

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

**Version 85 – 21/09/2026**

---

**Références :**

Annexe technique Cofrac N° **1-1904 rév. 35**

---

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL**

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

**UNITE BIOTECHNOLOGIES**

**UNITE CHIMIE ANALYTIQUE**

**UNITE MICROBIOLOGIE**

## Résidus de pesticides

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

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

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

## Portée détaillée

| Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                              | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Produits d'origine végétale et animale :</b><br>Produits riches en eau, Produits riches en huile, Produits acides et riches en eau,<br>Produits riches en sucre et faible en eau,<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse, Epices, plantes aromatiques et médicinales,<br>Boissons alcoolisées,<br>Jus de fruits et de légumes | Diquat/Paraquat                                                                                                                                              | <b>Préparation/Extraction :</b><br>Extraction solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                                                      | Méthode interne MOC3/20  |
| <b>Produits non gras d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits riches en amidon, protéines<br>Produits acides<br>Produits riches en pigments                                                                                                                                                                         | Détermination de la teneur en chlorméquat, mépiquat                                                                                                          | <b>Extraction :</b> par solvant<br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                                                                                                                                  | Méthode interne MOC3/21  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits riches en amidon, protéines<br>Produits acides<br>Produits riches en pigments                                                                                                                                                                                  | Détermination des résidus de dithiocarbamates                                                                                                                | <b>Préparation/Extraction :</b><br>Hydrolyse<br><br><b>Analyse :</b><br>Dosage du CS <sub>2</sub> résiduel par GC-MS                                                                          | Méthode interne MOC3/01  |
| Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse                                                                                                                                                                                   | Détermination des résidus de dithiocarbamates par famille :<br>- Dimethyldithiocarbamates<br>- Ethylenebisdithiocarbamates<br>- Propylenebisdithiocarbamates | <b>Extraction</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br><br><b>Appareil :</b><br>LC-MS/MS                                                               | Méthode interne MOC3/401 |

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

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

| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                               | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes<br>Sodas | 1,4-Dimethylnaphtalene,<br>4,4-Dichlorobenzophenone,<br>4-4''DDT,<br>4-4'DDE,<br>Acetochlore,<br>Acibenzolar-S-methyl,<br>Alachlore,<br>Benalaxyl,<br>Benfluraline,<br>Benoxacor,<br>Bifenthrine,<br>Bitertanol,<br>Bromocyclen,<br>Bromopropylate,<br>Butachlor,<br>Carfentrazone- éthyl,<br>Chlorbenside,<br>Chlorfenson,<br>Chlorfenvinphos,<br>Chlorobenzylate,<br>Chlorpropham,<br>Chlorpyriphos ethyl,<br>Chlorpyriphos- méthyl,<br>Chorthal-diméthyl,<br>Clomazone,<br>Cyhalofop-butyl,<br>Cyhalothrine,<br>Cypermethrine,<br>Cyproconazole,<br>Cyprodinil,<br>Demeton-S-methyl,<br>Dichlofop-méthyl,<br>Dichlorfenthion,<br>Difenoconazole,<br>Diflufenican,<br>Diphenylamine,<br>EPN,<br>Ethion,<br>Ethofumesate,<br>Ethoprosfos,<br>Etofenprox,<br>Fenarimol,<br>Fenazaquin,<br>Fenchlorfos,<br>Fenhexamide,<br>Fenobucarbe,<br>Fenpropathrine,<br>Fenpropimorphe,<br>Fenvalerate,<br>Flucythrinate,<br>Fludioxonil,<br>Flufenacet, | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/475 |

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | Fluopicolide,<br>Flurochloridone,<br>Fluroxypyr-methylheptyl ester,<br>Flusilazole,<br>Fonofos,,<br>Haloxyfop-2-ethoxyethyl,<br>Haloxyfop-methyl(R+S),<br>Hcb,<br>Hch alpha,<br>Hch beta,<br>Hch delta,<br>Heptachlore epoxyde cis-,<br>Heptenophos,<br>Hexazinone,<br>Isofenphos methyl,<br>Isofenphos-ethyl,<br>Isoxadifen-ethyl,<br>Malathion,<br>Mepanipyrim,<br>Mepronil,<br>Metolachlore,<br>Mirex,<br>Myclobutanil,<br>Nitrofen,<br>O-phenylphenol,<br>Oxadiazon,<br>Oxadixyl,<br>Parathion methyl,<br>Parathion-ethyl,<br>PCB 101,<br>PCB 118,<br>PCB 138,<br>PCB 153,<br>PCB 180,<br>PCB 28,<br>PCB 52,<br>Penconazole,<br>Pentachloroanisole,<br>Permethrine,<br>Perthane,<br>Phosalone,<br>Piperonyl Butoxide,<br>Pirimicarb,<br>Pirimiphos methyl,<br>Procymidone,<br>Propachlore,<br>Propyconazole,<br>Propyzamide,<br>Proquinazid,<br>Pyrazophos,<br>Pyridaben,<br>Pyrimethanil,<br>Pyriproxyfen,<br>Quizalofop-ethyl,<br>Sulfotep, |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |                          |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                    | Tébuconazole,<br>Tebufenpyrad,<br>Tebupirimphos,<br>Tefluthrine,<br>Terbufos,<br>Terbuthylazine,<br>Tetradifon,<br>Tetramethrine,<br>Tolclophos méthyl,<br>Transfluthrine,<br>Triadimefon,<br>Triadimenol,<br>Triallate,<br>Triazophos,<br>Trichloronat,<br>Valifenalate,<br>Vinchlozoline,<br>Zoxamide, |                                                                                                                                     |                          |
| Plantes aromatiques et médicinales                                 | Bendiocarb, Dichlobenil, Fluazifop-p-butyl, Bifenthrine, Etofenprox, Flucythrinate, Bifertanol, Famoxadone, Malathion, Chlorfenson, Fenobucarbe, Phosalone, Deltamethrine, Fenpropimorphe, Sulprofos                                                                                                     | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS       | Méthode interne MOC3/485 |
| Epices                                                             | Ethoprophos, Flufenacet, Isofenphos-ehyl, Perthane, Phosalone                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS       | Méthode interne MOC3/495 |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br><br>Alimentation infantile | <u>Dosage multirésidus de pesticides</u><br>Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop méthyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans, Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S Methyl, Nitrofen                      | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>Liquide/Solide (SPE)<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS | Méthode interne MOC3/56  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Alimentation infantile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <u>Dosage multirésidus de pesticides</u><br>Haloxypop (free acid),<br>Terbufos sulfoxyde,<br>Ethoprophos,<br>Fensulfothion,<br>Fensulfothion oxon,<br>Fensulfothion oxon sulfone,<br>Fensulfothion sulfone,<br>Disulfoton sulfone,<br>Disulfoton sulfoxyde,<br>Cadusafos | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS    | Méthode interne<br>MOC3/57  |
| <b>Produits non gras d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau,<br>Produits acides et riches en eau,<br>Boissons alcoolisées,<br>Produits riches en huile (graines oléagineuses)<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Produits divers : thés<br><br><b>Aliments pour animaux :</b><br>Fourrage, tourteaux<br>Aliments composés                                                                                           | Détermination de la teneur en<br>Glyphosate et AMPA                                                                                                                                                                                                                      | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/80  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Détermination de la teneur en<br>Foséthyl-Aluminium et Acide<br>Phosphonique                                                                                                                                                                                             | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS    | Méthode interne<br>MOC3/89  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faibles en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Produits riches en huile<br>Epices<br>Plantes aromatique et médicinales : Thés, fleurs et feuilles<br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes<br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits carnés<br>Produits de la pêche | Détermination de la teneur<br>en Perchlorate et en<br>Chlorate                                                                                                                                                                                                           | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS    | Méthode interne<br>MOC3/120 |

