

ANNEXE TECHNIQUE INTERNE
DEPARTEMENT AGRIFOOD
PHYTOCONTROL ANALYTICS France

Version 55 – 26 septembre 2022

Références :

Annexe technique Cofrac N° **1-1904 rév. 19**

Annexe technique Cofrac N° **1-6066 rév. 22**

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)

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 pesticides	Extraction : Solide-Liquide à froid Hydrolyse Purification: SPE SPE dispersive Analyse : 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
Produits d'origine végétale et animale: 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	Préparation/Extraction : Extraction solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/20
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat	Extraction : par solvant Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/21
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments	Détermination des résidus de dithiocarbamates	Préparation/Extraction : Hydrolyse Analyse : 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	Extraction Solide/liquide à froid Purification : SPE dispersive Appareil : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/401

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale :</p> <p>Produits riches en eau</p> <p>Produits riches en amidon, protéines</p> <p>Produits acides</p> <p>Produits riches en pigments</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p>Organophosphorés : Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fonofos</p> <p>Organochlorés : 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>Pyréthriinoïdes: Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p>Organoazotés / divers : Bromopropylate, Cyprodinil, Diphenylamine, Pirimicarb, Propyconazole, Pyrimethanil, Fludioxonil, O-phenylphenol, Oxadixyl, Benalaxyl, bitertanol, carfentrazone- éthyl, chorthal-diméthyl, cyproconazole, dichlofop-méthyl, difenoconazole, flusilazole, mepanipyrim, mepronil, penconazole, perthane, proquinazid, pyriproxifen, tébuconazole</p> <p>Polychlorobiphényles (PCB) : PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : GC/MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/25</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Matières grasses Produits de la pêche Ovoproduits</p>	<p><u>Dosage multirésidus de pesticides</u></p> <p><u>Organophosphorés :</u> Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl</p> <p><u>Organochlorés :</u> Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4' DDT, Dieldrin Endosulfan alpha, Endosulfan beta Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen Procymidone, Propyzamide Vinchlozoline, Myclobutanil Carfentrazone ethyl, Cyproconazole Diclofop methyl, Difenoconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p><u>Pyréthri-noïdes :</u> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p><u>Organoazotés / divers :</u> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilasole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Purification : SPE dispersive</p> <p>Analyse : GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/26</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides Produits riches en pigments Produits pauvres en eau et en matière grasse	Etephon	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse: LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/27
Produits d'origine végétale : 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.	Extraction : par solvant Purification : Liquide/solide (SPE dispersive) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/31
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits riches en amidon, protéines Produits acides	Détermination de la teneur en Hydrazide Maléïque	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/44
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Alimentation infantile	Détermination de la teneur en éthylène thiourée (ETU) et propylène thiourée (PTU)	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide/liquide Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/45

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits riches en sucres et faible en eau Boissons alcoolisées, Jus de fruits et légumes, Sodas	Détermination de la teneur en 1,4-Dimethylnaphtalene, Acetochlore, Alachlore, Benfluraline, Clomazone, Diflufenican, Ethofumesate, Etofenprox, Fenpropathrine, Fenvalerate, Fluopicolide, Hexazinone, Metolachlore, Permethrine, Piperonyl Butoxide, Pyridaben, Tefluthrine, Terbufos, Terbutylazine, Triallate, Zoxamide.	Extraction : par solvant Purification : Liquide/solide (SPE dispersive) Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/55
Produits d'origine végétale : Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S Methyl, Nitrofen	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide/Solide (SPE) Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/56

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale : Alimentation infantile	<u>Dosage multirésidus de pesticides</u> Haloxypop (free acid), Terbufos sulfoxyde, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxyde, Cadusafos	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/57
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Boissons alcoolisées, Produits riches en huile (graines oléagineuses) Produits pauvres en eau et en matière grasse Produits divers : thés Aliments pour animaux : Fourrage, tourteaux Aliments composés	Détermination de la teneur en Glyphosate et AMPA	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/80
Produits d'origine végétale : 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	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/89
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes	Détermination de la teneur en Perchlorate et en Chlorate	Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : 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	Extraction Solide/liquide Purification Liquide-solide (SPE) Analyse LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/424

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits non gras d'origine végétale : Produits riches en eau Produits acides et riches en eau Produits riches en sucre et faibles en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Boissons alcoolisées Jus de fruits et légumes	Détermination de la teneur en résidus polaires : AMPA Ethéphon Foséthyl-Aluminium Glufosinate Glufosinate-N-acetyl Glyphosate Hydrazide maléique Acide phosphonique	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide-solide (SPE) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/414
Produits d'origine végétale : 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 Produits riches en huile Epices Plantes aromatiques et médicinales : Thés, Fleurs et Feuilles Produits d'origine animale : Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en résidus polaires : Chlorate Perchlorates	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : Liquide-solide (SPE) Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/414
Produits de la ruche : Miel Gelée royale Pollen Abeilles	<u>Dosage multirésidus de pesticides :</u> 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, Tau-fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, Malathion, Metolachlor, Oxadiazon, Oxyfluorfen, Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline.	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/76
Produits d'origine animale : Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés	Fipronil, Fipronil sulfone	Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/183

