

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

**Version 38 – 28 septembre 2020**

---

**Références :**

Annexe technique Cofrac N° **1-1904 rév. 15**

Annexe technique Cofrac N° **1-6066 rév. 16**

---

**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)**

**UNITE MICROBIOLOGIE (Phytocontrol 2)**

Résidus de pesticides

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
<b>Produits d'origine végétale</b>  <b>Produits d'origine animale</b>  <b>Alimentation animale</b>	Résidus de pesticides	<b>Extraction :</b> Solide-Liquide à froid Hydrolyse  <b>Purification:</b> SPE 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

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 et animale:</b> Produits riches en eau, Produits riches en huile, Produits acides et riches en eau, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Epices, plantes aromatiques et médicinales, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et de légumes	Diquat/Paraquat	<b>Préparation/Extraction :</b> Extraction solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/20
<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
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	Détermination des résidus de dithiocarbamates par famille : - Dimethyldithiocarbamates - Ethylenebisdithiocarbamates - Propylenebisdithiocarbamates	<b>Extraction</b> Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE dispersive  <b>Appareil :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/401

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><b>Organophosphorés :</b> Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fonofos</p> <p><b>Organochlorés :</b> Chlorpropham, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Triadimefon, Triadimenol, 2-4'DDE, 2-4'DDD, 4-4'DDE, 4-4''DDT, chlorobenzylate, fenarimol, fenhexamide, hcb, hch alpha, hch beta, hch delta, mirex oxadiazon, pentachloroanisole, tebufenpyrad</p> <p><b>Pyréthriinoïdes:</b> Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p><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</p> <p><b>Polychlorobiphényles (PCB) :</b> PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</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 MOC3/25</p>

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

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 sulfoxyde, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxyde, 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 Phosphonique	<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
Lactosérum liquide et en poudre Lait liquide et en poudre	Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate	<b>Extraction</b> Solide/liquide Liquide/liquide  <b>Purification</b> Liquide-solide (SPE)  <b>Analyse</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/424



OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits non gras d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes</p>	<p><b>Détermination de la teneur en résidus polaires :</b></p> <p>AMPA Ethéphon Foséthyl-Aluminium Glufosinate Glufosinate-N-acetyl Glyphosate Hydrazide maléique Acide phosphonique Chlorate Perchlorates</p>	<p><b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/414</p>
<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau Produits acides et riches en eau</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Phenoxyacetic herbicides :</u> 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA</p> <p><u>Phenoxypropionic herbicides :</u> Dichloprop P, Diclofop acid Fluazifop (free acid), Haloxyfop P Mecoprop P, Quizalofop</p> <p><u>Urées :</u> Amidosulfuron, Diflubenzuron Hexaflumuron, Teflubenzuron Thifensulfuron methyl, Triflumuron</p> <p><u>Nitriles :</u> Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb</p> <p><u>Pyridines :</u> Triclopyr, Fluroxypyr</p> <p><u>Divers :</u> Bentazone, Dicamba, Dithianon MCPB, Orizalin</p>	<p><b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/90</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><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</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u> <b><u>Benzimidazoles :</u></b> Thiabendazole</p> <p><b><u>Urées :</u></b> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron</p> <p><b><u>Triazoles :</u></b> Metconazole, Prothioconazole desthio, Etoxazole</p> <p><b><u>Triazines :</u></b> Simazine, Terbumeton</p> <p><b><u>Carbamates :</u></b> Benthiavali carb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur</p> <p><b><u>Organophosphorés :</u></b> Dimethoate, Omethoate</p> <p><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</p>	<p><b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/97</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale :</b></p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, Thiophanate-methyl</p> <p><u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine</p> <p><u>Urées :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusulfuron- methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon</p> <p><u>Triazoles :</u> Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole,</p> <p><u>Triazines :</u> Cyanazine</p> <p><u>Carbamates :</u> Iprovalicarb, thiodicarb</p> <p><u>Pyridilmethyamines :</u> Acetamipride</p> <p><u>Divers :</u> Lenacil, metoxyfenoside, phenmedipham, rotenone, tébufénozide, Boscalid, butafenacil, cloquintecet, cyazofamide, desmedipham, desmetryn, diméthanamide, diméthomorphe, fenamidone, fenpyroximate, flurtamone, hexythiazox, indoxacarbe, isoporthiolane, isoxathion, métrafénone, phoxim, picolinafen, propaquizafop, pyraflufen-éthyl, spiroadiclofen, spiroxamine, triflumizole, warfarine</p>	<p><b>Préparation/Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/35</p>

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, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, 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

<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau</p> <p>Produits acides et riches en eau</p> <p>Produits riches en sucre et faibles en eau</p> <p>Produits pauvres en eau et en matière grasse</p> <p>Boissons alcoolisées</p> <p>Jus de fruits et Légumes</p> <p>Sodas</p>	<p><b>Dosage multirésidus de Pesticides :</b> 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Beflubutamide, Bensulfuronmethyl, Bentiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbendazim, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxide, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxide, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid- P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxide, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethametsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole</p>	<p><b>Préparation/ Extraction:</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/407</p>
---	---	---	-------------------------------------

