

## ANNEXE TECHNIQUE INTERNE

Version 18 – 12 janvier 2018

### Références :

Annexe technique Cofrac N° **1-1904** rév. 7

Annexe technique Cofrac N° **1-6066** rév. 3

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)**

Annexe technique Cofrac N° 1-1904 rév. 7 (Phytocontrol 1)

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)**

 Parc Scientifique Georges Besse II - 180, rue Philippe Maupas  
 30035 NIMES

- UNITE BIOTECHNOLOGIE (Phytocontrol 1)
- UNITE CHIMIE (Phytocontrol 1)

Elle porte sur :

**Unité Technique 1 : CHIMIE**
**PORTEE FLEXIBLE**
**Portée générale\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale et animale Matière première, produits dérivés et/ou transformés	Dosage de mycotoxines	<b>Extraction :</b> par solvant  <b>Purification :</b> Immunoaffinité SPE  <b>Analyse :</b> 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 \*\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 21/99-1)			
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	<b>Extraction :</b> par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> 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	<b>Extraction/purification:</b> Solvant/SPE <b>Analyse :</b> 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)	<b>Extraction :</b> par solvant  <b>Purification :</b> Immunoaffinité  <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/71
Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Aliments pour animaux  <b>Produits dérivés des oléagineux :          Tourteaux oléagineux</b>	Détermination de la teneur en : Déoxynivalenol (DON), Fumonisines (B1+B2, B3), HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralenone (ZEA), Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	<b>Extraction/purification:</b> Solvant/SPE  <b>Purification :</b> Immunoaffinité  <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/107
Epices Plantes sèches Café et cacao et leurs produits dérivés	Détermination de la teneur en aflatoxines (G2, G1, B2, B1) et en ochratoxine	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Purification:</b> Immuno-affinité  <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/108

Lait et tous produits laitiers dont l'alimentation infantile	Détermination de la teneur en Aflatoxine M1	<b>Extraction :</b> par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/110
Céréales	Détermination de la teneur en <b>Déoxynivalenol (DON)</b>	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/78
Céréales Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais	Détermination de la teneur en <b>Alcaloïdes de l'ergot</b> et du <b>Datura</b>	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> SPE <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/122
Céréales	Détermination de la teneur en <b>Zéaralénone (ZEA)</b>	<b>Extraction :</b> par solvant <b>Purification :</b> Immunoaffinité <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/60

**\*\* 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

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>  (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale:</b> Produits riches en eau (Teneurs en eau $\geq$ 60%) Produits riches en huile Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Produits divers Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Sodas	Détermination de la teneur en nitrate, nitrite, chlorure, bromure	<b>Préparation / Extraction :</b> Eau  <b>Analyse :</b> HPLC/CI (conductimétrie)	Méthode interne MOC3/02

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.

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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 RECHERCHE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale :</b> 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  <b>Aliments pour animaux :</b> Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale  <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche	Mélamine	<b>Extraction :</b> Solvant  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/134 adaptée de la norme XP ISO/TS 15495

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en huile 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 Alimentation infantile Produits divers : épices, café, thé, plantes aromatiques et médicinales  <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile  <b>Aliments pour animaux :</b> Farines d'origine animales Aliments composés Matières premières d'origine végétales Composés minéraux	<u>Polychlorodibenzo-p-dioxines</u> <u>(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  <u>Polychlorodibenzofurannes</u> <u>(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,  <u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189  <u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	<b>Extraction :</b> Sous pression à chaud (PFE)  <b>Purification:</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-HRMS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/130



<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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 RECHERCHE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale</b> : Produits riches en huile (huiles végétales)  Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Soda  <b>Produits d'origine animale</b> : Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile  <b>Aliments pour animaux</b> : Matières grasses	<u>Polychlorodibenzo-p-dioxines</u> <u>(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,  <u>Polychlorodibenzofurannes</u> <u>(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,  <u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189  <u>PCB « Non dioxines Like »</u> <u>(indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	<b>Extraction :</b> Liquide-Liquide  <b>Purification:</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-HRMS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/131