<p>Produits d'origine animale : Produits carnés Ovoproduits et produits dérivés.</p>	<p>Amitraz (incluant les métabolites contenant la fraction 2,4 diméthylaniline exprimée en amitraz)</p>	<p>Préparation / Extraction : Hydrolyse Solide / liquide à froid Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/184</p>
<p>Produits d'origine végétale : 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 Sodas</p>	<p>Dosage multirésidus de Pesticides : 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Amectoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Bflubutamide, Bensulfuronmethyl, Bentiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbenfazole, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxyde, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-méthylsulfone, Demeton-S-méthylsulfoxyde, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Diméthénamid- P, Diméthoate, Diméthomorphe, Dinoseb, Dinotérb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxyde, Diuron, DMST, Dodémorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethamsulfuron-méthyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphosulfoxyde, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxyde, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron méthyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen méthyl, Halfenprox, Halosulfuronméthyl, Hexythiazox, Hydraméthylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronméthyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbofos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-méthyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone,</p>	<p>Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/407</p>

<p>Produits d'origine végétale : 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>Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole, 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>Préparation/Extraction: Solide / liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/407</p>
<p>plantes aromatiques et médicinales</p>	<p>Acetamipride, Ametoctradine Azoxytrobine, Benthiavalicarb-isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Difenamide, Emamectine-benzoate b1a, Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide Propaquizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron</p>	<p>Préparation/Extraction: Solide / liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/417</p>

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
épices	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiachlopride	Préparation/ Extraction: Solide / liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/427
Produits d'origine végétale 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 Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Sodas	2,4-D 2,4,5-T Diclofop Fluazifop Haloxifop MCPA MCPB Quizalofop	Extraction : Solvant Hydrolyse : Base Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/416
Produits riches en eau Produits riches en huiles Produit acides et riches en eau Produits riches en sucre et faible en eau Plantes aromatiques et médicinales	Matrine	Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/421
Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits riches en sucre et faible en eau Produits pauvres en eau et en matière grasse Epices Plantes aromatiques et médicinales Extraits végétaux Produits d'origine animale : Produits laitiers très gras	Oxyde d'éthylène (somme oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol exprimée en oxyde d'éthylène)	Extraction: Solide / liquide à froid Hydrolyse Purification : SPE dispersive Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/428

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	Extraction : Liquide / liquide à froid Analyse : 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, Malaoxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide, Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor, Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion, Zoxamide	Préparation/ Extraction : Liquide / liquide à froid Analyse : 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	Préparation/ Extraction : Liquide / liquide à froid Analyse : 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	Extraction : Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : 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
Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire)	Dosage des allergènes : Citral, Géraniol, Cinnamal (Cinnamaldéhyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol	Extraction : Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/127
Produits cosmétiques finis et les matières premières de la cosmétique hors base parfumante (gel lavant, shampoing, savon, déodorant hors aérosol, teinture capillaire, talc, glycérine, glycol, lait hydratant, liniment, crème, fond de teint, eau micellaire)	Dosage des allergènes : Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronellol, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, α -Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal (α -mylcinnamaldéhyde), Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyral), Hexyl cinnamal (α -Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle),), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylcinnamyl alcohol)	Extraction : Liquide/liquide à froid Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/128

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	Extraction Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud Purification : Liquide-Solide (SPE) Analyse : 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
Produits d'origine végétale : Produits riches en eau, Produits acides et riches en eau, Boissons alcoolisées, Produits riches en sucre et faible en eau, Produits pauvres en eau et en matière grasse, Jus de fruits et de légumes, Sodas Produits d'origine animale : Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche	Détermination de la teneur en DDAC et en BAC	Préparation/ Extraction : Solide / liquide à froid Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/145

Portée détaillée

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse (céréales et produits dérivés, poudres de fruits et légumes) Jus de fruits et de légumes Boissons alcoolisées Produits riches en sucre et faible en eau</p> <p>Aliments pour animaux : Farine d'origine animale Aliments composés Matières premières d'origine végétale</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers dont alimentation infantile Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche</p>	Mélatamine	<p>Extraction : Solvant</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	Méthode interne MOC3/134

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
Produits d'origine végétale : 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 Produits d'origine animale : Produits laitiers	Détermination de la teneur en nitrate, nitrite, chlorure, bromure	Préparation / Extraction : Eau Analyse : HPLC/Cl (conductimétrie)	Méthode interne MOC3/02

