF-AAS)	Método interno MOC3/52 adaptado normas NF EN 14084 y NF EN 14332
Toda cadena alimentaria de origen animal o vegetal incluida baby-food	Mercurio	Mineralización : Vía húmeda (digestión por micro-ondas en sistema cerrado) Análisis : Espectrometría de absorción atómica (CV-AAS)	Método interno MOC3/53 adaptado a la norma NF EN 13806

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

-Sección Laboratorios – Acreditación n° 1-1904

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos <i>(Análisis de contaminantes químicos en los animales, y productos derivados en la cadena alimentaria destinado al consumo humano o animal: Metales – 99-3)</i>			
Objet	Características medida o búsqueda	Principio del Método	Referencia del Método
Toda cadena alimentaria de origen animal o vegetal incluida baby-food	Plomo, cadmio, arsénico, níquel y cobre	Mineralización : Vía húmeda (digestión por micro-ondas en sistema cerrado) Análisis : ICP-MS	Método interno MOC3/85

**** La lista exhaustiva de los análisis propuestos bajo acreditación se mantiene actualizado por el laboratorio.**

Comentarios :

El laboratorio está acreditado para practicar en el dominio descrito en el portal general. Puede en su dominio adaptar y aplicar todo método normalizado o asimilado, y desarrollar cualquier otro método que los órganos competentes reconozcan en el momento de la acreditación que puedan aplicar.

Se responsabiliza de garantizar la validación de los métodos que ofrece. La organización debe establecer y mantener la competencia requerida en el personal necesario para su implantación.

El laboratorio debe documentar y poner a disposición permanente de Cofrac la lista detallada de análisis y, en particular de los métodos que propone en el marco de su acreditación

La idoneidad entre los métodos practicados y la competencia ya reconocida en el laboratorio se considera en un examen realizado por las evaluaciones del Cofrac. Este examen incluye particularmente el desarrollo, la adaptación y la validación de métodos.

Fecha de entrada en vigor :	1 de diciembre 2013
------------------------------------	----------------------------

Unidad Tecnica : UNIDAD BIOLOGIA MOLECULAR

La acreditación es acorde para las siguientes temáticas::

AREA FLEXIBLE Dominio O.G.M.

Portal general *

Agroalimentario / Vegetal / Genetica molecular <i>(Analisis ligada a organismos geneticamente modificados - O.G.M.)</i>		
Objeto	Características de medida	Principio del metodo
Maiz Products brutos y/o netos y/o transformados	<ul style="list-style-type: none"> • PCR especie vegetal • PCR de una secuencia OGM : <ul style="list-style-type: none"> - secuencia de cribaje - secuencia evento especifico 	Homogenizacion/Triturado Extraccion PCR a tiempo real (cualitativo y cuantitativo)
Soja Productos brutos y/o transformados	<ul style="list-style-type: none"> • PCR especie vegetal • PCR de una secuencia OGM : <ul style="list-style-type: none"> - secuencia de cribaje - secuencia evento especifico 	Homogenizacion/Triturado Extraccion PCR a tiempo real (cualitativo y cuantitativo)

* El laboratorio esta reconocido por su competencia para adaptar y/o desarrollar y poner en marcha en el dominio del portal general todo metodo reconocido, y para desarrollar todo otro metodo asegurando la validacion.

Portal detallado**

**La lista exhaustiva de analisis propuestos bajo acreditacion esta actualizado por el laboratorio

Agroalimentario / Vegetam / Genetica molecular <i>(Analisis ligados a organismos geneticamente modificados- O.G.M.)</i>					
Objeto	Característica de medida	Dominio aplicacion	Medida	Principio Metodo	Referencia método
Especie vegetal Maiz	PCR especifico especie vegetal: ADH	Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados	Cualitativo/ cuantitativo	Homogenizacion/Triturado/ Extraccion PCR tiempo real	Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en maíz MON 810,GA21, NK 603 y MON 863 Metodo interno referencia MOC3/103
Especie vegetal Maiz	PCR especifico de una secuencia OGM: Criba P35S	Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados	Cualitativo /cuantitativo	Homogenizacion/Triturado Extraccion PCR tiempo real	Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en maíz MON 810, NK 603 y MON 863 Metodo interno referencia MOC3/103

-Seccion Laboratorios – Acreditacion n° 1-1904

<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>PCR especifico de una secuencia OGM: Identificacion Evento especifico MON863</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado/ Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en maíz GA21 NK 603 y MON 863 Metodo interno referencia MOC31103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>PCR especifico de una secuencia OGM: Identificacion Evento especifico NK603</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado/ Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en maíz NK 603 Metodo interno referencia MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>PCR especifico de una secuencia especie vegetal: Lectina</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo /cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado /Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en soja RRS, RRS2 Metodo interno referencia MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>PCR especifico de una secuencia OGM: Criba P35S</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado /Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en soja RRS Metodo interno referencia MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>PCR especifico de una secuencia OGM: Criba Tnos</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado/ Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en soja RRS Metodo interno referencia MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>PCR especifico de una secuencia OGM: Identificacion Evento especifico RRS</p>	<p>Productos brutos (semillas, granos, harinas) y Productos transformados</p>	<p>Cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenizacion/Triturado/ Extraccion PCR tiempo real</p>	<p>Validacion según normas NF EN ISO 21569,24276,21570 y 21571 en soja RRS Metodo interno referencia MOC3/103</p>

-Seccion Laboratorios – **Acreditacion n° 1-1904**

Portal flexible extendido : El laboratorio esta autorizado a realizar prestaciones analiticas segun los metodos validados, modificados o adaptados a partir de ls metodos mencionados o segun los metodos equivalentes o incluso desarrollados, siguiendo el mismo (s) principio (s) analitico (s) descrito (s, en funcion de las necesidades de clientes y mercados. La modificacion de la lista de metodos de analisis, la adopcion de metodos equivalentes, adaptacion/modificacion de metodos o desarrollo de metodos, son autorizados dentro del limite de posibilidades definidos en el presente portal de acreditacion (flexibilité portant sur les évènements).

El laboratorio debe informar al Cofracde toda novedad sobre el metodo analitico adptado, modificado o desarrollado en vista a su utilizacion, en transmitir una lista exhaustiva detallada de los medotos de analisis empleads y operativos dentro de la acreditacion, establecer en el limite de posibilidades que definen en el presente portal de acreditacion.

Realizado en Paris, el 21/11/2013

El responsable de acreditación : **Julien SENEZ**

Fecha de entrada en vigor	1 de diciembre 2013
---------------------------	---------------------