**Portée générale\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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	PRINCIPE DE MESURE
<b>Produits d'origine végétale</b>  <b>Produits d'origine animale</b>  <b>Alimentation animale</b>	Résidus de pesticides	<b>Extraction :</b> Solide-Liquide  <b>Purification (si nécessaire) :</b> Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE dispersive)  <b>Analyse :</b> 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 \*\*

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits non gras d'origine végétale :</b> Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat	<b>Extraction</b> : par solvant <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/21 version 04
<b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination des résidus de dithiocarbamates	<b>Préparation/Extraction :</b> Hydrolyse <b>Analyse :</b> Dosage du CS <sub>2</sub> résiduel par GC-MS	Méthode interne MOC3/01 adaptée de la norme NF EN 12396-2

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale :</b>  Produits riches en eau  Produits riches en amidon, protéines  Produits acides  Produits riches en pigments	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> <b>Organophosphorés :</b> Chlorpyrifos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyrifos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fenthion, fonofos <b>Organochlorés :</b> 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 <b>Pyréthroïdes:</b> Bifenthrine, Cyhalothrine <b>Organoazotés / divers :</b> 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 <b>Polychlorobiphényles (PCB) :</b> PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-MS GC/MS-MS	Méthode interne MOC3/25

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale :</b>  Produits riches en huile  <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Ovoproduits	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u>  <b>Organophosphorés :</b> Chlorfenvinphos, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl <b>Organochlorés :</b> 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 <b>Pyréthroïdes :</b> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine <b>Organoazotés / divers :</b> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/26

<b>Produits d'origine végétale :</b>  Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments Produits pauvres en eau et en matière grasse	Etephon	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse:</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/27
<b>Produits d'origine végétale :</b>  Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits riches en sucres et faible en eau Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Alimentation infantile	Détermination de la teneur en fentin (exprimé en cation de triphenylétain), fenbutatin oxide, cyhexatin et azocyclotin.	<b>Extraction :</b> par solvant  <b>Purification :</b> Liquide/solide (SPE dispersive)  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/31

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides	Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/44
<b>Produits d'origine végétale :</b>  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

<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau,          Produits acides et riches en eau,          Produits pauvres en eau et en matière grasse          Produits riches en sucres et faible en eau          Boissons alcoolisées,          Jus de fruits et légumes,          Sodas</p>	<p>Détermination de la teneur en</p> <p>Acetochlore,          Alachlore,          Benfluraline,          Clomazone,          Diflufenican,          Ethofumesate,          Etofenprox,          Fenpropathrine,          Fenvalerate,          Fluopicolide,          Hexazinone,          Metolachlore,          Permethrine,          Pyridaben,          Tefluthrine,          Terbufos,          Terbutylazine,          Triallate,          Zoxamide.</p>	<p><b>Extraction :</b>          par solvant</p> <p><b>Purification :</b>          Liquide/solide (SPE dispersive)</p> <p><b>Analyse :</b>          GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne          MOC3/55</p>
--	--	---	---



<b>Produits d'origine végétale :</b>  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	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> Liquide/Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> GC-MS	Méthode interne MOC3/56
--	--	---	-------------------------

<b>Produits d'origine végétale :</b>  Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u>  Haloxyfop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/57
--	---	--	-------------------------

<b>Produits non gras d'origine végétale :</b> 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 Produits divers : thés  <b>Aliments pour animaux :</b>  Fourrage, tourteaux Aliments composés	Détermination de la teneur en Glyphosate et AMPA	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/80
<b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes	Détermination de la teneur en Foséthyl-Aluminium et Acide Phosphoreux	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/89
<b>Produits d'origine végétale :</b> 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	Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/120

<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits acides et riches en eau</p>	<p><u>Dosage mulirésidus 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><b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/90</p>
---	--	--	------------------------------------

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale :</b>  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> <b><u>Benzimidazoles :</u></b> Thiabendazole <b><u>Urées :</u></b> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron <b><u>Triazoles :</u></b> Metconazole, Prothioconazole desthio, Etoxazole <b><u>Triazines :</u></b> Simazine, Terbumeton <b><u>Carbamates :</u></b> Benthiavalicarb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur <b><u>Organophosphorés :</u></b> Dimethoate, Omethoate	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/97