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	<p>Minéralisation Voie humide par micro-ondes sous pression Voie humide par système ouvert</p> <p>Analyse : ICP/MS LC-ICP/MS IC-ICP/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 / 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	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Produits laitiers dont alimentation infantile	Aluminium	Minéralisation : Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé) Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Boissons alcoolisées	Fer	Minéralisation : Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : ICP-MS	Méthode interne MOC3/85
Céréales Fruits et légumes Jus de fruits et de légumes Plantes médicinales Produits de la ruche Produits de la pêche Produits laitiers dont alimentation infantile	Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB	Minéralisation : Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : LC-ICP/MS	Méthode interne MOC3/94
Produits Céréaliers Fruits et légumes Boissons non alcoolisées Produits sucrés et édulcorés Produits de la pêche Produits laitiers Epices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales	Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB	Minéralisation : Voie humide (digestion acide en système ouvert) Analyse : IC-ICP/MS	Méthode interne MOC3/434
Produits de la pêche Fruits et légumes	Mercure II HgII, Méthylmercure MeHg	Minéralisation :	Méthode interne MOC3/144

<p>Champignons Plantes médicinales Compléments alimentaires Alimentation animale</p>		<p>Voie humide (digestion acide en système ouvert)</p> <p>Analyse : LC/ICP-MS</p>	
<p>Alimentation humaine : 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>Alimentation animale : Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires</p>	<p>Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium</p>	<p>Minéralisation : Voie humide (digestion en système ouvert)</p> <p>Analyse : ICP-MS</p>	<p>Méthode Interne MOC3/152</p>

Mycotoxines

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 21/99-1
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale et animale Matière première, produits dérivés et/ou transformés	Détermination de la teneur en mycotoxines	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : UFLC/ LC-UV LC-Fluo LC-FLUO avec dérivation post-colonne 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 Epices Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en ochratoxine A	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : LC-FLUO	Méthode interne MOC3/65
Fruits frais et leurs produits dérivés dont aliments pour enfants (baby-food à base de fruits)	Détermination de la teneur en patuline	Extraction/purification: Solvant/SPE Analyse : LC-MS-MS	Méthode interne MOC3/37
Céréales Oléagineux Fruits à coques Fruits séchés Légumineuses Produits dérivés des céréales Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Produits dérivés des fruits : Compotes (y compris alimentation infantiles) Aliments pour enfants Epices Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en aflatoxines (B1, B2, G1, G2)	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : LC-FLUO avec dérivation post-colonne	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 Aliments pour animaux : 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)	Extraction / purification : Solvant / SPE Purification : Immunoaffinité Analyse : LC-MS-MS	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	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : 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	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité Analyse : LC-FLUO	Méthode interne MOC3/110
Céréales, Produits dérivés des céréales Légumineuses (légumes secs) Légumes frais, Légumes feuilles, Aliments pour animaux, Tourteaux	Détermination de la teneur en Alcaloïdes du Datura (atropine et scopolamine)	Extraction : Par solvant Purification : SPE Analyse : 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 Alcaloïdes de l'ergot (Ergocristine / Ergocristinine, Ergotamine / Ergotaminine, Ergocryptine / Ergocryptinine, Ergométrine / Ergométrinine, Ergosine / Ergosinine, Ergocornine / Ergocorninine)	Extraction : par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/122
Céréales Produits dérivés des céréales Fruits frais Fruits séchés Fruits à coques Produits dérivés des fruits Alimentation infantile Oléagineux Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques Épices Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en Acide tenuazonique Alternariol Alternariol methyl ether	Extraction Solide/liquide à froid Purification d-SPE Analyse LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/447

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	Extraction : Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud Hydrolyse Dérivation Purification : Liquide-Solide (SPE) Liquide -Liquide Analyse : 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	Préparation/Extraction : Solide/liquide à froid Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/51
Pomme de terre	Chaconine et solanine	Préparation/Extraction : Solide/liquide à froid Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/50

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	Extraction : par solvant Purification : Immunoaffinité SPE Analyse : LC-UV LC-FLUO LC-FLUO avec dérivation post-colonne 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
Produits d'origine végétale et animale: Légumes-feuilles Céréales et produits dérivés de céréales Plantes aromatiques et médicinales Compléments alimentaires Épices Produits de la ruche (Miel, Pollen, Gelée Royale) Thés et infusions liquides destinés aux nourrissons et enfants en bas âges.	Echimidine, Echimidine-N-oxide, (Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide, Europine, Europine-N-oxide, Heliotrine, Heliotrine-N-oxide, Heliosupine, Heliosupine N-oxide, Integerrimine, Intermedine, (Intermedine-N-oxide+Indicine-N-oxide+Echinatine-N-oxide), Jacobine, Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine, Lasiocarpine-N-oxide, (Lycopsamine+Indicine+Echinatine+Rinderine) , Lycopsamine-N-oxide, Monocrotaline, Monocrotaline-N-oxide, (Retrorsine+Usaramine), (Retrorsine-N-oxide+Usaramine-N-Oxide), Rinderine-N-oxide, Senecionine, (Senecionine-N-oxide+Integerrimine-N-oxide), Senkirkine, (Seneciphylline+Spartioidine), (Seneciphylline-N-oxide+ Spartioidine N-oxide), Senecivernine, Senecivernine-N-oxide, Trichodesmine	Préparation/Extraction : Par solvant Purification : SPE Analyse : 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
Produits bruts Produits transformés Produits céréaliers Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale	<p style="text-align: center;">Maïs</p> 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
Produits bruts Produits transformés Produits céréaliers Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale	<p style="text-align: center;">Soja</p> 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
Produits bruts (semences, grains, farine ...) Produits transformés Produits céréaliers Produits sucrés et édulcorés Alimentation animale	<p style="text-align: center;">Colza</p> 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	Qualitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur maïs Bt11