<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau</p> <p>Produits acides et riches en eau</p> <p>Produits riches en sucre et faibles en eau</p> <p>Produits pauvres en eau et en matière grasse</p> <p>Boissons alcoolisées</p> <p>Jus de fruits et Légumes</p> <p>Sodas</p>	<p>Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxydim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thiencarbazon methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p>	<p><b>Préparation/Extraction:</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/407</p>
<p>plantes aromatiques et médicinales</p>	<p>Acetamipride, Ametoctradine Azoxystrobine, Benthiaivalicarb-isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Difenamide, Emamectine-benzoate b1a, Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide Propaquizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron</p>	<p><b>Préparation/Extraction:</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/417</p>

épices	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiaclopride	<b>Préparation/ Extraction:</b> Solide / liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/427
--------	--	--	-----------------------------

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

Produits chimiques et biologiques/ Produits Bio-actifs/Analyses physico- chimiques		Méthode physico-chimiques : plantes médicinales et aromatiques
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Huiles essentielles de Citrus	Résidus de pesticides	<b>Extraction</b> : Liquide / liquide à froid  <b>Analyse</b> : LC-HRMS

*\*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

Produits chimiques et biologiques/ Produits Bio-actifs/Analyses physico-chimiques		Méthode physico-chimiques : plantes médicinales et aromatiques	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Huiles essentielles d'orange	Acephate, Ametryn, Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone, Cinosulfuron Clodinafop-propargyl, Coumaphos Demeton-S-methylsulfone, Desmetryn, Dichlorobenzamide, Dimethoate Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Edifenphos, Ethametsulfuron-methyl Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide, Fensulfothion, Fenthion-sulfon, Fenthion-sulfoxide, Flurtamone, Fosthiazate Heptenophos, Imazamox, Iprobenfos, Isocarbophos Malaaxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraaxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion Zoxamide	<b>Préparation/ Extraction :</b> Liquide / liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-HRMS	Méthode interne MOC3/408
Huiles essentielles de Bergamote et Citron	Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl Bispyribac, BTS 44595 Chlorfenvinphos (E-Z), Chloridazone Cinosulfuron, Dichlorobenzamide Dimethoate, Diphenamid Ditalimfos, Epoxiconazole Ethametsulfuron-methyl Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone Fensulfothion oxon, Fensulfothion Fenthion-sulfoxide, Fenuron Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos Mecarbam, Napropamide Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thiamethoxam Tricyclazole, Zoxamide	<b>Préparation/ Extraction :</b> Liquide / liquide à froid  <b>Analyse :</b> LC-HRMS	Méthode interne MOC3/408

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

Produits chimiques et biologiques/ Produits Cosmétiques et produits d'hygiène /Analyses physico-chimiques		Méthode physico-chimiques
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique	Détermination de la teneur en substances chimiques susceptibles de provoquer des allergies	<b>Extraction :</b> Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> GC-MS/MS 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

Produits chimiques et biologiques/ Produits Cosmétiques et produits d'hygiène /Analyses physico-chimiques		Méthode physico-chimiques	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante</b> (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire )</p>	<p><b>Dosage des allergènes :</b> Citral, Géraniol, Cinnamal (Cinnamaldéhyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol</p>	<p><b>Extraction :</b> Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/127</p>
<p><b>Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante</b> (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire )</p>	<p><b>Dosage des allergènes :</b> Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronellol, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, <math>\alpha</math>-Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal (<math>\alpha</math>-mylcinnamaldéhyde), Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyrall), Hexyl cinnamal (<math>\alpha</math>-Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle),), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylicinnamyl alcohol)</p>	<p><b>Extraction :</b> Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/128</p>

## 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> Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud	
Produits d'origine animale		<b>Purification</b> : Liquide-Solide (SPE)	
Alimentation animale		<b>Analyse</b> : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Dilution isotopique, LC-GC-FID	

*\*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

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
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau (Teneurs en eau ≥ 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</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers</p>	Détermination de la teneur en nitrate, nitrite, chlorure, bromure	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Eau</p> <p><b>Analyse :</b> HPLC/CI (conductimétrie)</p>	Méthode interne MOC3/02
<p><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</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b> Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche</p>	Mélamine	<p><b>Extraction :</b> Solvant</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	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\*

#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
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

<p><b>Alimentation humaine :</b> Produits céréaliers, Produits gras, Ovoproduits, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Fruits et légumes, Produits sucrés et édulcorés, Boissons non alcoolisées, boissons alcoolisées, Epices et condiments Plantes aromatiques et médicinales, Aliments diététiques de régime et particulière, Aliments composés, Alimentation infantile</p> <p><b>Alimentation animale :</b> Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires</p>	<p><b>Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium</b></p>	<p><b>Minéralisation :</b> Voie humide (digestion en système ouvert)</p> <p><b>Analyse :</b> ICP-MS</p>	<p>Méthode Interne  MOC3/152</p>
--	--	---	--