	<b><u>Divers :</u></b> 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		
--	--	--	--

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits d'origine végétale :</b>  Produits riches en eau  Produits riches en amidon, protéines  Produits acides  Produits riches en pigments	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u>  <u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, thiofanate-methyl <u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine <u>Urées :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusaluron-méthyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon <u>Triazoles :</u> Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole, <u>Triazines :</u> Cyanazine <u>Carbamates :</u> Iprovalicarb, thiodicarb <u>Pyridilmethyamines :</u> Acetamipride  <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	<b>Préparation/Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/35

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits de la ruche :</b> 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, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos 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.	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/76
<b>Produits d'origine animale :</b> Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés.	Fipronil, Fipronil sulfone	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/183

<b>Produits d'origine végétale et animale:</b>  Thé, cacao, huiles végétales, sauce de soja, protéines végétales hydrolysées, lait infantile	3-MCPD (libre) 2-MCPD (libre) Glycidol (libre)	<b>Préparation/Extraction :</b> Solide / liquide à froid Liquide / liquide à froid  <b>Purification :</b> Dérivation  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/59
<b>Produits d'origine animale :</b> Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés.	<b>Amitraz</b> (incluant les métabolites contenant la fraction 2,4 dimethylaniline exprimée en amitraz)	<b>Préparation / Extraction :</b> Hydrolyse Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/184

**\*\* 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\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale</b>  <b>Produits d'origine animale</b>  <b>Alimentation animale</b>	Résidus de contaminants organiques	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Purification:</b> Liquide-Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> 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 \*\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale</b> : 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 de légumes Sodas  <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers dont alimentation infantile	Bisphénol A	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification:</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/62

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
Epices, plantes aromatiques et médicinales, produits riches en sucre et faible en eau	<u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u>  Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène.	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid  Purification: SPE  Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/23
<b>Produits d'origine végétale</b> Produits riches en huile Céréales et produits dérivés Cacao  <b>Produits d'origine animale :</b> 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	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification:</b> SPE  <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/29

<p><b>Produits d'origine végétale :</b>          Céréales et produits dérivés          Cacao          Thé          Café          Produits riches en huile,          Alimentation infantile</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b>          Produits laitiers          Produits carnés          Matières grasses          Produits de la pêche          Alimentation infantile</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b>          Matières premières          d'origine végétale</p>	<p><u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u></p> <p>Acénaphène, Acénaphthylène,          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</p>	<p><b>Extraction :</b>          Solide/liquide à froid</p> <p><b>Purification:</b>          SPE</p> <p><b>Analyse :</b>          GC-MS/MS</p>	<p>Méthode          interne          MOC3/28</p>
---	---	---	--

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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
<b>Produits d'origine végétale :</b>  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  <b>Produits d'origine animale :</b> 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
<b>Produits d'origine végétale :</b> 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  <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en DDAC et en BAC	Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid  Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/145

<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Boissons alcoolisées, Jus de fruits et de Légumes, Sodas</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b></p> <p>Lait</p>	<p>Détermination de la teneur en <b><u>Phtalates</u> et autres plastifiants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DMP (Dimethyl phtalate)</li> <li>- DiBP (Di-iso-butyl phtalate)</li> <li>- DBP (Di-n-butyl phtalate)</li> <li>- BBP (Benzylbutyl phtalate)</li> <li>- DiPP (Di-iso-pentyl phtalate)</li> <li>- nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate)</li> <li>- DPP (Di-n-pentyl phtalate)</li> <li>- DHxP (Di-n-hexyl phthalate)</li> <li>- DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate)</li> <li>- DCHP (Dicyclohexyl phtalate)</li> <li>- DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate)</li> <li>- DnOP (Di-n-octyl phtalate)</li> <li>- DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephthalate)</li> <li>- DiNP (Di-iso-nonyl phtalate)</li> <li>- DNP (Di-n-nonyl phtalate)</li> <li>- DiDP (Di-iso-decyl phtalate)</li> <li>- DiBA (Di-iso-butyl adipate)</li> <li>- DBA (Di-n-butyl adipate)</li> <li>- DINCH (1,2- cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester)</li> <li>- Tributyl O-acetylcitrate</li> <li>- DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate)</li> <li>- DMiP (Dimethyl isophtalate)</li> <li>- DMT (Dimethyl terephthalate)</li> <li>- DPhP (Diphenyl phthalate)</li> <li>- DAP (Diallyl phthalate)</li> <li>- DEP (Diethyl phthalate)</li> <li>- TBP (tributylphosphate)</li> <li>- DEA (Diethyl adipate)</li> <li>- DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate)</li> <li>- DVA (Divinyl adipate)</li> </ul>	<p>Extraction : Liquide / liquide à froid</p> <p>Analyse : GC-MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/133</p>
--	---	---	---