|                                                              |                                                                |                                                                                                                          |                             |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Lactosérum liquide et en poudre<br>Lait liquide et en poudre | Détermination de la teneur<br>en Perchlorate et en<br>Chlorate | <b>Extraction</b><br>Solide/liquide<br><br><b>Purification</b><br>Liquide-solide (SPE)<br><br><b>Analyse</b><br>LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/424 |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                    |                             |
| <b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits carnés<br>Ovoproduits et produits dérivés                                                                                                                                                                                             | <b>Fipronil, Fipronil sulfone</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Préparation / Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><b>Purification :</b><br>SPE<br><b>Analyse :</b><br>GC-MS/MS                      | Méthode interne<br>MOC3/183 |
| <b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits carnés<br>Ovoproduits et produits dérivés.                                                                                                                                                                                            | <b>Amitraz</b> (incluant les métabolites contenant la fraction 2,4 dimethylaniline exprimée en amitraz)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Préparation / Extraction :</b><br>Hydrolyse<br>Solide / liquide à froid<br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/184 |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br><br>Produits acides et riches en eau<br><br>Produits riches en sucre et faibles en eau<br><br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br><br>Boissons alcoolisées<br><br>Jus de fruits et Légumes<br><br>Sodas | <b>Dosage multirésidus de Pesticides :</b><br>6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Beflubutamide, Bensulfuronmethyl, Benthiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbendazim, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxide, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxide, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid- P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxide, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethametsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, | <b>Préparation/ Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                     | Méthode interne<br>MOC3/407 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                        |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocab, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        |                                 |
| <p><b>Produits d'origine végétale :</b><br/>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, Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxydim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thiencarbazone methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p> | <p><b>Préparation/ Extraction :</b><br/>Solide / liquide à froid</p> <p><b>Purification :</b> SPE</p> <p><b>Analyse :</b> LC-MS/MS</p> | <p>Méthode interne MOC3/407</p> |

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                    |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| plantes aromatiques et médicinales                                                                                                                                                                                                                                    | Acetamipride, Ametoctradine<br>Azoxystrobine, Benthiavalicarb-isopropyl,<br>Boscalide, Cyflufenamid<br>Difenamide, Emamectine-benzoate b1a,<br>Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride,<br>Iprovalicarbe, Isoxathion<br>Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide<br>Propaquizafop, Pyraclostrobine<br>Spirodiclofen, Tebufenozide<br>Tetraconazole, Trifloxystrobine<br>Triflumuron | <b>Préparation/<br/>Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/417 |
| épices                                                                                                                                                                                                                                                                | Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron<br>Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone<br>Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiachlopride                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Préparation/<br/>Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/427 |
| <b><u>Produits d'origine végétale</u></b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faibles en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Jus de fruits et de légumes<br>Boissons alcoolisées<br>Sodas | 2,4-D<br>2,4,5-T<br>Diclofop<br>Fluazifop<br>Haloxifop<br>MCPA<br>MCPB<br>Quizalofop                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Extraction :</b><br>Solvant<br><br><b>Hydrolyse :</b><br>Base<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS                               | Méthode interne<br>MOC3/416 |
| Produits riches en eau<br>Produits riches en huiles<br>Produit acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Plantes aromatiques et médicinales                                                                                             | <b>Matrine</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS              | Méthode interne<br>MOC3/421 |
| <b><i>Produits d'origine végétale :</i></b><br>Produits riches en huile : noix et graines oléagineuses<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Epices<br>Plantes aromatiques et médicinales (sauf hibiscus)   | <b>Oxyde d'éthylène et 2-chloroéthanol</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Extraction :</b><br>Solide<br>Espace de tête (Headspace)<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS                                       | Méthode interne<br>MOC3/428 |

|                                                                    |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Extraits végétaux                                                  |  |  |  |
| <b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers très gras |  |  |  |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| Produits chimiques et biologiques/<br>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                                                        | Détermination de la teneur en<br>Résidus de pesticides | <b>Extraction :</b> Liquide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b><br>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,<br>Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone,<br>Cinosulfuron<br>Clodinafop-propargyl, Coumaphos<br>Demeton-S-methylsulfone,<br>Desmetryn, Dichlorobenzamide,<br>Dimethoate<br>Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos,<br>Edifenphos, Ethametsulfuron-methyl | <b>Préparation/ Extraction :</b><br>Liquide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-HRMS | Méthode interne<br>MOC3/408 |