**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 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> Immunoaffinité  <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/108
Lait et tous produits laitiers dont l'alimentation infantile Produits laitiers contenant des céréales	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, Légumes feuilles, Aliments pour animaux, Tourteaux	Détermination de la teneur en <b>Alcaloïdes du Datura</b> (atropine et scopolamine)	<b>Extraction :</b> Par solvant <b>Purification :</b> SPE <b>Analyse :</b> LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/121
Céréales Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais Aliments pour animaux Tourteaux oléagineux Alimentation infantile	Détermination de la teneur en <b>Alcaloïdes de l'ergot</b> (Ergocristine / Ergocristinine, Ergotamine / Ergotaminine, Ergocryptine / Ergocryptinine, Ergométrine / Ergométrinine, Ergosine / Ergosinine, Ergocornine / Ergocorninine)	<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

## Phycotoxines

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX 3

## Portée générale\*

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	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	
Coquillages Mollusques	Détermination de la teneur en phycotoxines	<b>Extraction :</b> par solvant  <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

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
Coquillages Mollusques	<b>Détermination de la teneur en phycotoxines:</b>  <b>Groupe AO et analogues DTX :</b> AO, DTX1, DTX2, DTX3  <b>Groupe PTX :</b> PTX1, PTX2, PNTX-G  <b>Groupe AZA :</b> AZA1, AZA2, AZA3  <b>Groupe YTX :</b> YTX, 45OHYTX, homo YTX, 45OH homo YTX	<b>Préparation /Extraction :</b> hydrolyse par solvant  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/413

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 Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de contaminants organiques	<b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud  <b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Dilution isotopique, LC-GC-FID

*\*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

## Portée générale\*

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	
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
<b>Produits d'origine végétale et animale:</b> Légumes-feuilles Céréales et produits dérivés de céréales Plantes aromatiques et médicinales Compléments alimentaires Épices Miel	Echimidine, Echimidine-N-oxide, (Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide, Europine hydrochloride, Europine-N-oxide, Heliotrine, Heliotrine-N-oxide, (Indicine hydrochloride+ Lycopsamine) ( Indicine-N-oxide+Intermedine-N-oxide) Integerrimine, Integerrimine-N-oxide, Jacobine, Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine, Lasiocarpine-N-oxide, , Lycopsamine-N-oxide, Monocrotaline, Monocrotaline-N-oxide, Retrorsine, Retrorsine-N-oxide, Senecionine, Senecionine-N-oxide, Senkirkine, Seneciphylline, Seneciphylline-N-oxide, Senecivernine, Senecivernine-N-oxide, Trichodesmine, Intermedine	<b>Préparation/Extraction</b> : Par solvant  <b>Purification</b> : SPE  <b>Analyse</b> : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/123

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
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés</b> <b>Produits céréaliers</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> <b>Alimentation animale</b>	<b>Maïs</b> Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel Test qualitatif et quantitatif
<b>Produits bruts</b> <b>Produits transformés</b> <b>Produits céréaliers</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> <b>Alimentation animale</b>	<b>Soja</b> Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel Test qualitatif et quantitatif
<b>Produits bruts</b> (semences, grains, farine ...) <b>Produits transformés</b> <b>Produits céréaliers</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> <b>Alimentation animale</b>	<b>Colza</b> Cible PCR espèce végétale Cible PCR d'une séquence OGM : - séquence criblage - séquence événement spécifique	Homogénéisation / Broyage Extraction PCR en temps réel Test 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: DAS-40278-9	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: DAS-59122-7	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MIR162	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103

Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MIR604	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: Mon89034	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: VCO-01981-5	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: Mon87427	Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103

Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MON87403	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MON87460	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MON87411	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: DP-4114-3	Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103

<p>Espèce végétale Maïs</p>	<p>Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MZHGOJG</p>	<p>Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale</p>	<p>Qualitatif</p>	<p>Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel</p>	<p>Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103</p>
-----------------------------	---	--	-------------------	---	---

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 de l'espèce végétale : Lectine	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 RRS	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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 de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques 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



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 DAS-81419	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique MON87751	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique DAS-68416-4	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103
Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique DAS-44406-6	Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs MOC3/103

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	DOMAINE D'APPLICATION	ETENDUE DE MESURE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : CRUA	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif / Quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Criblage P355	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Criblage TNOS	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103

Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : 73496	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MON88302	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MS1	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MS8	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103

Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF1	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF3	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RT/GT73	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : T45	Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel	Méthode interne MOC3/103

<p>Espèce végétale Colza</p>	<p>Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : TOPAS 19-2</p>	<p>Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale</p>	<p>Qualitatif</p>	<p>Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel</p>	<p>Méthode interne MOC3/103</p>
<p>Espèce végétale Colza</p>	<p>Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : RF2</p>	<p>Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...) Produits transformés Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale</p>	<p>Qualitatif</p>	<p>Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel</p>	<p>Méthode interne MOC3/103</p>