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Epices	Piperine	<b>Préparation/Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/51
Pomme de terre	Chaconine et solanine	<b>Préparation/Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/50

**\*\*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.

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

**Portée générale\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (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	PRINCIPE DE MESURE
Denrées alimentaires destinées à l'homme et aux animaux (dont alimentation infantile)	Métaux Minéraux	<b>Minéralisation</b> Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion acide en système ouvert)  <b>Analyse :</b> 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 \*\***

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : métaux – 99-3)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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, Thallium	<b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion en système ouvert)  <b>Analyse :</b> ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Produits laitiers dont alimentation infantile	Aluminium	<b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion acide en système ouvert)  <b>Analyse :</b> ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Boissons alcoolisées	Fer	<b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion acide en système ouvert)  <b>Analyse :</b> 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.*

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés /</b> <b>Analyse physico-chimique</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Epices et condiments Aliments composés Sauce	<b>Dosage des colorants :</b> Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudan red 7B, Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite.	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/163
Boissons non alcoolisées	<b>Dosage des colorants :</b> E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Analyse :</b> UFLC-DAD	Méthode interne MOC3/161

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\*** :

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en Sodium	<b>Préparation :</b> Minéralisation (voie humide)  <b>Analyse :</b> ICP-MS

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires  Matières premières pour l'alimentation animale	Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel	<b>Préparation :</b> Minéralisation (voie humide)  <b>Analyse :</b> CP-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 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 Evaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.*

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

Phytocontrol Analytics France, Parc Scientifique Georges Besse II – 180 rue Philippe Maupas – 30035 Nîmes

Tél. 04 34 14 70 00 - Fax. 04 66 23 99 95 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [contact@phytocontrol.com](mailto:contact@phytocontrol.com)

SAS au capital de 1.000.000 euros - RCS Nîmes 490 024 049 - TVA intra FR 08 490 024 049 - APE 7120B

**Portée générale\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Détermination des composants des glucides	<b>Préparation :</b> Extraction eau  <b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée

\*Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\* :**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés /</b> <b>Analyse physico-chimique</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	<b>Préparation :</b> Extraction eau  <b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168

**\*\* 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 Evaluations par le Cofrac. Cet examen porte notamment sur le développement, l'adaptation et la validation des méthodes.*

<b># Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques des eaux – LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Aluminium, Antimoine, Arsenic, Baryum, Béryllium, Bore, Cadmium, Chrome, Cobalt, Cuivre, Fer, Gallium, Lithium, Manganèse, Mercure, Molybdène, Nickel, Plomb, Strontium, Titane, Uranium, Vanadium, Zinc, Calcium, Magnésium, Potassium, Sodium	(Minéralisation à l'acide nitrique) et dosage par ICP/MS	NF EN ISO 17294-2

Commentaire :

Pour les eaux minérales naturelles et eaux carbogazeuses, le laboratoire suit les lignes directrices (ANS/LHND/LD-EMN version 01-Octobre 2014) « analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles »



**Unité Technique 2 : BIOTECHNOLOGIE**
**CHAMP FLEXIBLE**
**Domaine O.G.M.**
**Portée générale \***

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire</b> (Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.)		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
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