		édulcorés, alimentation animale		par billes magnétiques PCR temps réel	MOC3/103
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement 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 événement 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 événement 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 événement 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
Espèce végétale Maïs	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique: MZHG0JG	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: 5307	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: MZIR098	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

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,	Qualitatif/ quantitatif	Homogénéisation/ broyage Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques	Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 et leurs amendements respectifs sur soja RRS2 MOC3/103

		alimentation animale		PCR temps réel	
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

Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement 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 événement 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 événement 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 événement 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

Espèce végétale Soja	Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique SYHTØH2	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 GMB151	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 P35S	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	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

		et édulcorés, alimentation animale			
Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification événement 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 événement 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 événement 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 événement 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 événement 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 événement 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 événement 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

Espèce végétale Colza	Colza Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : TOPAS 19-2	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 : RF2	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 : Oxy-235	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

Portée FLEX3

Portée générale*

Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés Café, Thé et infusion Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées et non alcoolisées Epices Aliments Composés Alimentation infantile Produits diététiques	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
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	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix de cajou : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
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	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noisette : Cor a 1	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)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)

Epices : curcuma et paprika Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques Produits sucrés et édulcorés			Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits gras Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : l' amande : prunin 1 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits gras : huile de tournesol et beurre Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion : thé et fleur de jasmin Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : la cacahuète : Arah 1 gene	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)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits gras Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Produits sucrés et édulcorés : cake et préparation gâteaux	Séquence d'ADN cible spécifique de : sésame : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

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	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix de pécan : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
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	Séquence d'ADN cible spécifique de : soja : lectine	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)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits gras Boissons alcoolisées Café, thé, Infusion Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : lupin : conglutin alpha mRNA	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)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits laitiers Produits gras Boissons alcoolisées : bière et eau de vie Boissons non alcoolisées Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : céleri : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel

Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits gras Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Aliments composés Alimentation infantile Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix du Brésil : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
Produits céréaliers bruts : soja et orge Produits céréaliers transformés Fruits et légumes Produits sucrés et édulcorés	Séquence d'ADN cible spécifique de : la pistache : 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 (méthode qualitative)	Méthode interne : MOC3/115 Broyage / Homogénéisation Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel) Amplification PCR temps réel
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 : poudre de chocolat	Séquence d'ADN cible spécifique de : la noix de Macadamia : 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 (méthode qualitative)	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
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde : MADS D (Sinapis Alba) et reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (brassica juncea et Brassica nigra)	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
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde blanche (Sinapis Alba): 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
Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Produits laitiers Produits gras Produits carnés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Café, thé, Infusion Epices Aliments composés Alimentation infantile Produits diététiques	Séquence d'ADN cible spécifique de la moutarde brune/noire (brassica juncea et Brassica nigra) : 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>Produits céréaliers bruts Boissons alcoolisées Aliments composés</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de mollusque 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>Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Boissons alcoolisées Boissons non alcoolisées Aliments composés</p>	<p>Séquence d'ADN cible spécifique de poisson : 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*

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

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

Portée détaillée

Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits céréaliers : 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>Aliments composés : Mix pour pâtisserie Préparations pour sauces Pizzas Tartines Purée céréales et légumes, raviolis</p> <p>Epices et plantes aromatiques</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja</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>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : levures et maltodextrine</p> <p>Aliments composés : préparation pour sauces (poudres à réhydrater)</p> <p>Produits céréaliers : amidons</p> <p>Boissons alcoolisées : bières, vins</p> <p>Produits laitiers : 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
<p>Produits issus de la pêche : Poissons frais et en conserve</p> <p>Boissons alcoolisées : Vin</p>	Détection de l'histamine	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/135 selon kit fournisseur : R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)</p>
<p>Boissons non alcoolisées : Lait d'amande Lait de soja Jus de fruits</p> <p>Produits céréaliers : Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées Produits céréaliers contenant du chocolat</p> <p>Produits sucrés : Sorbets & glaces à l'eau</p> <p>Aliments composés Plats cuisinés à base de céréales et de légumes Babyfood à base de céréales et de légumes</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja</p>	Détection et quantification de la caséine	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur : R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)</p>
<p>Produits céréaliers : Céréales brutes et produits de première transformation Céréales soufflées</p> <p>Aliments composés : Babyfood Chili Sauce bolognaise Soupe</p> <p>Produits carnés : Chorizo- Jambon-côte de porc</p> <p>Produits laitiers Fromage</p> <p>Boissons Vin</p>	Détection et quantification de protéine de l'œuf	<p>Broyage / Homogénéisation</p> <p>Extraction de protéines</p> <p>ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/125 selon kit fournisseur : R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)</p>

