

**ANNEXE TECHNIQUE INTERNE**  
**DEPARTEMENT AGRIFOOD**  
**PHYTOCONTROL ANALYTICS France**

**Version 21 – 14 mars 2018**

---

**Références :**

Annexe technique Cofrac N° **1-1904** rév. 8

Annexe technique Cofrac N° **1-6066** rév. 5

---

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)**

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

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (2)**

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

**UNITE BIOTECHNOLOGIES** (Phytocontrol 1)

**UNITE CHIMIE ANALYTIQUE** (Phytocontrol 1, Phytocontrol 2)

**UNITE MICROBIOLOGIE** (Phytocontrol 2)

**Résidus de pesticides**
**Portée d'accréditation N°1-1904**
**Portée FLEX3**
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 pesticides	<b>Extraction</b> : Solide-Liquide  <b>Purification</b> (si nécessaire) : Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE dispersive)  <b>Analyse</b> : LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

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

## Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		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 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
<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 CS2 résiduel par GC-MS	Méthode interne MOC3/01

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>Pyréthri-noïdes:</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, flusilazole, 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

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

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 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>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)	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> Liquide/liquide  <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/45

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<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



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	<u>Dosage mulirésidus de pesticides</u>  <u>Phenoxyacetic herbicides :</u> 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA  <u>Phenoxypropionic herbicides :</u> Dichloprop P, Diclofop acid Fluazifop (free acid), Haloxyfop P Mecoprop P, Quizalofop  <u>Urées :</u> Amidosulfuron, Diflubenzone Hexaflumuron, Teflubenzone Thifensulfuron methyl, Triflumuron  <u>Nitriles :</u> Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb  <u>Pyridines :</u> Triclopyr, Fluroxypyr  <u>Divers :</u> Bentazone, Dicamba, Dithianon MCPB, Orizalin	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/90

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><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>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/97

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, Thiophanate-methyl <u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine <u>Urées :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusulfuron-methyl, 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, spiroadiclofen, spiroxamine, triflumizole, warfarine	<b>Préparation/Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/35

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	<b>Fipronil, Fipronil sulfone</b>	<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 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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

### Portée détaillée

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<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	<b>Préparation/ Extraction :</b> Solide / liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/145

## Portée FIXE

<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 <b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers	Détermination de la teneur en nitrate, nitrite, chlorure, bromure	<b>Préparation / Extraction :</b> Eau  <b>Analyse :</b> HPLC/CI (conductimétrie)	Méthode interne MOC3/02
<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	Mélatamine	<b>Extraction :</b> Solvant  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/134

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

**Métaux lourds**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
Portée générale\*

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
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 : ICP/MS</b> LC-ICP/MS

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

## Portée détaillée

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food	Arsenic, Plomb, Cadmium, Mercure, Antimoine, Baryum, Bore, Chrome, Cobalt, Cuivre, Etain, Manganèse, Molybdène, Nickel, Palladium, Platinium, Iridium, Lithium, Rhodium, Ruthenium, Thallium, Vanadium	<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	<b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion acide en système ouvert) <b>Analyse :</b> 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	<b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion acide en système ouvert) <b>Analyse :</b> LC/ICP-MS	Méthode interne MOC3/144



**Mycotoxines**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX 3**
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

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

## Portée détaillée

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Produits dérivés des fruits Alimentation infantile  <b>Aliments pour animaux :</b> Produits dérivés des oléagineux : Tourteaux oléagineux	Détermination de la teneur en : Déoxynivalenol (DON), Fumonisines (B1+B2, B3), HT2 toxine, T2 toxine, Zéaralénone (ZEA), Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), Ochratoxine A (OTA)	<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 Déoxynivalenol (DON)	<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> SPE <b>Analyse :</b> UFLC	Méthode interne MOC3/60

## Alcaloïdes

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

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

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

## Portée détaillée

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 66 23 99 95 - www.phytocontrol.com - 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

OGM

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

## Portée détaillée

Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire				Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés - O.G.M.	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	DOMAINE D'APPLICATION	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : ADH	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel  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
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*  Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	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

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 Identification évènement spécifique MON810	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 MON 810  MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique MON863	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	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

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 Identification événement 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 événement 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 événement 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, RRS2 MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*  Criblage P35S	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS  MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*  Criblage Tnos	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS  MOC3/103



OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	DOMAINE D'APPLICATION	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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 RRS  MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS2	Produits bruts (semences, grains, farine...) et Produits transformés	qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS2  MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification 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 FG72 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

**Allergènes**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
Portée générale\*
**Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers Fruits et légumes</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> <b>Thé et infusion</b>	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)

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

## Portée détaillée

### 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, turron	<u>Séquence d'ADN cible spécifique de :</u> 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</i> <i>temps réel :</i> Selon l'annexe 1 du MOC3/115
<b>Fruits et légumes :</b> Tapioca Lait de soja Lait de coco	<u>Séquence d'ADN cible spécifique de :</u> la <b>pistache</b> : COR gene dehydrin la <b>noix de pécan</b> : 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</i> <i>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> <b>(Produits transformés) :</b> 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 /            Homogénéisation</i> IC3/01-01.D <i>Extraction d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR</i> <i>temps réel :</i> Selon l'annexe 1 du MOC3/115

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
<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 du <b>soja</b> : lectine	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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<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  <b>Produits sucrés et édulcorés :</b> yaourt soja, crème soja, boissons végétales	Séquence d'ADN cible spécifique du <b>céleri</b> : ribosomal RNA	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,  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> : conglutin 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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