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire</b> (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  qualitatif/quantitatif	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs MON 810, NK 603 et MON 863  MOC3/103

<b>Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire</b> (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 d'une séquence OGM*  Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/broy age Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des 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/broy age Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des 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/broy age Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des normes... 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	Méthode interne adaptée des 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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS, <i>RRS2</i> 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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja <i>RRS</i>  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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja <i>RRS</i>  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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja <i>RRS</i>  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	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja <i>RRS2</i>  MOC3/103
Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique FG72	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja <i>FG72</i> MOC3/103

Espèce végétale soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Mon87701	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des 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 évènement spécifique A2704-12	Produits bruts (semences, grains, farine..) et Produits transformés	qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des 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 évènements).

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\***

<b>Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire</b>		
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>
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
<b>Produits céréaliers</b> (Produits bruts) : soja, orge, Produits transformés : granules, cake, cookies  <b>Produits sucrés et édulcorés</b> (Produits transformés) : chocolat, desserts de riz et de chocolat, confiture, préparation pour gâteaux, cake, turrón  <b>Fruits et légumes :</b> tapioca, lait de soja, lait de coco	Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>noix de cajou</b> : Ana o (1.010 vicilin-like protein) l' <b>amande</b> : prunin 1 precursor la <b>noisette</b> : Cor a 1 la <b>noix</b> : 2S albumin seed storage protein precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	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
	Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>pistache</b> : 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 <b>(méthode qualitative)</b>	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 2 du MOC3/115

<b>Produits céréaliers</b> (Produits bruts) : soja, orge Produits transformés : granules, cake, cookies  <b>Thé et infusion</b> : thé, fleur de jasmin  <b>Produits sucrés et          édulcorés</b> (Produits transformés) : préparation pour gâteaux, cake	Séquence d'ADN cible spécifique de la <b>cacahuète</b> : Arah 1 gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel <b>(méthode          qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 <i>Broyage /</i> <i>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
---	---	---	---

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers</b> (Produits bruts) : soja, orge, Produits transformés : granules, cake, cookies  <b>Produits sucrés et édulcorés</b> (Produits transformés) : préparation pour gâteaux, cake	Séquence d'ADN cible spécifique du <b>sésame</b> : 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	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
<b>Produits céréaliers</b> (Produits bruts) : Farine de maïs, farine de lupin, fécule de tapioca, farine de châtaigne Produits transformés : granules, fondant, crêpes, muffins, cookies)  <b>Produits sucrés et édulcorés</b> : yaourt soja, crème soja, compote fruits, boissons végétales	Séquence d'ADN cible spécifique de la <b>noix du Brésil</b> : 2S albumin (ber e1)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	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

<p><b>Produits céréaliers</b>          (Produits bruts) : Farine de maïs, farine de lupin, fécule de tapioca, farine de châtaigne          Produits transformés : granules, fondant, crêpes, muffins, cookies.</p> <p><b>Produits sucrés et édulcorés</b> : yaourt soja, crème soja, compote fruits, boissons végétales</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique du <b>soja</b> : lectine</p>	<p>Broyage /          Homogénéisation          Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice          Amplification par PCR temps réel  <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>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</p>
<p><b>Produits céréaliers</b>          (Produits bruts) : Farine de maïs, farine de lupin, fécule de tapioca, farine de châtaigne          Produits transformés : fondant, crêpes fourrées, muffins fourrés, cookies pépites de chocolat, plats préparés BBF, galettes surgelées, moelleux courgette, terrine végétale, verrine pâté carné</p> <p><b>Produits sucrés et édulcorés</b> : yaourt soja, crème soja, boissons végétales</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique du <b>céleri</b> : ribosomal RNA</p>	<p>Broyage /          Homogénéisation          Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice          Amplification par PCR temps réel  <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>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</p>