<p>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</p> <p>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</p> <p>Produits céréaliers transformés</p> <p>Aliments composés</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja</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>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé</p> <p>Produits céréaliers transformés : Mini plum, Mix pâtisserie sec, Cookies, Pain de mie,</p> <p>Aliments composés : Chili con carne, Sauce bolognaise, Pizza méditerranéenne, Doy passato BBF ;</p> <p>Produits sucrés : Bonbon bio, Glace noisette, Sirop de glucose, Chocolat</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Substituts de produits laitiers à base de soja</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>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</p> <p>Produits céréaliers transformés</p> <p>Aliments composés</p> <p>Alimentation infantile</p> <p>Produits carnés</p> <p>Boissons non alcoolisées</p>	Détection et quantification du soja	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)
<p>Aliments diététiques</p> <p>Alimentation infantile</p> <p>Aliments composés</p>	Détection et quantification de la tropomyosine	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/125 Kit fournisseur : R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)
<p>Produits céréaliers Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p>Produits sucrés Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p>Produits laitiers Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p>Epices et plantes aromatiques Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p>Fruits secs</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</p>	Détection et quantification de la noisette	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MOC3/192 Kit fournisseur : R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R-BIOPHARM)

<p>Produits céréaliers Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p>Produits sucrés Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p>Produits laitiers Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p>Epices et plantes aromatiques Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p>Fruits secs</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</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>Produits céréaliers Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p>Produits sucrés Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p>Produits laitiers Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p>Epices et plantes aromatiques Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p>Fruits secs</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</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>Produits céréaliers Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p>Produits sucrés Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p>Produits laitiers Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p>Epices et plantes aromatiques Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p>Fruits secs</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</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>Produits céréaliers Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine</p> <p>Produits sucrés Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel</p> <p>Produits laitiers Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais</p> <p>Epices et plantes aromatiques Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail</p> <p>Fruits secs</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</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>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff</p> <p>Céréales transformées : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines</p> <p>Epices : Graine de moutarde, cumin, graines de coriandre, paprika</p> <p>Sucrés édulcorés : Confiture, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p>Produits laitiers : yaourt nature, crème dessert Tesco, fromage de chèvre frais</p> <p>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière : Yaourt de soja</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>Produits céréaliers bruts Produits céréaliers transformés Fruits secs Epices Produits sucrés et édulcorés Produits laitiers Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière</p>	<p>Détection et quantification de la protéine de cacahuète</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/596 Kit fournisseur : R6811 RIDASCREEN Fast Peanut / (R-BIOPHARM))</p>
<p>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff</p> <p>Produits céréaliers transformés : Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines</p> <p>Epices : Graine de moutarde, paprika, muscade, poivre</p> <p>Produits Sucrés édulcorés : Confiture de lait, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p>Produits laitiers : Yaourt chocolat, yaourt nature, yaourt mangue, fromage de chèvre frais</p> <p>Fruits secs : Noix, noisette, cacahuète, noix de macadamia</p>	<p>Détection et quantification de la noix de cajou</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/592 Kit fournisseur : R6872 RIDASCREEN Fast Cashew (R-BIOPHARM)</p>

<p>Produits céréaliers bruts : riz, quinoa, farine de teff, maïs</p> <p>produits céréaliers transformés : mix pâtisserie, cakes, cookies, madeleine</p> <p>fruits secs : pistache, cacahuètes, amandes, noix de macadamia</p> <p>épices : curcuma, muscade, poivre, paprika</p> <p>Produits sucrés et édulcorés : Confiture de fraise, bonbon tagada, sirop de glucose, miel</p> <p>Produits laitiers : yaourt nature, yaourt chocolat, yaourt à la framboise, lait chèvre</p>	<p>Détection et quantification de la protéine de noix de Pécan</p>	<p>Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/593 Kit fournisseur : Kit ELISA Protéine de noix de pécan 3M</p>
<p>Produits céréaliers bruts : riz, quinoa, farine de teff, maïs</p> <p>produits céréaliers transformés : mix pâtisserie, cakes, cookies, madeleine</p> <p>fruits secs : noisettes, cacahuètes, sésame, noix de macadamia</p> <p>épices : cumin, muscade, poivre, paprika</p> <p>Produits sucrés et édulcorés : confiture de fraise, bonbon tagada, sirop glucose, miel</p> <p>Produits laitiers : yaourt nature, yaourt chocolat, yaourt à la framboise, lait chèvre</p>	<p>Détection et quantification de la protéine de noix de Brésil</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/594 Kit fournisseur : Kit ELISA Protéine de noix du Brésil 3M</p>
<p>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) : Maïs, colza, blé, tourteau de colza, farine de pois cassés, fibre de pois cassés, amidon de pois cassés et protéine de pois cassés</p>	<p>Détection et quantification du soja</p>	<p>Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA</p>	<p>Méthode interne MOC3/585 Kit fournisseur : NutriLinia Soy-E ELISA NC-6011/96 Novakits</p>