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                               |                             |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                       | Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide,<br>Fensulfothion,<br>Fenthion-sulfon,<br>Fenthion-sulfoxide, Flurtamone,<br>Fosthiazate<br>Heptenophos, Imazamox,<br>Iprobenfos, Isocarbophos<br>Malaoxon, Metalaxyl,<br>Norflurazon, Omethoate,<br>Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide<br>Phosphamidon, Profenophos, Propachlor,<br>Pyriofenone,<br>Pyroxsulam, Quinmerac,<br>Sulfotep, Sulfoxaflor<br>Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl,<br>Thiodicarb, Vamidothion<br>Zoxamide           |                                                                                               |                             |
| <b>Huiles essentielles<br/>de Bergamote et Citron</b> | Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl<br>Bispyribac, BTS 44595<br>Chlorfenvinphos (E-Z), Chloridazone<br>Cinosulfuron, Dichlorobenzamide<br>Dimethoate, Diphenamid<br>Ditalimfos, Epoxiconazole<br>Ethametsulfuron-methyl<br>Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone<br>Fensulfothion oxon, Fensulfothion<br>Fenthion-sulfoxide, Fenuron<br>Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos<br>Mecarbam, Napropamide<br>Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor<br>Thiacloprid, Thiamethoxam<br>Tricyclazole, Zoxamide | <b>Préparation/ Extraction :</b><br>Liquide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-HRMS | Méthode interne<br>MOC3/408 |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

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 /<br>Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                              | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau,<br>Produits acides et riches en eau,<br>Boissons alcoolisées,<br>Produits riches en sucre et faible en eau,<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse,<br>Jus de fruits et de légumes,<br>Sodas<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche | Détermination de la teneur en DDAC et en BAC | <b>Préparation/ Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                                                                                                 | Méthode interne MOC3/145 |

## Portée détaillée

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

## Portée FIXE

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

**PFAS**

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

### Portée détaillée

| Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                            | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                      | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau dont sucre<br>Céréales et produits dérivés<br>Vins, spiritueux, cidres<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Ovoproduits | <b>Détermination de la teneur en composés perfluoroalkylés (PFAS) :</b><br><br>Acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS)<br>Acide perfluorooctane sulfonique (PFOS)<br>Acide perfluorooctanoïque (PFOA)<br>Acide perfluorononanoïque (PFNA) | <b>Préparation/ Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                                                             | Méthode interne MOC3/465 |

#### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

| OBJET                                                                                                | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                              | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                | REFERENCE DE LA METHODE     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes<br>Sodas | <b>Détermination de la teneur en Acide trifluoroacétique (TFA)</b> | <b>Préparation :</b><br>Dilution<br><br><b>Purification :</b><br>SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS | Méthode interne<br>MOC3/478 |

## Métaux lourds

Portée d'accréditation N°1-1904

### Portée FLEX3

#### Portée générale\*

| <b>#Agroalimentaire / Divers aliments /<br/>Analyses physico-chimiques</b>                                                                                  |                                                     |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45 |                                                     |                                                                                                                                                                          |
| OBJET                                                                                                                                                       | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE               | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                   |
| Denrées alimentaires destinées à l'homme et aux animaux (dont alimentation infantile)                                                                       | Détermination de la teneur en Métaux et en Minéraux | <b>Minéralisation</b><br>Voie humide par micro-ondes sous pression<br>Voie humide par système ouvert<br><br><b>Analyse :</b> ICP/MS<br>LC-ICP/MS<br>IC-ICP/MS<br>ICP-AES |

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

## Portée détaillée

| #Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                        | Analyses d'éléments traces métalliques et minéraux et leurs espèces chimiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux – LAB GTA 45       |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                            | REFERENCE DE LA METHODE  |
| Toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont baby-food                                                                                                              | Arsenic, Plomb, Cadmium, Mercure, Antimoine, Baryum, Bore, Chrome, Cobalt, Cuivre, Etain, Manganèse, Molybdène, Nickel, Palladium, Platinium, Iridium, Lithium, Rhodium, Ruthenium, Thallium, Vanadium | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé)<br>Voie humide (digestion en système ouvert)<br><b>Analyse :</b> ICP-MS       | Méthode interne MOC3/85  |
| Produits laitiers dont alimentation infantile                                                                                                                                         | Aluminium                                                                                                                                                                                              | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion par micro-ondes en système fermé)<br>Voie humide (digestion acide en système ouvert)<br><b>Analyse :</b> ICP-MS | Méthode interne MOC3/85  |
| Boissons alcoolisées                                                                                                                                                                  | Fer                                                                                                                                                                                                    | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion acide en système ouvert)<br><b>Analyse :</b> ICP-MS                                                             | Méthode interne MOC3/85  |
| Céréales<br>Fruits et légumes<br>Jus de fruits et de légumes<br>Plantes médicinales<br>Produits de la ruche<br>Produits de la pêche<br>Produits laitiers dont alimentation infantile  | Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB                                                                                                     | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion acide en système ouvert)<br><b>Analyse :</b> LC-ICP/MS                                                          | Méthode interne MOC3/94  |
| Produits Céréaliers<br>Fruits et légumes<br>Boissons non alcoolisées<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits laitiers<br>Epices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales | Arsenic III, Arsenic V, monométhyl Arsenic, diméthyl Arsenic, Arsenocholine AsC, Arsenobetaine AsB                                                                                                     | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion acide en système ouvert)<br><b>Analyse :</b> IC-ICP/MS                                                          | Méthode interne MOC3/434 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |                                                                                                              |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Produits de la pêche<br>Fruits et légumes<br>Champignons<br>Plantes médicinales<br>Compléments alimentaires<br>Alimentation animale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mercure II HgII,<br>Méthylmercure MeHg          | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion acide en système ouvert)<br><br><b>Analyse :</b> LC/ICP-MS | Méthode interne<br>MOC3/144     |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>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<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires  | <b>Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium</b> | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion en système ouvert)<br><br><b>Analyse :</b><br>ICP-MS       | Méthode Interne<br><br>MOC3/152 |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>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, Épices et condiments, Plantes aromatiques et médicinales, Aliments diététiques de régime et particulière, Aliments composés, Alimentation infantile<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Matières premières, Aliments composés complets ou complémentaires | <b>Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium</b> | <b>Minéralisation :</b><br>Voie humide (digestion en système ouvert)<br><br><b>Analyse :</b><br>ICP-AES      | Méthode Interne<br><br>MOC3/482 |