Portée FLEX3

Portée générale\*

**Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> <b>Café, Thé et infusion</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</b> <b>Epices</b> <b>Aliments Composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b>	Détection de séquence d'ADN cible d'une espèce végétale ou animale (identification d'espèces ou susceptible de provoquer des allergies) Détection en simplex ou en duplex	Broyage / Homogénéisation  Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice Extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques  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 bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de : <b>la noix de cajou</b> : Ana o3 2S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de : <b>la noix</b> : Vicilin-like seed storage protein	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi- automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> : curcuma et paprika <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b></p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>noisette</b> : Cor a 1</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>
<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits gras</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b></p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de : l'<b>amande</b> : prunin 1 precursor</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>
<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Produits gras</b> : huile de tournesol et beurre <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> : thé et fleur de jasmin <b>Produits sucrés et édulcorés</b></p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>cacahuète</b> : Arah 1 gene</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>
<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Produits gras</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b> : cake et préparation gâteaux</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de : <b>sésame</b> : 2S albumin</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>



<p>Produits céréaliers bruts          Produits céréaliers transformés          Fruits et légumes          Produits laitiers          Produits gras          Produits carnés          Boissons alcoolisées          Boissons non alcoolisées          Café, thé, Infusion          Epices          Aliments composés          Alimentation infantile          Produits diététiques          Produits sucrés et édulcorés</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de :  <b>la noix de pécan</b> :          Vicilin-like seed storage protein</p>	<p>Broyage / Homogénéisation          Extraction manuelle d'ADN          par adsorption sur colonne          de silice ou extraction semi-          automatisée d'ADN par          billes magnétiques          Amplification par PCR temps          réel  <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne :          MOC3/115          Broyage /          Homogénéisation          Extraction d'ADN :          NucleoSpin®Plant II          ou NucleoMagPLant          II (Macherey-Nagel)          Amplification PCR          temps réel</p>
<p>Produits céréaliers bruts          Produits céréaliers transformés          Produits laitiers          Produits gras          Produits carnés          Boissons alcoolisées          Boissons non alcoolisées          Café, thé, Infusion          Aliments composés          Alimentation infantile          Produits diététiques          Produits sucrés et édulcorés</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de :  <b>soja</b> : lectine</p>	<p>Broyage / Homogénéisation          Extraction manuelle d'ADN          par adsorption sur colonne          de silice ou extraction semi-          automatisée d'ADN par          billes magnétiques          Amplification par PCR temps          réel  <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne :          MOC3/115          Broyage /          Homogénéisation          Extraction d'ADN :          NucleoSpin®Plant II          ou NucleoMagPLant          II (Macherey-Nagel)          Amplification PCR          temps réel</p>
<p>Produits céréaliers bruts          Produits céréaliers transformés          Produits gras          Boissons alcoolisées          Café, thé, Infusion          Alimentation infantile          Produits sucrés et édulcorés</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de :  <b>lupin</b> : conglutin alpha mRNA</p>	<p>Broyage / Homogénéisation          Extraction manuelle d'ADN          par adsorption sur colonne          de silice ou extraction semi-          automatisée d'ADN par          billes magnétiques          Amplification par PCR temps          réel  <b>(méthode qualitative)</b></p>	<p>Méthode interne :          MOC3/115          Broyage /          Homogénéisation          Extraction d'ADN :          NucleoSpin®Plant II          ou NucleoMagPLant          II (Macherey-Nagel)          Amplification PCR          temps réel</p>

<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Boissons alcoolisées : bière et eau de vie</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de : <b>céleri</b> : ribosomal RNA	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits gras</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	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 ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts : soja et orge</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>pistache</b> : COR gene dehydrin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Fruits et légumes</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, Thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b> <b>Produits sucrés et édulcorés : poudre de chocolat</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de : la <b>noix de Macadamia</b> : vicillin precursor	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde</b> : MADS D (moutarde blanche) et reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (moutarde jaune/noire)	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde blanche</b> : MADS D	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
<b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Produits laitiers</b> <b>Produits gras</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Café, thé, Infusion</b> <b>Epices</b> <b>Aliments composés</b> <b>Alimentation infantile</b> <b>Produits diététiques</b>	Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde jaune/noire</b> : reverse transcriptase from gypsy-like retroelement	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR duplex en temps réel méthode qualitative	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Aliments composés</b></p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de <b>mollusque</b> non renseignée par le fournisseur du kit PCR</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR temps réel méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne MOC3/115 : Broyage / Homogénéisation  Extraction d'ADN :NucleoSpin®Plant I ou NucleoMag®Plant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>
<p><b>Produits céréaliers bruts</b> <b>Produits céréaliers transformés</b> <b>Boissons alcoolisées</b> <b>Boissons non alcoolisées</b> <b>Aliments composés</b></p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de <b>poisson</b> : 18S RNA</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques Amplification par PCR en temps réel méthode qualitative</p>	<p>Méthode interne MOC3/115 : Broyage / Homogénéisation : IC3/01-01.D Extraction d'ADN :NucleoSpin®Plant II ou NucleoMag®Plant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel</p>