<b>Produits céréaliers</b> (Produits bruts) : Farine de maïs, farine de lupin, féculé de tapioca, farine de châtaigne Produits transformés : fondant, crêpes, muffins  <b>Produits sucrés et édulcorés</b> : turrón, crème soja aux fruits, compote fruits, boissons végétales	Séquence d'ADN cible spécifique du <b>lupin</b> : conglutinin alpha mRNA	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	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
<b>Produits céréaliers</b> <b>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</b> <b>Aliments composés</b> <b>Produits carnés</b> <b>Produits issus de la pêche</b> <b>Produits sucrés</b> <b>Produits laitiers</b>	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour mettre en œuvre 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
<b>Produits céréaliers</b> <b>Aliments composés</b> Céréales brutes et produits de première transformation blé, seigle, orge, avoine, épeautre et leurs souches hybrides, riz, sorgho, quinoa, lentilles, pois chiches, farine et dérivés, flocons de céréales, tapioca, sarrasin, levure de bière, gom de guar. Mix pour pâtisserie Pizzas Tartines Purée céréales et légumes, raviolis <b>Céréales petit déjeuner</b> <b>Préparations pour sauces</b>	Détection et quantification du gluten	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/119 selon kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
<b>Produits issus de la pêche</b> <b>Boissons alcoolisées</b> Poissons frais et en conserve Vin	Détection de l'histamine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/135 selon kit fournisseur : R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)

<b>Boissons non alcoolisées</b>  <b>Produits céréaliers</b>  <b>Produits sucrés</b>  <b>Aliments composés</b>  Lait d'amande; Lait de soja Jus de fruits Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées Produits céréaliers contenant du chocolat Sorbets & glaces à l'eau Plats cuisinés à base de céréales et de légumes Babyfood à base de céréales et de légumes	Détection et quantification de la caséine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur : R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)
<b>Produits céréaliers</b>  <b>Aliments composés</b>  <b>Produits carnés</b>  <b>Produits laitiers</b>  <b>Boissons</b>  Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées Babyfood Chili Sauce bolognaise Soupe Fromage Chorizo- Jambon-côte de porc Vin	Détection et quantification de protéine de l'oeuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur : R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)



<b>Produits céréaliers</b> <b>Aliments composés</b> <b>Produits carnés</b> <b>Produits sucrés</b> Céréales brutes et produits de première transformation- Babyfood Chili Sauce bolognaise Chorizo Viande de porc fraîche Glace à l'eau et sorbet Chocolat noir	Détection et quantification de la bêta-lactoglobuline	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 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 œuvre 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 œuvre.***

*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.*

**ANNEXE TECHNIQUE N° 1-6066 révision 2**

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

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

**Unité Technique 1: CHIMIE ANALYTIQUE**

<b>Agroalimentaire / Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés /</b> <b>Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82-118)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits gras Produits sucrés et édulcorés	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 / 2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
Produits gras Produits sucrés et édulcorés	Dosage multirésidus d'Esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation:</b> Méthylation  <b>Analyse:</b> GC-FID	Méthode interne MOC3/160

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.

**Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques**

(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne MOC3/155

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\* :

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés,</b> <b>Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Dosage des fibres alimentaires	<b>Préparation :</b> Digestion enzymatique  <b>Analyse :</b> Gravimétrie

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\* :**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés,</b> <b>Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118-119)</i>			
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	<b>Préparation :</b> Digestion enzymatique  <b>Analyse :</b> 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 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.*

**Portée générale\*** :

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Composants des glucides	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant  <b>Analyse :</b> HPLC/RID (indice de réfraction)

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Dosage des sucres : Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	<b>Préparation :</b> Extraction par eau chaude <b>Analyse :</b> 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 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.*

**Portée générale\*** :

<b>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</b>  (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b>Préparation :</b> Hydrolyse Extraction par solvant  <b>Analyse :</b> Gravimétrie

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras hors graines oléagineuses Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers sauf céréales brutes Aliments diététiques Epices et condiments  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b>Préparation :</b> Hydrolyse Extraction par solvant  <b>Analyse :</b> 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 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.*

**Portée générale\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	RINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine Alimentation animale	Détermination de la teneur en azote total	<b>Kjeldahl :</b> 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\*\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Aliments diététiques Epices et condiments  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	<b>Kjeldahl :</b> 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 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.*

**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**

(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)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE 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 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\*\* :**

<b>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</b> (Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras hors graines oléagineuses Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers sauf céréales brutes Aliments diététiques Epices et condiments  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
	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 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.