## Mycotoxines

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX 3

## Portée générale\*

| Agroalimentaire / Divers aliments /<br>Analyses physico-chimiques                                 |                                              | Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les<br>denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux<br>– LAB GTA 21/99-1                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                             | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE     | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                |
| Produits d'origine végétale et animale<br>Matière première, produits dérivés<br>et/ou transformés | Détermination de la teneur en<br>mycotoxines | <b>Extraction</b> : par solvant<br><br><b>Purification</b> : Immunoaffinité SPE<br><br><b>Analyse</b> : UFLC/<br>LC-UV<br>LC-Fluo<br>LC-FLUO avec dérivation post-colonne<br>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<br>Oléagineux<br>Fruits à coques<br>Fruits séchés<br>Légumineuses<br>Produits dérivés des céréales<br>Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques<br>Produits dérivés des fruits :<br>Compotes, Jus<br>Boissons alcoolisées<br>Café/Cacao<br>Produits dérivés du café/cacao<br>Aliments et boisson pour enfants<br>Epices<br>Aliments pour animaux | Détermination de la teneur en ochratoxine A                | <b>Extraction</b> : par solvant<br><b>Purification</b> :<br>Immunoaffinité<br><b>Analyse</b> : 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                     | <b>Extraction/purification</b> :<br>Solvant/SPE<br><b>Analyse</b> : LC-MS-MS                                                                | Méthode interne MOC3/37 |
| Céréales<br>Oléagineux<br>Fruits à coques<br>Fruits séchés<br>Légumineuses<br>Produits dérivés des céréales<br>Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques<br>Produits dérivés des fruits :<br>Compotes (y compris alimentation infantiles)<br>Aliments pour enfants<br>Epices<br>Aliments pour animaux                                                     | Détermination de la teneur en aflatoxines (B1, B2, G1, G2) | <b>Extraction</b> : par solvant<br><br><b>Purification</b> :<br>Immunoaffinité<br><br><b>Analyse</b> : LC-FLUO avec dérivation post-colonne | Méthode interne MOC3/71 |

| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                                      | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                              | REFERENCE DE LA METHODE        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Céréales<br>Produits dérivés des céréales<br>Fruits frais<br>Produits dérivés des fruits<br>Alimentation infantile<br><br><b>Aliments pour animaux :</b><br>Produits dérivés des oléagineux :<br>Tourteaux oléagineux                                                | Détermination de la teneur en :<br>Déoxynivalenol (DON),<br>Fumonisines (B1+B2, B3),<br>HT2 toxine, T2 toxine,<br>Zéaralenone (ZEA),<br>Aflatoxines (B1, B2, G1, G2),<br>Ochratoxine A (OTA)                                                               | <b>Extraction / purification :</b><br>Solvant / SPE<br><br><b>Purification :</b><br>Immunoaffinité<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS | Méthode interne<br>MOC3/107    |
| Epices<br>Plantes sèches<br>Café et cacao et leurs produits dérivés                                                                                                                                                                                                  | Détermination de la teneur en<br>aflatoxines (G2, G1, B2, B1) et en<br>ochratoxine                                                                                                                                                                         | <b>Extraction :</b> par solvant<br><br><b>Purification :</b><br>Immunoaffinité<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                     | Méthode interne<br>MOC3/108    |
| Lait et tous produits laitiers dont<br>l'alimentation infantile<br>Produits laitiers contenant des<br>céréales                                                                                                                                                       | Détermination de la teneur en<br>Aflatoxine M1                                                                                                                                                                                                             | <b>Extraction :</b> par solvant<br><br><b>Purification :</b><br>Immunoaffinité<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-FLUO                   | Méthode interne<br>MOC3/110    |
| Céréales,<br>Produits dérivés des céréales<br>Légumineuses (Légumes secs)<br>Légumes frais, Légumes feuilles,<br>Aliments pour animaux,<br>Tourteaux                                                                                                                 | Détermination de la teneur<br>en <b>Alcaloïdes du Datura</b><br>(atropine et scopolamine)                                                                                                                                                                  | <b>Extraction :</b> Par solvant<br><b>Purification :</b> SPE<br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                                           | Méthode interne<br>MOC3/121    |
| Céréales<br>Produits dérivés des céréales<br>Légumineuses (Légumes secs)<br>Légumes frais<br>Aliments pour animaux<br>Tourteaux oléagineux<br>Alimentation infantile                                                                                                 | Détermination de la teneur en<br><b>Alcaloïdes de l'ergot</b><br>(Ergocristine / Ergocristinine,<br>Ergotamine / Ergotaminine,<br>Ergocryptine / Ergocryptinine,<br>Ergométrine / Ergométrinine,<br>Ergosine / Ergosinine,<br>Ergocornine / Ergocorninine) | <b>Extraction :</b> par solvant<br><b>Purification :</b> SPE<br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS                                        | Méthode<br>interne<br>MOC3/122 |
| Céréales<br>Produits dérivés des céréales<br>Fruits frais<br>Fruits séchés<br>Fruits à coques<br>Produits dérivés des fruits<br>Alimentation infantile<br>Oléagineux<br>Produits dérivés des oléagineux et<br>des fruits à coques<br>Épices<br>Aliments pour animaux | Détermination de la teneur en<br><b>Acide tenuazonique</b><br><b>Alternariol</b><br><b>Alternariol methyl ether</b>                                                                                                                                        | <b>Extraction</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification</b><br>d-SPE<br><br><b>Analyse</b><br>LC-MS/MS                   | Méthode<br>interne<br>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                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |
| <b>Produits d'origine végétale</b><br><br><b>Produits d'origine animale</b><br><br><b>Alimentation animale</b> | Résidus de contaminants organiques    | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br>Liquide/liquide à froid<br>Solide/liquide à chaud<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)<br>Liquide -Liquide<br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS, GC-MS/MS<br>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                                                                                                                                                                       |
| Pomme de terre                                                 | Chaconine et solanine                 | <b>Préparation/Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS | Méthode interne MOC3/50                                                                                                                                                                       |