**Portée FLEX3**

Portée générale\*

<b>Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie</b>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation  Extraction de protéines ELISA
Boissons alcoolisées et non alcoolisées		
Aliments composés		
Produits carnés		
Produits issus de la pêche		
Produits sucrés		
Produits laitiers		
Epices et plantes aromatiques		
Alimentation Infantile		
Aliment diététique, de régime et alimentation particulière		
Fruits secs		

*\*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
<p><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, gomme de guar.</p> <p><b>Aliments composés :</b> Mix pour pâtisserie Préparations pour sauces Pizzas Tartines Purée céréales et légumes, raviolis</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b></p>	Détection et quantification du gluten	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/119 selon kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière :</b> levures et maltodextrine</p> <p><b>Aliments composés :</b> préparation pour sauces (poudres à réhydrater)</p> <p><b>Produits céréaliers :</b> amidons</p> <p><b>Boissons alcoolisées :</b> bières, vins</p> <p><b>Produits laitiers :</b> fromage</p>	Détection et quantification du gluten	<p>Broyage/Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/149 Kit fournisseur : R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitive (R. BIOPHARM)</p>

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

<p><b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</b></p> <p><b>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</b></p> <p><b>Produits céréaliers transformés</b></p> <p><b>Aliments composés</b></p>	<p>Détection et quantification de protéine totale du lait</p>	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) :</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé</p> <p><b>Produits céréaliers transformés :</b> Mini plum, Mix pâtisserie sec, Cookies, Pain de mie,</p> <p><b>Aliments composés :</b> Chili con carne, Sauce bolognaise, Pizza méditerranéenne, Doy passato BBF ;</p> <p><b>Produits sucrés :</b> Bonbon bio, Glace noisette, Sirop de glucose, Chocolat</p>	<p>Détection et quantification de la Beta-lactoglobuline</p>	<p>Broyage/Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/190 selon kit fournisseur R4912 RIDASCREEN® FAST β-Lactoglobulin (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</b></p> <p><b>Produits céréaliers transformés</b></p> <p><b>Aliments composés</b></p> <p><b>Alimentation infantile</b></p> <p><b>Produits carnés</b></p> <p><b>Boissons non alcoolisées</b></p>	<p>Détection et quantification du soja</p>	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)</p>



<p><b>Aliments diététiques</b></p> <p><b>Alimentation infantile</b></p> <p><b>Aliments composés</b></p>	<p>Détection et quantification de la tropomyosine</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/125 Kit fournisseur : R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Produits céréaliers</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b> Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> Yaourt de soja, Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b> Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p>	<p>Détection et quantification de la noisette</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/192 Kit fournisseur : R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R-BIOPHARM)</p>
<p><b>Produits céréaliers</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b> Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> Yaourt de soja, Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b> Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p>	<p>Détection et quantification de l'amande</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/191 Kit fournisseur : R6901 RIDASCREEN Fast Mandel / Almond (R-BIOPHARM)</p>

<p><b>Produits céréaliers</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b> Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> Yaourt de soja, Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b> Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p>	<p>Détection et quantification de la noix</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/193 Kit fournisseur : Walnut WAL-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>
<p><b>Produits céréaliers</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b> Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> Yaourt de soja, Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b> Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p>	<p>Détection et quantification de la noix de macadamia</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/194 Kit fournisseur : Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p><b>Produits céréaliers</b> Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b> Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> Yaourt de soja, Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b> Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p>	<p>Détection et quantification de la pistache</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/195 Kit fournisseur : Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>
<p><b>Produits céréaliers</b> (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff</p> <p><b>Céréales transformées</b> : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines</p> <p><b>Epices</b> : Graine de moutarde, cumin, graines de coriandre, paprika</p> <p><b>Sucrés édulcorés</b> : Confiture, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> : Yaourt soja, yaourt nature, crème dessert Tesco, fromage de chèvre frais</p>	<p>Détection et quantification du lupin</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/590 Kit fournisseur : R6102 RIDASCREEN Fast Lupine / (R-BIOPHARM)</p>

<p><b>Produits céréaliers</b> (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff</p> <p><b>Céréales transformées</b> : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines</p> <p><b>Epices</b> : Graine de moutarde, paprika, muscade, poivre</p> <p><b>Sucrés édulcorés</b> : Confiture, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p><b>Produits laitiers</b> : Yaourt soja, yaourt nature, crème dessert Tesco, fromage de chèvre frais</p>	<p>Détection et quantification de la cacahuète</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/591 Kit fournisseur : R6202 RIDASCREEN Fast Peanut / (R-BIOPHARM))</p>
---	--	--	--