Contaminants issus des emballages et matériaux

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : Boissons alcoolisées, Huiles</p>	<p>Détermination de la teneur en <u>Phtalates</u> et autres plastifiants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DMP (Dimethyl phtalate) -DiBP (Di-iso-butyl phtalate) -DBP (Di-n-butyl phtalate) -BBP (Benzylbutyl phtalate) -DiPP (Di-iso-pentyl phtalate) -nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phtalate) -DPP (Di-n-pentyl phtalate) -DHxP (Di-n-hexyl phtalate) -DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate) -DCHP (Dicyclohexyl phtalate) -DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate) -DnOP (Di-n-octyl phtalate) -DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate) -DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) -DNP (Di-n-nonyl phtalate) -DiDP (Di-iso-decyl phtalate) -DiBA (Di-iso-butyl adipate) -DBA (Di-n-butyl adipate) -DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester) -Tributyl O-acetylcitrate - DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate) - DMiP (Dimethyl isophtalate) - DMT (Dimethyl terephtalate) - DPhP (Diphenyl phtalate) - DAP (Diallyl phtalate) - DEP (Diethyl phtalate) - TBP (tributylphosphate) - DEA (Diethyl adipate) - DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate) - DVA (Divinyl adipate) 	<p>Extraction : Liquide / liquide à froid</p> <p>Analyse : GC-MS-MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/137</p>

Portée FLEX3

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits d'origine végétale Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de contaminants organiques	Extraction : Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud Hydrolyse Dérivation Purification : Liquide-Solide (SPE) Liquide -Liquide Analyse : 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
Produits d'origine végétale et animale : Thé, cacao, huiles végétales, sauce de soja, protéines végétales hydrolysées, lait infantile	3-MCPD (libre) 2-MCPD (libre) Glycidol (libre)	Préparation/Extraction : Solide / liquide à froid Liquide / liquide à froid Purification : Dérivation Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/59
Yaourt, fromage (pâtes dures, pâtes molles) Produits gras laitiers (beurre, crème) Produits riches en huile Produits pauvres en eau et en matière grasse Plantes aromatiques et médicinales (sauf fleurs, feuilles) Aliments pour animaux (matières premières d'origine végétale et matière grasse) Sauce de soja, Protéine végétale hydrolysée Pâtisseries et viennoiseries Produits chocolatés et Cacao	3-MCPD esters 2-MCPD esters Glycidyl esters	Extraction : Solide / liquide Liquide / liquide Hydrolyse Dérivation Purification : Liquide/Liquide Analyse : GC-MS/MS	Méthode interne MOC3/58

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

Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale 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>Produits d'origine animale : Produits de la ruche, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la pêche, Matières grasses</p> <p>Alimentation animale : Aliments pour animaux</p> <p>Divers : Cacao</p>	<p><u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u> Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène.</p>	<p>Préparation / Extraction : Solide / liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : GC-MS/MS</p>	<p>Méthode interne MOC3/23</p>
<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en eau et produits dérivés, Céréales et produits dérivés, Produits riches en sucre et faible en eau, Fruits à coques, Jus de fruits et de Légumes, Vin, cidre, bière, café, thé</p> <p>Produits d'origine animale : Produits carnés Produits de la pêche Lait, yaourt</p>	<p>Détermination de la teneur en Acrylamide</p>	<p>Extraction : Solide/liquide à froid</p> <p>Purification : SPE</p> <p>Analyse : 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 RECHERCHE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Produits d'origine végétale : 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>Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : 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>Extraction : Sous pression à chaud (PFE)</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : 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>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (huiles végétales)</p> <p>Boissons alcoolisées Jus de fruits et de légumes Soda</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : Matières grasses</p>	<p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD,</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Extraction : Liquide-Liquide</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-HRMS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/131</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 Produits d'origine animale Alimentation animale	Résidus de contaminants organiques	Extraction : Solide/liquide à froid Liquide/liquide à froid Solide/liquide à chaud Hydrolyse Dérivation Purification : Liquide-Solide (SPE) Liquide -Liquide Analyse : 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>Produits d'origine végétale : 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>Produits d'origine animale : Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures) Ovoproduits Produits carnés Produits de la pêche Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : 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>Préparation / Extraction : solide/liquide à froid solide/liquide à chaud</p> <p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-MS/MS Dilution isotopique</p>	Méthode interne MOC3/180
	Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :	Préparation / Extraction : Liquide/liquide à froid	