## Portée générale\*

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - www.phytocontrol.com - service-clients@phytocontrol.com

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

| Agroalimentaire / Divers aliments /<br>Analyses physico-chimiques                                 |                                              | Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les<br>denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux<br>– LAB GTA 21/99-1                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                             | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE     | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                               |
| Produits d'origine végétale et animale<br>Matière première, produits dérivés<br>et/ou transformés | Détermination de la teneur en<br>mycotoxines | <b>Extraction</b> : par solvant<br><b>Purification</b> : Immunoaffinité SPE<br><b>Analyse</b> : LC-UV<br>LC-FLUO<br>LC-FLUO avec dérivation post-colonne<br>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 /<br>Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les<br>denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux –<br>LAB GTA 21/99-1 |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                        | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PRINCIPE DE LA<br>METHODE                                                                                                           | REFERENCE DE<br>LA METHODE     |
| Produits d'origine<br>végétale et animale :<br>Légumes<br>Céréales et produits dérivés de<br>céréales<br>Plantes aromatiques et<br>médicinales<br>Compléments alimentaires<br>Épices<br>Produits de la ruche (Miel,<br>Pollen, Gelée Royale) | Echimidine, Echimidine-N-oxide,<br>(Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide,<br>Europine, Europine-N-oxide, Heliotrine,<br>Heliotrine-N-oxide, Heliosupine,<br>Heliosupine N-oxide, Integerrimine,<br>Intermedine, (Intermedine-N-oxide+Indicine-<br>N-oxide+Echinatine-N-oxide), Jacobine,<br>Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine,<br>Lasiocarpine-N-oxide,<br>(Lycopsamine+Indicine+Echinatine+<br>Rinderine) , Lycopsamine-N-oxide,<br>Monocrotaline, Monocrotaline-N-oxide,<br>(Retrorsine+Usaramine), (Retrorsine-N-<br>oxide+Usaramine-N-Oxide),<br>Rinderine-N-oxide, Senecionine,<br>(Senecionine-N-oxide+Integerrimine-N-<br>oxide), Senkirkine,<br>(Seneciphylline+Spartiodine),<br>(Seneciphylline-N-oxide+ Spartiodine N-<br>oxide), Senecivernine, Senecivernine-N-oxide,<br>Trichodesmine | <b>Préparation/Extraction</b><br>:<br>Par solvant<br><br><b>Purification</b> :<br>SPE<br><br><b>Analyse</b> : LC-MS/MS              | Méthode<br>interne<br>MOC3/123 |

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

OGM

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| Agroalimentaire / Végétaux / Génétique moléculaire                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                       | Analyses liées aux organismes génétiquement modifiés – O.G.M.                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                     | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                 | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                         |
| <b>Produits bruts</b><br><b>Produits transformés</b><br>Produits céréaliers<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Alimentation animale<br><b>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière</b>                                | <b>Maïs</b><br>Cible PCR espèce végétale<br>Cible PCR d'une séquence OGM :<br>- séquence criblage<br>- séquence événement spécifique  | Homogénéisation / Broyage<br>Extraction<br>PCR en temps réel<br>Test qualitatif et quantitatif |
| <b>Produits bruts</b><br><b>Produits transformés</b><br>Produits céréaliers<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Alimentation animale<br><b>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière</b>                                | <b>Soja</b><br>Cible PCR espèce végétale<br>Cible PCR d'une séquence OGM :<br>- séquence criblage<br>- séquence événement spécifique  | Homogénéisation / Broyage<br>Extraction<br>PCR en temps réel<br>Test qualitatif et quantitatif |
| <b>Produits bruts</b> (semences, grains, farine ...)<br><b>Produits transformés</b><br>Produits céréaliers<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Alimentation animale<br><b>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière</b> | <b>Colza</b><br>Cible PCR espèce végétale<br>Cible PCR d'une séquence OGM :<br>- séquence criblage<br>- séquence événement spécifique | Homogénéisation / Broyage<br>Extraction<br>PCR en temps réel<br>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...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif                                        | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel<br><br>qualitatif/quantitatif | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale Maïs                               | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage P35S | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif                                        | Homogénéisation/ broyage<br>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 Maïs                               | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Tnos | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif                                        | Homogénéisation/ broyage<br>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 Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Bar | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>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 Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage FMV | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>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 Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Pat | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>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<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Cry1Ab/Ac                    | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique MON810 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique MON863 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                         |                            |                                                                                                                                                                             |                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique NK603 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique GA21  | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif                 | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Bt11  | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif                 | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                            |                                                                                                                                                                             |                             |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Mon88017 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique T25      | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif                 | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique TC1507   | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>DAS-40278-9 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>DAS-59122-7 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MIR162      | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |                            |                                                                                                                                                                          |                          |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : MIR604      | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif                 | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : Mon89034    | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique : VCO-01981-5 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif                 | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |

|                         |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>Mon87427 | Produits bruts de Maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MON87403 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MON87460 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MON87411  | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>DP-4114-3 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MZHGOJG   | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                          |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : 5307     | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif               | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : MZIR098  | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif               | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : MON87419 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                         |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |                          |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MON87429 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>MON95379 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>DP23211  | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                         |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                          |                                                                                                                                                                          |                          |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : DP202216 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : DP915635 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : MON94804 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                         |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                          |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : DP51291  | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : DP910521 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique : MON95275 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                         |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |                          |                                                                                                                                                                          |                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Maïs | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique :<br>DAS1131 | Produits bruts de maïs (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique de l'espèce végétale :<br>Lectine                                      | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/ quantitatif  | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br>Criblage P35S                                   | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/ quantitatif  | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |                            |                                                                                                                                                                             |                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Tnos | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage Pat  | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM*<br><br>Criblage FMV  | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/<br>quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                        |                                                                                                                                                                          |                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS      | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique RRS2     | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique FG72     | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif/quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique Mon87701 | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers, Produits sucrés et                                                                                                 | Qualitatif             | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN                                          | Méthode interne MOC3/103 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                            |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                |                             |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                            |                                                                                                      | édulcorés,<br>alimentation<br>animale<br>Produits<br>diététiques, de<br>régime et<br>alimentation<br>particulière                                                                                                                                           |                             | par billes<br>magnétiques<br>PCR temps réel                                                                                                                                                    |                             |
| Espèce<br>végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique<br>d'une séquence OGM<br>Identification<br>évènement<br>spécifique A2704- 12    | Produits bruts de<br>Soja (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits<br>transformés<br>Produits<br>céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation<br>animale<br>Produits<br>diététiques, de<br>régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif /<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption<br>sur colonne de silice<br>ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN<br>par billes<br>magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce<br>végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique<br>d'une séquence OGM<br>Identification<br>évènement<br>spécifique A5547-127    | Produits bruts de<br>Soja (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits<br>transformés<br>Produits<br>céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation<br>animale<br>Produits<br>diététiques, de<br>régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif /<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption<br>sur colonne de silice<br>ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN<br>par billes<br>magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce<br>végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique<br>d'une séquence OGM<br>Identification<br>évènement<br>spécifique<br>DAS-81419 | Produits bruts de<br>Soja (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits<br>transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,                                                                                                           | Qualitatif                  | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption<br>sur colonne de silice<br>ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN<br>par billes<br>magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                         |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                               |            |                                                                                                                                                                             |                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                         |                                                                                               | alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière                                                                                                                                          |            |                                                                                                                                                                             |                             |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique<br>MON87751    | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique<br>DAS-68416-4 | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique<br>DAS-44406-6 | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

|                         |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                                                                                                                          |                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique SYHTØH2    | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique GMB151     | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Soja | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM Identification évènement spécifique DP356043-5 | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés, alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                       |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                |                          |                                                                                                                                                                          |                          |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Espèce végétale Soja  | Cible PCR spécifique d'une séquence OGM<br>Identification évènement spécifique<br>DBN-09004-6 | Produits bruts de Soja (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière  | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale Colza | Colza<br>Cible PCR spécifique de l'espèce végétale : CRUA                                     | Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale Colza | Colza<br>Criblage P35S                                                                        | Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques, de régime et alimentation particulière | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |
| Espèce végétale Colza | Colza<br>Criblage TNOS                                                                        | Produits bruts de Colza (semences, grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et                                                                                                    | Qualitatif / Quantitatif | Homogénéisation/ broyage<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne MOC3/103 |

|                             |                           |                                                                                                                                                                                                                                                  |                             |                                                                                                                                                                                             |                             |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                             |                           | édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière                                                                                                                                      |                             |                                                                                                                                                                                             |                             |
| Espèce<br>végétale<br>Colza | Colza<br><br>Criblage Pat | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif /<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce<br>végétale<br>Colza | Colza<br><br>Criblage FMV | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif /<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce<br>végétale<br>Colza | Colza<br><br>Criblage Bar | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif /<br>Quantitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

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

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

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

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                          |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                                                                                                                                                                                             |                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Espèce végétale<br>Colza | Colza<br>Cible PCR<br>spécifique d'une<br>séquence OGM<br>Identification<br>événement<br>spécifique :<br>TOPAS 19-2 | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Colza | Colza<br>Cible PCR<br>spécifique d'une<br>séquence OGM<br>Identification<br>événement<br>spécifique :<br>RF2        | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Colza | Colza<br>Cible PCR<br>spécifique d'une<br>séquence OGM<br>Identification<br>événement<br>spécifique :<br>Oxy-235    | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |
| Espèce végétale<br>Colza | Colza<br>Cible PCR<br>spécifique d'une<br>séquence OGM<br>Identification<br>événement<br>spécifique :<br>MON94100   | Produits bruts de<br>Colza (semences,<br>grains, farine...)<br>Produits transformés<br>Produits céréaliers,<br>Produits sucrés et<br>édulcorés,<br>alimentation animale<br>Produits diététiques,<br>de régime et<br>alimentation<br>particulière | Qualitatif | Homogénéisation/<br>broyage<br>Extraction manuelle<br>d'ADN par adsorption sur<br>colonne de silice ou<br>extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>PCR temps réel | Méthode interne<br>MOC3/103 |

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

Allergènes

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Produits céréaliers</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b><br><b>Café, Thé et infusion</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments Composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b> | Détection de séquence d'ADN cible d'une espèce végétale ou animale (identification d'espèces ou susceptible de provoquer des allergies)<br>Détection en simplex ou en duplex | Broyage / Homogénéisation<br><br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice<br>Extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br><br>Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative) |