**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
<b>Produits d'origine végétale</b>  <b>Produits d'origine animale</b>  <b>Alimentation animale</b>	Résidus de contaminants organiques	<b>Extraction :</b> Solide / liquide à froid Liquide / Liquide à froid Solide / liquide à chaud  <b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)  <b>Analyse :</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Dilution isotopique LC-GC-FID

*\*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
<p><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</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers dont alimentation infantile</p>	Bisphénol A	<p><b>Extraction :</b> Solide/liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	Méthode interne MOC3/62
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en huile Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Vin Jus de fruits et légumes</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits transformés à base d'œuf (pâtes à base d'œuf, madeleine, crêpe)</p>	Détermination de la teneur en huiles minérales saturées ( <b>MOSH</b> ) et aromatiques ( <b>MOAH</b> )	<p><b>Préparation :</b> Solide / liquide à froid ou Liquide/liquide à froid</p> <p><b>Analyse :</b> LC/GC-FID</p>	Méthode interne MOC3/174

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Boissons alcoolisées, Huiles</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 terephtalate)</li> <li>- DPhP (Diphenyl phtalate)</li> <li>- DAP (Diallyl phtalate)</li> <li>- DEP (Diethyl phtalate)</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 MOC3/137</p>

Contaminants néoformés

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
<b>Produits d'origine végétale</b>  <b>Produits d'origine animale</b>  <b>Alimentation animale</b>	Résidus de pesticides	<b>Extraction :</b> Solide-Liquide à froid Hydrolyse <b>Purification:</b> SPE 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

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 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\*

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
<p><b>Produits d'origine végétale</b> Epices Plantes aromatiques et médicinales Produits riches en sucre et faible en eau Produits riches en eau, Produits riches en huile, Produits acides et riches en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Sodas</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits de la ruche, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Matières grasses</p> <p><b>Alimentation animale :</b> Aliments pour animaux</p> <p><b>Divers :</b> Cacao</p>	<p><u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u>  Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène.</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/23</p>

<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, Acénaphylène,          Benzo(g,h,i)pérylène,          Benzo(k)fluoranthène,          Benzo(j)fluoranthène,          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>
<p><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</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b>          Produits carnés          Produits de la pêche          Lait, yaourt</p>	<p>Détermination de la teneur en          Acrylamide</p>	<p><b>Extraction :</b>          Solide/liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne          MOC3/129</p>

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
<p><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</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b> Farines d'origine animales Aliments composés Matières premières d'origine végétale Composés minéraux</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p><b>Extraction :</b> Sous pression à chaud (PFE)</p> <p><b>Purification:</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/130</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en huile (huiles végétales)</p> <p>Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Soda</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b> Matières grasses</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD,</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p><b>Extraction :</b> Liquide-Liquide</p> <p><b>Purification:</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/131</p>

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

## 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>Préparation/Extraction :</b> Solide / liquide à froid par solvant
Produits d'origine animale		<b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)
Alimentation animale		<b>Analyse :</b> UFLC-FLD, 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
<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en huile Alimentation infantile 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 Epices Plantes aromatiques et médicinales</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b> Farines d'origine animales Aliments composés Composés minéraux Matières premières d'origine végétale</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB "non dioxines like" (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> solide/liquide à froid solide/liquide à chaud</p> <p><b>Purification:</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/180</p>

<p><b>Produits d'origine végétale :</b> Produits riches en huile (huiles végétales)</p> <p><b>Produits d'origine animale :</b> Produits laitiers (lait, yaourt, crème, glace, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile</p> <p><b>Aliments pour animaux :</b> Matières grasses</p>	<p><b>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</b> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><b>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</b> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p><b>PCB "dioxines like" :</b> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><b>PCB "non dioxines like" (indicateurs) :</b> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p><b>Préparation / Extraction :</b> Liquide/liquide à froid</p> <p><b>Purification:</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> GC-MS/MS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/181</p>
--	--	---	-------------------------------------



Résidus de médicaments vétérinaires

Portée d'accréditation N°1-1904

Portée FLEX1

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques		Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique) - LAB GTA 30/99-6	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait	Dépistage de résidus à activité antibiotique	Diffusion en tube	Delvotest T (validation AFNOR- DSM 28/02-02/12)

Portée FLEX3

Portée générale\*

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

*\*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 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
Muscles, Produits de la pêche, Oeuf, Lait	<b>Méthode de dépistage et confirmation de:</b>  2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfenicol, Flunixin, Halopéridol, Ipronidazole métabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaéthoxyypyridazine, Sulfaméthoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprime, Xylazine	<b>Préparation :</b> Solide/Liquide (par solvant) Liquide/Liquide (par solvant)  <b>Purification :</b> Liquide/solide (SPE)  <b>Analyse :</b> LC-HRMS, LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/146
Miel	Détermination des <b>nitrofuranes</b> : AOZ, AMOZ, SEM, AHD	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/452