<b>ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques - LAB GTA 29)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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 piscine...)	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	Echantillonnage instantané (prise d'un échantillon unique)	FD T 90-521 NF EN ISO 19458

<b>ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement</b> (Essais physico-chimiques des eaux sur site - LAB GTA 29)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Oxygène dissous	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	Chlore libre et total	Colorimétrie	NF EN ISO 7393-2

**Portée type A2:** Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation.

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Echantillonnage - Prélèvement (Essais physico-chimiques des eaux sur site - LAB GTA 29)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Température	Méthode à la sonde	Méthode interne MOC3/310
Eaux douces	Acide isocyanurique	Méthode colorimétrique	Méthode interne MOC3/327

Portée type A1 : 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 / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Carbone organique total	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux douces	<u>Anions</u> : Chlorure, Nitrate, Nitrite, Sulfate, Fluorures, Phosphates et Bromures	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	Anions : Chlorites, chlorates	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-4
Eaux douces	Carbonates, hydrogénocarbonates	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
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	Turbidité	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux douces	Alcalinité	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1

Portée type A2 : Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation.

<b>ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico chimiques</b> (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	Dureté	Calcul	Méthode interne MOC3/321
Eaux douces	Bromates	Chromatographie ionique	Méthode interne MOC3/323 adaptée de la norme NF EN ISO 15061

**Portée type A1 :** 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.

<b>ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico chimiques</b> (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET(*)	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Carbone organique total	Oxydation chimique et détection par IR	NF EN 1484
Eaux minérales naturelles	<u>Anions</u> : Chlorure, Nitrate, Sulfate, Fluorures, Phosphates et Bromures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux carbogazeuses	<u>Anions</u> : Nitrate, Sulfate, Fluorures, Phosphates et Bromures	Chromatographie ionique	NF EN ISO 10304-1
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	<u>Cations</u> : Ammonium, Calcium, Magnésium, Potassium, Sodium	Chromatographie ionique	NF EN ISO 14911
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Carbonates, hydrogénocarbonates	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Conductivité	Méthode à la sonde	NF EN 27888



ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET(*)	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	pH	Potentiométrie Méthode à l'électrode de verre	NF EN ISO 10523
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Turbidité	Néphélométrie	NF EN ISO 7027-1
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Alcalinité	Volumétrie	NF EN ISO 9963-1

\*Pour les Eaux minérales naturelles et Eaux carbo-gazeuses le laboratoire suit les lignes directrices « Analyses des eaux gazeuses et eaux minérales naturelles » - référence : ANSES/LHN/LD-EMN-version 01- Octobre 2014.

**Portée type A2 :** Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation.

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses physico chimiques (Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)			
OBJET(*)	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux minérales naturelles Eaux carbogazeuses	Bromates	Chromatographie ionique	Méthode interne MOC3/323 adaptée de la norme NF EN ISO 15061

**Portée type A1 :** 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\*** :

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

\* Le laboratoire est reconnu compétent pour adapter 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\*\*** :

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) –			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Œufs Muscles Lait Miel Produits de la pêche : poissons, coquillage, crustacés	Chloramphénicol	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant Purification SPE dispersive <b>Analyse :</b> 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 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.

**Unité Technique 2 : MICROBIOLOGIE**

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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	Escherichia coli 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

**Portée type A2 :** Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires - LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, 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> - $\beta$ -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> - $\beta$ -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> - $\beta$ - 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 à 35°C ou à 37°C par utilisation du milieu gélosé Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au Fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique RAPID' <i>Staph</i> et confirmation	BRD 07/09-02/05
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 Salmonella	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 et Listeria spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

Portée type A2 : Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en suivant la méthode décrite dans le référentiel cité, dans sa version en vigueur au moment de l'évaluation.