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

## Portée détaillée

### Agroalimentaire / Allergènes / Génétique moléculaire

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                                                                                                                                                                                                        |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Amplification PCR</b><br><b>temps réel</b>                                                                                                                                                    |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>l'amande : ITS</b>      | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br><b>MOC3/115</b><br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>la cacahuète : ITS</b>  | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br><b>MOC3/115</b><br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>sésame : 2S albumin</b> | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br><b>MOC3/115</b><br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>la noix de pécan</b> :<br>Vicilin-like seed storage protein | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                              | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>soja</b> : lectine                                          | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                                                                                                                                                                                  | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>lupin</b> : conglutin alpha mRNA                            | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                                                                                       | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br><b>la noix du Brésil</b> :<br>2S albumin (ber e1)              | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br><b>(méthode qualitative)</b> | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées et non alcoolisées</b><br><b>Café, Thés, Infusions</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                                                        | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br>la <b>pistache</b> : ITS                                                                                                        | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps réel<br><b>(méthode qualitative)</b>  | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, Thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés :</b><br>poudre de chocolat | Séquence d'ADN cible spécifique de :<br>la <b>noix de Macadamia</b> : vicillin precursor                                                                                | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps réel<br><b>(méthode qualitative)</b>  | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b>                                                                                            | Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde</b> : MADS D (Sinapis Alba) et reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (brassica juncea et Brassica nigra) | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR duplex en temps réel<br>méthode qualitative | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde blanche</b> (Sinapis Alba) : MADS D                                                                      | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR duplex en temps réel<br>méthode qualitative | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel                |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Alimentation infantile</b><br><b>Produits diététiques</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de <b>la moutarde brune/noire</b> (brassica juncea et Brassica nigra) : reverse transcriptase from gypsy-like retroelement | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR duplex en temps réel<br>méthode qualitative | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN : NucleoSpin®Plant II ou NucleoMagPLant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel                |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b>                                 | Séquence d'ADN cible spécifique de <b>mollusque</b> non renseignée par le fournisseur du kit PCR                                                           | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps réel<br>méthode qualitative           | Méthode interne<br>MOC3/115 :<br>Broyage / Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :NucleoSpin® Plant I ou NucleoMag®Plant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel                |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Aliments composés</b>                                                                                                                                                                                              | Séquence d'ADN cible spécifique de <b>poisson</b> : 18S RNA                                                                                                | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN par adsorption sur colonne de silice ou extraction semi-automatisée d'ADN par billes magnétiques<br>Amplification par PCR en temps réel<br>méthode qualitative        | Méthode interne<br>MOC3/115 :<br>Broyage / Homogénéisation : IC3/01-01.D<br>Extraction d'ADN :NucleoSpin® Plant II ou NucleoMag®Plant II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR temps réel |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits et légumes</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Produits gras</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons alcoolisées</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><b>Café, thé, Infusion</b><br><b>Epices</b><br><b>Aliments composés</b><br><b>Produits diététiques</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b> | Séquence d'ADN cible spécifique de<br><b>céleri</b> : MDH | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction manuelle d'ADN<br>par adsorption sur colonne<br>de silice ou extraction semi-<br>automatisée d'ADN par<br>billes magnétiques<br>Amplification par PCR temps<br>réel<br>(méthode qualitative) | Méthode interne :<br>MOC3/115<br>Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction d'ADN :<br>NucleoSpin®Plant II<br>ou NucleoMagPLant<br>II (Macherey-Nagel)<br>Amplification PCR<br>temps réel |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

## Portée détaillée

| Agroalimentaire / Allergènes / Immunologie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |                                                                       |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                                                | REFERENCE DE LA METHODE                                                                           |
| <b>Produits céréaliers :</b><br>Céréales petit déjeuner<br>Céréales brutes et produits de première transformation<br>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.<br><br><b>Aliments composés :</b><br>Mix pour pâtisserie<br>Préparations pour sauces<br>Pizzas<br>Tartines<br>Purée céréales et légumes, raviolis<br><br><b>Epices et plantes aromatiques</b><br><br><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière :</b><br>Substituts de produits laitiers à base de soja | Détection et quantification du gluten | Broyage / Homogénéisation<br><br>Extraction de protéines<br><br>ELISA | Méthode interne MOC3/119 selon kit fournisseur : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)          |
| <b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière :</b> levures et maltodextrine<br><br><b>Aliments composés :</b> préparation pour sauces (poudres à réhydrater)<br><br><b>Produits céréaliers :</b> amidons<br><br><b>Boissons alcoolisées :</b> bières, vins<br><br><b>Produits laitiers :</b> fromage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Détection et quantification du gluten | Broyage/Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA           | Méthode interne MOC3/149<br>Kit fournisseur : R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitive (R. BIOPHARM) |