**#Agroalimentaire / Divers aliments /  
Analyses physico-chimiques**

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 Produits de la pêche	Détermination des nitrofuranes : AHD (1-Aminohydantoin) AMOZ (3-Amino-5-morpholinométhyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicylhydrazide)	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/459
Miel	Détermination des  <b>tétracyclines :</b> oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tétracycline, demeclocycline, metacycline  <b>Quinolones :</b> $\Sigma$ d'enrofloxacin et ciprofloxacine, enrofloxacin, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacin, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacin, marbofloxacin, norfloxacin, orbifloxacin, sarafloxacin, sparfloxacine, pazufloxacin, acide pipemidic, pefloxacin, nadifloxacin  <b>Nitroimidazoles :</b> metronidazole hydroxide, dimetridazole, metronidazole, ipronidazole  et d'autres substances pharmacologiquement actives : <b>Lincomycin</b>	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/453
Miel	Détermination des <b>aminosides :</b> Apramycine, Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant  <b>Purification :</b> SPE  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/450

Miel	<p>Détermination des <b>sulfonamides</b> :</p> <p>dapsone, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfaclozine.sulfachloropyrazine, Sulfadiazine, Sulfadiméthoxine, Sulfadimidine, Sulfadoxine, Sulfaethoxyypyridazine, Sulfaguanidine, Sulfamerazine, Sulfameter.Sulfamethoxydiazine, Sulfamethizole, Sulfamethoxazole, Sulfamethoxyypyridazine, Sulfamonométhoxine, Sulfamoxole, Sulfaphenazole, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfasalazine, Sulfathiazole, Sulfatroxazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole.Sulfafurazole, Sulfisozole</p>	<p><b>Préparation</b> :</p> <p>Extraction par solvant</p> <p><b>Purification</b> : SPE</p> <p><b>Analyse</b> :</p> <p>LC-MS/MS</p>	Méthode interne MOC3/458
<p>Œufs</p> <p>Muscles</p> <p>Lait</p> <p>Produits de la pêche</p> <p>Miel</p>	<p>Détermination des <b>nitroimidazoles</b> :</p> <p>Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Ternidazole Secnidazole Tinidazole</p> <p>et des métabolites (2-hydroxy-metronidazole, 2-hydroxy-ipropronidazole, HMMNI (2-hydroxy-dimetridazole))</p>	<p><b>Préparation</b> :</p> <p>Extraction par solvant</p> <p><b>Analyse</b> :</p> <p>LC-MS/MS</p>	Méthode interne MOC3/456

**Colorants alimentaires**

**Portée d'accréditation N°1-1904**

**Portée FLEX3**

Portée générale\*

**Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés , Produits de la mer, 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 25/60-61-80-118

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation Humaine	Détermination de la teneur en Colorants	<p><b>Préparation :</b> Extraction par solvant</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS UFLC-DAD</p>

*\*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, Produits carnés , Produits de la mer, 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 25/60-61-80-118	
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, Somme (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
Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées	Curcuminoïdes Curcumine Bis-déméthoxycurcumine déméthoxycurcumine	<b>Extraction :</b> Par solvant  <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/162

**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>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p><b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers</p> <p>Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Café, Thé, Infusion Boissons non alcoolisées Epices et condiments</p> <p>Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière</p> <p><b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières pour l'alimentation animale</p>	<p>Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel</p>	<p><b>Préparation :</b> Minéralisation (voie humide)</p> <p><b>Analyse :</b> ICP-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/152</p>



## 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		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Détermination des composants des glucides	<p>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</p> <p><b>Préparation :</b> Extraction eau</p> <p><b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée</p>

*\*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			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Alimentation humaine :</p> <p>Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Aliments diététiques</p>	Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	<p>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</p> <p><b>Préparation :</b> Extraction eau</p> <p><b>Analyse :</b> Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée</p>	Méthode interne MOC3/168

Valeurs nutritionnelles

Portée d'accréditation N°1-1904

### Portée FLEX3

#### Portée générale\*

**Agroalimentaire / Divers aliments, produits carnés, 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 25/60-80-82-118-119

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation  Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation :</b> Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Méthylation  <b>Analyse :</b> GC-FID

*\*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 carnés, 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 25/60-80-82-118-119

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits gras</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>  <b>Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière</b> <b>Produits carnés</b> <b>Produits céréaliers sauf céréales brutes</b>	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
<b>Produits gras</b> <b>Produits sucrés et édulcorés</b>  <b>Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière</b> <b>Produits carnés</b> <b>Produits céréaliers sauf céréales brutes</b>	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	<b>Préparation :</b> Méthylation  <b>Analyse :</b> GC-FID	Méthode interne MOC3/160

## 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  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne MOC3/155
Fruits, Fruits transformés Crèmes glacées Boissons non alcoolisées Miel	Détermination de la teneur en Sucre (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne MOC3/169
<b>Alimentation humaine :</b> Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers  <b>Alimentation animale :</b> Aliments composés et matières premières	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Méthode Dumas : Combustion O2 Détection par catharométrie	Méthode interne MOC3/186