<p>Produits d'origine végétale : Produits riches en huile (huiles végétales)</p> <p>Produits d'origine animale : Produits laitiers (lait, yaourt, crème, glace, produits très gras) Matières grasses Alimentation infantile</p> <p>Aliments pour animaux : Matières grasses</p>	<p>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>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) : 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,</p> <p>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>PCB "dioxines like" : PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p>PCB "non dioxines like" (indicateurs) : PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Purification: SPE</p> <p>Analyse : GC-MS/MS Dilution isotopique</p>	<p>Méthode interne MOC3/181</p>
--	--	--	-------------------------------------

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>Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation</p> <p>Purification : SPE dispersive SPE</p> <p>Analyse : 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	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE dispersive Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/147
Muscles, Produits de la pêche, Oeuf, Lait	Méthode de dépistage et confirmation de: 2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfénicol, Flunixinine, Halopéridol, Ipronidazole métabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxyypyridazine, Sulfaméthoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprime, Xylazine	Préparation : Solide/Liquide (par solvant) Liquide/Liquide (par solvant) Purification : Liquide/solide (SPE) Analyse : LC-HRMS, LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/146
Miel	Détermination des nitrofuranes : AOZ, AMOZ, SEM, AHD	Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE Analyse : 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-morpholinomethyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicyhydrazide)	Préparation : Extraction par solvant Hydrolyse Dérivation Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/459
Miel	Détermination des tétracyclines : oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tétracycline, demeclocycline, metacycline Quinolones : Σ d'enrofloxacin et ciproflo - xacin, enrofloxacin, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacine, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacin, marbofloxacine, norfloxacine, orbifloxacine, sarafloxacine, sparfloxacine, pazufloxacine, acide pipemidic, pefloxacine, nadifloxacine Nitroimidazoles : metronidazole hydroxide, dimétridazole, metronidazole, ipronidazole et d'autres substances pharmacologiquement actives : Lincomycin	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/453
Miel	Détermination des aminosides : Apramycine, Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/450

Miel	Détermination des sulfonamides : 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	Préparation : Extraction par solvant Purification : SPE Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/458
Œufs Muscles Lait Produits de la pêche Miel	Détermination des nitroimidazoles : Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Ternidazole Secnidazole Tinidazole et des métabolites (2-hydroxy- metronidazole, 2-hydroxy- ipronidazole, HMMNI (2-hydroxy- dimetridazole))	Préparation : Extraction par solvant Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/456

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	Préparation : Extraction par solvant Analyse : LC-MS/MS UFLC-DAD

**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	Dosage des colorants : 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.	Extraction : par solvant Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/163
Boissons non alcoolisées	Dosage des colorants : E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	Extraction : par solvant Analyse : 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	Extraction : Par solvant Analyse : 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*

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

Portée FLEX3

Portée générale*

Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques		Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation humaine	Détermination des composants des glucides	Préparation : Extraction eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée Réaction enzymatique

**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
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Aliments diététiques	Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose	Préparation : Extraction eau Analyse : Chromatographie ionique / Ampérométrie pulsée	Méthode interne MOC3/168
Fruits et légumes Aliments composés Produits céréaliers Epices Plantes aromatiques Aliments diététiques, de régime et alimentation particulière	Détermination de la teneur en lactose (trace)	Préparation / Analyse : Extraction à l'eau Réaction enzymatique par voie du glucose	Méthode interne MOC3/595

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	Préparation : Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Méthylation Analyse : 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
Produits gras Produits sucrés et édulcorés Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière Produits carnés Produits céréaliers sauf céréales brutes	Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation	Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Méthode interne MOC3/160
Produits gras Produits sucrés et édulcorés Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière Produits carnés Produits céréaliers sauf céréales brutes	Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras	Préparation : Méthylation Analyse : 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			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments diététiques Aliments de régime Alimentation particulière Aliments composés Epices et condiments Produits laitiers Produits carnés Produits de la pêche Produits sucrés et édulcorés Café, thé, infusion Produits céréaliers Alimentation animale : Aliments composés	Détermination de l'activité de l'eau	Hygrométrie (Principe du point de rosée)	Méthode interne MOC3/155
Fruits, Fruits transformés Crèmes glacées Boissons non alcoolisées Miel	Détermination de la teneur en Sucre (Degré Brix)	Réfractométrie	Méthode interne MOC3/169
Alimentation humaine : Aliments diététiques Aliments composés Fruits et légumes Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Alimentation animale : 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 /Produits carnés, Produit de la mer / 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 25/80	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits de la pêche	Détermination de la concentration en acide basique volatil total (ABVT) et en triméthylamine (TMA)	Préparation : Filtration Distillation Analyse : Titrimétrie	Méthode interne MOC3/188
Produits carnés	Détermination de la teneur en amidon	Préparation : Dissolution Hydrolyse Filtration Analyse : Titrimétrie	Méthode interne MOC3/561
Produits carnés	Détermination de la teneur en L(-)hydroxyproline et calcul de la teneur en collagènes	Préparation : Dissolution Hydrolyse acide Filtration Analyse : Colorimétrie	Méthode interne MOC3/189