## Portée détaillée

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers :</b> Céréales petit déjeuner 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.  <b>Aliments composés :</b> Mix pour pâtisserie Préparations pour sauces Pizzas Tartines Purée céréales et légumes, raviolis  <b>Epices et plantes aromatiques</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> Poissons frais et en conserve  <b>Boissons alcoolisées :</b> Vin	Détection de l'histamine	Broyage / Homogénéisation  Extraction de protéines  ELISA	Méthode interne MOC3/135 selon kit fournisseur : R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Boissons non alcoolisées :</b> Lait d'amande Lait de soja Jus de fruits  <b>Produits céréaliers :</b> Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées Produits céréaliers contenant du chocolat  <b>Produits sucrés :</b> Sorbets & glaces à l'eau  <b>Aliments composés</b> 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> Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées  <b>Aliments composés :</b> Babyfood Chili Sauce bolognaise Soupe  <b>Produits carnés :</b> Chorizo- Jambon-côte de porc  <b>Produits laitiers</b> Fromage  <b>Boissons</b> Vin	Détection et quantification de protéine de l'œuf	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> Céréales brutes et produits de première transformation-  <b>Aliments composés :</b> Babyfood Chili Sauce bolognaise  <b>Produits carnés :</b> Chorizo Viande de porc fraîche  <b>Produits sucrés</b> 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 $\beta$ -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)

**Contaminants issus des emballages et matériaux**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
**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
Produits d'origine végétale	Résidus de contaminants organiques	<b>Extraction</b> : par solvant
Produits d'origine animale		<b>Purification</b> : Liquide-Solide (SPE)
Alimentation animale		<b>Analyse</b> : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS

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

**Portée détaillée**

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		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

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Boissons alcoolisées, Jus de fruits et de légumes, Sodas</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Lait</p>	<p><b>Détermination de la teneur en <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) terephtalate)</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><b>Extraction :</b> Liquide / liquide à froid</p> <p><b>Analyse : GC-MS-MS</b></p>	<p>Méthode interne MOC3/133</p>

**Contaminants néoformés**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
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 pesticides	<b>Extraction</b> : Solide-Liquide  <b>Purification</b> (si nécessaire) : Liquide-Solide (SPE) Liquide-Solide (SPE dispersive)  <b>Analyse</b> : LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

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

## Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		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 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

## Portée FLEX3

### 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
Produits d'origine végétale	Résidus de contaminants organiques	<b>Extraction</b> : par solvant
Produits d'origine animale		<b>Purification</b> : Liquide-Solide (SPE)
Alimentation animale		<b>Analyse</b> : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS

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

## Portée détaillée

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

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	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/129



**Dioxines et PCB**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FIXE**
**Agroalimentaire / Divers aliments /  
Analyses physico-chimiques**

Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux 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 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 (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 (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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	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 (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 (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> Liquide-Liquide  <b>Purification:</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-HRMS Dilution isotopique	Méthode interne MOC3/131

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées dans la portée d'accréditation.

**Résidus de médicaments vétérinaires**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
**Portée générale\***

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) - LAB GTA 30/99-6
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Matrices biologiques d'origine animale	Chloramphénicol	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS

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

**Portée détaillée**

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b>		Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires) - LAB GTA 30/99-6	
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  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/147

**Colorants alimentaires**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FIXE**
**Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyse physico-chimique**

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

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

## Valeurs nutritionnelles

## Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## 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	

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

## Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, 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> ICP-MS	Méthode interne MOC3/152

## Portée FLEX3

### 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	Détermination des composants des glucides	<b>Préparation :</b> Extraction eau  <b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	

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

### Portée détaillée

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	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

## Valeurs nutritionnelles

## Portée d'accréditation N°1-6066

## Portée FIXE

**Agroalimentaire / Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 25/82-118

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits gras Produits sucrés et édulcorés	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	<b>Extraction par solvant :</b> 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

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



## Portée FIXE

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
<b>Alimentation humaine :</b> 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	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne MOC3/155
<b>Alimentation animale :</b> Aliments composés			

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

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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

### Portée détaillée

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

## Portée FLEX3

### 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)	

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

### Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, 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

## Portée FLEX3

### 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	
<b>Alimentation humaine</b> <b>Alimentation animale</b>	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b>Préparation :</b> Hydrolyse Extraction par solvant <b>Analyse :</b> Gravimétrie	

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

### Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, 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 <b>Aliments diététiques</b> <b>Epices et condiments</b> <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

## Portée FLEX3

### 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	
<b>Alimentation humaine</b> <b>Alimentation animale</b>	Détermination de la teneur en azote total	<b>Kjeldahl :</b> Minéralisation Distillation Titrimétrie	

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

### Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, 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

## Portée FLEX3

### 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	
<b>Alimentation humaine</b> <b>Alimentation animale</b>	Détermination de l'humidité	Dessiccation Gravimétrie	
	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie	

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

## Portée détaillée

**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	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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 - LAB GTA 25/60-118
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	
Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sulfites	<b>Méthode optimisée de Monier-Williams :</b> Distillation Titrimétrie	

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

### Portée détaillée

<b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / 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 - LAB GTA 25/60-118
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits et légumes frais Aliments composés Boissons non alcoolisées Fruits secs, tomates séchées, moutarde	Détermination de la teneur en sulfites	<b>Méthode optimisée de Monier-Williams :</b> Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/164



**Microbiologie alimentaire**

Portée d'accréditation N°1-6066

**Portée FLEX1**
**Agroalimentaire / Divers aliments /  
Analyses microbiologiques**

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF EN ISO 4833-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Entero-bacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillon de l'environnement de production	Entero-bacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C	BRD 07/24-11/13
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Coliformes	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4832
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> - β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax. +33 (0)4 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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies 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'Staph 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> présumptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
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
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</i> et <i>Salmonella Paratyphi</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00

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

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