**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 /Corps gras / 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	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits gras :</b> Graines oléagineuses Fruits à coque Mayonnaise	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/171

**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 FLEX1

Agroalimentaire /Corps gras / 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	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Corps gras d'origine animale et végétale</b>	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660
<b>Produits à matière grasse laitière et beurre</b>	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 1740
<b>Corps gras d'origine animale et végétale</b>	Détermination de l'indice de peroxyde	Titrimétrie	NF EN ISO 3960

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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques		Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-82	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	
Alimentation humaine	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	

### Portée détaillée

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques		Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-82	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits gras :</b> graines oléagineuses fruits à coques mayonnaise  <b>Aliments composés</b>	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	Méthode interne MOC3/172

Portée FLEX1

Agroalimentaire /Produits laitiers / 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 25/61	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait	Détermination de la matière grasse	Méthode gravimétrique	NF EN ISO 1211
Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la matière sèche	Dessication à l'étuve Gravimétrie	NF EN ISO 6731

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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques		Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118-119	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Fruits et légumes Aliments composés Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers	Dosage des fibres alimentaires totales	<b>Préparation :</b> Digestion enzymatique manuelle  <b>Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne MOC3/156
Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière Fruits et légumes Aliments composés Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Epices et condiments	Dosage des fibres alimentaires totales	<b>Préparation :</b> Digestion enzymatique automatique  <b>Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne MOC3/165



## 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>		
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 acide Hydrolyse micro-onde Extraction par solvant Extraction micro-onde  <b>Analyse :</b> Gravimétrie

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

*\*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  <b>Aliments diététiques</b> <b>Epices et condiments</b> <b>Produits carnés</b> <b>Boissons non alcoolisées</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
<b>Alimentation humaine :</b> Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques Produits céréaliers Produits laitiers Produits carnés/ produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Boissons non alcoolisées  <b>Alimentation Animale :</b> Aliments composés Matière première	Détermination de la teneur en lipides totaux	<b>Préparation :</b> Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde  <b>Analyse :</b> Gravimétrie	Méthode interne MOC3/560

## 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 Alimentation animale	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

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 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>		
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

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

*\*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
<p><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 Boissons non alcoolisées</p> <p><b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires Matières premières</p>	Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau	Dessiccation Gravimétrie	Méthode interne MOC3/150
<p><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</p> <p><b>Alimentation animale :</b> Aliments composés complets ou complémentaires</p>	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>		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sulfites	<p><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</b></p> <p><b>Préparation :</b> Méthode optimisée de Monier-Williams : Distillation Extraction solide / liquide Dérivation</p> <p><b>Purification :</b> Extraction liquide / solide (SPE)</p> <p><b>Analyse :</b> Titrimétrie LC-MS/MS</p>

*\*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, 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 - 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
Fruits et légumes Aliments composés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sulfites	<b>Préparation :</b> Extraction solide/liquide Dérivation <b>Purification :</b> Extraction liquide/solide (SPE) <b>Analyse :</b> LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/132

Portée FLEX3

Portée générale\*

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
Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)
Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome de Norovirus Génogroupes GI et GII	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR 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 / 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
Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome du virus de l'hépatite A	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/199
Fruits congelés/frais et légumes Mollusques bivalves Prélèvements de surface alimentaire par écouvillonnage	Génome de Norovirus Génogroupes GI et GII	Extraction manuelle de l'ARN viral par adsorption sur silice Amplification par RT-PCR temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MOC3/199

## 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	Enterobacteriaceae	Recherche et dénombrement par technique NPP avec pré-enrichissement à 30°C ou 37°C	NF ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Enterobacteriaceae	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	Enterobacteriaceae	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	Recherche et dénombrement par technique NPP à 30°C (ou 37°C)	NF ISO 4831
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

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04
Tous produits d'alimentation humaine et animale	Enterobacteriaceae	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu chromogénique REBECCA™ BASE ou REBECCA™+ EB	AES 10/06-01/08
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> O157	Enrichissement Séparation / Concentration Isolement - Confirmation	NF EN ISO 16654
Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru, produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Escherichia coli</i> O157	Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA) Système automatisé VIDAS® UP <i>E.coli</i> O157 including H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche et dénombrement par technique NPP à 37°C puis 44°C	NF ISO 7251
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 destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche et dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres	NF EN ISO 6888-3

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Tous produits d'alimentation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique RAPID' <i>Staph</i> et confirmation	Nordval n°049 Méthode certifiée par Nordval
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
Tous produits d'alimentation humaine et produits d'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C par milieu Symphony	BKR 23/11-12/18
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	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 et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</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 et 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 Salmonella	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)	<i>Salmonella spp</i>	Recherche par PCR en temps réel IQ-Check Salmonella II	BRD 07/06-07/04
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes et Listeria spp</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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits et ingrédients destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964

**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).