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
Produits gras : 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
Corps gras d'origine animale et végétale	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 660
Produits à matière grasse laitière et beurre	Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	Titrimétrie	NF EN ISO 1740
Corps gras d'origine animale et végétale	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
Produits gras : graines oléagineuses fruits à coques mayonnaise Aliments composés	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	Préparation : Digestion enzymatique automatique Analyse : 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	
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	Préparation : Digestion enzymatique automatique Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/165	

Portée FLEX3

Portée générale*

Agroalimentaire / Aliments pour animaux / 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 25/81	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	
Alimentation Animale	Détermination de la teneur en cellulose	Préparation / Analyse : Digestion à chaud Filtration Calcination 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 / Aliments pour animaux / 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 25/81	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières premières Aliments composés, complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en cellulose brute	Préparation / Analyse : Digestion à chaud Filtration Calcination Gravimétrie	Méthode interne MOC3/572

Portée FLEX3

Portée générale*

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 / 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
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Alimentation Humaine Alimentation Animale	Détermination de la teneur en Vitamine	Préparation : Réduction Saponification Extraction par solvant Extraction acide Purification SPE Evaporation Analyse : 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, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Alimentation humaine : Produits laitiers Fruits et légumes Boissons non alcoolisées Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière, Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires)	Détermination de la teneur en vitamine C	Extraction acide Réduction Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/570
Alimentation humaine : Produits gras Produits laitiers Fruits et légumes	Détermination de la teneur en vitamine A	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571
Alimentation humaine : Produits gras Produits laitiers Produits de la pêche Fruits et légumes Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires)	Détermination de la teneur en vitamine E	Saponification Extraction par solvant Purification SPE Evaporation Analyse : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/571

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 25/81

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 Alimentation animale	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse acide Hydrolyse micro-onde Extraction par solvant Extraction micro-onde Analyse : 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
Alimentation humaine : 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 Produits carnés Boissons non alcoolisées Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse Extraction par solvant Analyse : Gravimétrie	Méthode interne MOC3/154
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Aliments diététiques Produits céréaliers Produits laitiers Produits carnés/ produits de la pêche Produits gras Produits sucrés et édulcorés Boissons non alcoolisées Alimentation Animale : Aliments composés Matière première	Détermination de la teneur en lipides totaux	Préparation : Hydrolyse micro-onde Extraction micro-onde Analyse : 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	Kjeldahl : 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
Alimentation humaine : Fruits et légumes Aliments composés Produits laitiers Produits gras Produits sucrés et édulcorés Produits céréaliers Aliments diététiques Epices et condiments Alimentation animale : Aliments composés complets ou complémentaires	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	Méthode interne MOC3/153

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 l'humidité	Dessiccation Gravimétrie
	Détermination de la teneur en cendres	Minéralisation par voie sèche Gravimétrie

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

Portée détaillée

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

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

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<p>Alimentation humaine : 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>Alimentation animale : 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>Alimentation humaine : 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>Alimentation animale : 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*

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	
Alimentation humaine	Détermination de la teneur en sulfites	<p>Préparation : Extraction solide / liquide Dérivation</p> <p>Purification : Extraction liquide / solide (SPE)</p> <p>Analyse : 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 Aliments composés Boissons non alcoolisées	Détermination de la teneur en sulfites	<p>Préparation : Extraction solide/liquide Dérivation</p> <p>Purification : Extraction liquide/solide (SPE)</p> <p>Analyse : LC-MS/MS</p>	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 / Echantillonnage – Prélèvement ¹		Prélèvement d'objets agroalimentaires - LAB GTA 59	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Surface de l'environnement de la chaîne alimentaire	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané sur une surface au moyen de boîtes de contact, d'écouvillons, d'éponges et de chiffonnettes	NF EN ISO 18593

¹ Le laboratoire a satisfait les exigences relatives au prélèvement d'objets en vue des essais de sa portée d'accréditation.

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

Portée FIXE

Agroalimentaire / Divers aliments / Echantillonnage – Prélèvement ¹		Prélèvement d'objets agroalimentaires - LAB GTA 59	
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain	Prélèvements en vue d'analyses microbiologiques	Prélèvement instantané	Méthode interne MOC3/291

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

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 EN 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

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

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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'Staph 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	<i>Salmonella spp</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire			
Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement de production industrielle	<i>Salmonella spp</i>	Recherche par milieu chromogénique RAPID Salmonella	BRD 07/11-12/05
Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement de production industrielle	Salmonella spp	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	Campylobacter spp.	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	Cronobacter spp	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.