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE            | PRINCIPE DE LA METHODE                                                | REFERENCE DE LA METHODE                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Boissons non alcoolisées :</b><br>Lait d'amande<br>Lait de soja<br>Jus de fruits<br><br><b>Produits céréaliers :</b><br>Céréales brutes et produits de première transformation<br>Céréales soufflées<br>Produits céréaliers contenant du chocolat<br><br><b>Produits sucrés :</b><br>Sorbets & glaces à l'eau<br><br><b>Aliments composés</b><br>Plats cuisinés à base de céréales et de légumes<br>Babyfood à base de céréales et de légumes<br><br><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière :</b><br>Substituts de produits laitiers à base de soja | Détection et quantification de la caséine        | Broyage / Homogénéisation<br><br>Extraction de protéines<br><br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/125 selon kit fournisseur :<br>R4612<br>RIDASCREEN®FAST<br>Casein<br>(R. BIOPHARM)         |
| <b>Produits céréaliers :</b><br>Céréales brutes et produits de première transformation<br>Céréales soufflées<br><b>Aliments composés :</b><br>Babyfood<br>Chili<br>Sauce bolognaise<br>Soupe<br><b>Produits carnés :</b><br>Chorizo-<br>Jambon-côte de porc<br><b>Produits laitiers</b><br>Fromage<br><b>Boissons</b><br>Vin                                                                                                                                                                                                                                                       | Détection et quantification de protéine de l'œuf | Broyage / Homogénéisation<br><br>Extraction de protéines<br><br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/125 selon kit fournisseur :<br>R6402<br>RIDASCREEN®FAST<br>Ei/Egg Protein<br>(R. BIOPHARM) |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                               |                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</b><br><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><br><b>Aliments composés</b><br><br><b>Alimentation infantile</b><br><br><b>Produits carnés</b><br><br><b>Boissons non alcoolisées</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | Détection et quantification du soja                                    | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/197<br>Kit fournisseur :<br>R7102 RIDASCREEN<br>®FAST Soya (R.<br>BIOPHARM)        |
| <b>Aliments composés :</b><br>Quiche, pizza, ravioli, cookie<br><br><b>Aliments diététiques, de régime et alimentation particulière :</b> Complément alimentaire, phycocyanine, comprimé, collagène                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Détection et quantification des protéines de tropomyosine de crustacés | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/597<br>Kit fournisseur :<br>RIDASCREEN EASY<br>Crustacean RAE3001<br>(R. BIOPHARM) |
| <b>Produits céréaliers</b><br>Farine de maïs, Soja, Quinoa, Semoule de blé, Mix pâtisserie, Mini plum, Cookies, Madeleine<br><br><b>Produits sucrés</b><br>Confiture, Bonbon Tagada, Sirop de glucose, Miel<br><br><b>Produits laitiers</b><br>Yaourt nature, Tesco Vanille, Fromage de chèvre frais<br><br><b>Epices et plantes aromatiques</b><br>Graine de moutarde, Muscade, Poivre, Ail<br><br><b>Fruits secs</b><br><br><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière :</b><br>Yaourt de soja | Détection et quantification de la noisette                             | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/192<br>Kit fournisseur :<br>R6802 RIDASCREEN<br>Fast Hazelnut (R-<br>BIOPHARM)     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                            |                                                               |                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Produits céréaliers</b><br/>Farine de maïs, Soja,<br/>Quinoa, Semoule de blé,<br/>Mix pâtisserie, Mini plum,<br/>Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b><br/>Confiture, Bonbon Tagada,<br/>Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b><br/>Yaourt nature, Tesco<br/>Vanille, Fromage de chèvre<br/>frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b><br/>Graine de moutarde,<br/>Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p> <p><b>Alimentation diététique, de<br/>régime et alimentation<br/>particulière :</b><br/>Yaourt de soja</p> | Détection et quantification de<br>l'amande | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/191<br>Kit fournisseur :<br>R6901 RIDASCREEN<br>Fast Mandel /<br>Almond (R-<br>BIOPHARM) |
| <p><b>Produits céréaliers</b><br/>Farine de maïs, Soja,<br/>Quinoa, Semoule de blé,<br/>Mix pâtisserie, Mini plum,<br/>Cookies, Madeleine</p> <p><b>Produits sucrés</b><br/>Confiture, Bonbon Tagada,<br/>Sirop de glucose, Miel</p> <p><b>Produits laitiers</b><br/>Yaourt nature, Tesco<br/>Vanille, Fromage de chèvre<br/>frais</p> <p><b>Epices et plantes aromatiques</b><br/>Graine de moutarde,<br/>Muscade, Poivre, Ail</p> <p><b>Fruits secs</b></p> <p><b>Alimentation diététique, de<br/>régime et alimentation<br/>particulière :</b><br/>Yaourt de soja</p> | Détection et quantification de la noix     | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/193<br>Kit fournisseur :<br>Walnut WAL-E01<br>(LIBIOS, Immunolab)                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                  |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers</b><br>Farine de maïs, Soja,<br>Quinoa, Semoule de blé,<br>Mix pâtisserie, Mini plum,<br>Cookies, Madeleine<br><br><b>Produits sucrés</b><br>Confiture, Bonbon Tagada,<br>Sirop de glucose, Miel<br><br><b>Produits laitiers</b><br>Yaourt nature, Tesco<br>Vanille, Fromage de chèvre<br>frais<br><br><b>Epices et plantes aromatiques</b><br>Graine de moutarde,<br>Muscade, Poivre, Ail<br><br><b>Fruits secs</b><br><br><b>Alimentation diététique, de<br/>régime et alimentation<br/>particulière :</b><br>Yaourt de soja | Détection et quantification de la noix<br>de macadamia | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA    | Méthode interne<br>MOC3/194<br>Kit fournisseur :<br>Macadamia Nut<br>MAC-E01<br>(LIBIOS, Immunolab) |
| <b>Produits céréaliers</b><br>Farine de maïs, Soja, Quinoa,<br>Semoule de blé, Mix pâtisserie,<br>Mini plum, Cookies, Madeleine<br><br><b>Produits sucrés</b><br>Confiture, Bonbon Tagada,<br>Sirop de glucose, Miel<br><br><b>Produits laitiers</b><br>Yaourt nature, Tesco Vanille,<br>Fromage de chèvre frais<br><br><b>Epices et plantes aromatiques</b><br>Graine de moutarde, Muscade,<br>Poivre, Ail<br><br><b>Fruits secs</b><br><br><b>Alimentation diététique, de<br/>régime et alimentation<br/>particulière :</b><br>Yaourt de soja       | Détection et quantification de la<br>pistache          | Broyage /<br>Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/195<br>Kit fournisseur :<br>Pistachio PIS-E01<br>(LIBIOS,<br>Immunolab)     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         |                                                               |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers</b> (bruts et de première transformation) :<br>Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff<br><b>Céréales transformées</b> :<br>Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines<br><b>Epices</b> :<br>Graine de moutarde, cumin, graines de coriandre, paprika<br><b>Sucrés édulcorés</b> : Confiture, bonbon tagada, sirop de glucose, miel<br><b>Produits laitiers</b> :<br>yaourt nature, crème dessert Tesco, fromage de chèvre frais<br><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière</b> :<br>Yaourt de soja        | Détection et quantification du lupin                    | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/590<br>Kit fournisseur : R6102<br>RIDASCREEN<br>Fast Lupine / (R-BIOPHARM) |
| <b>Produits céréaliers bruts</b><br><b>Produits céréaliers transformés</b><br><b>Fruits secs</b><br><b>Epices</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b><br><b>Produits laitiers</b><br><b>Alimentation diététique, de régime et alimentation particulière</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Détection et quantification de la protéine de cacahuète | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/596<br>Kit fournisseur : R6811<br>RIDASCREEN<br>Fast Peanut / (R-BIOPHARM) |
| <b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation)</b> :<br>Maïs, riz rond, quinoa, farine de teff<br><b>Produits céréaliers transformés</b> :<br>Mix pâtisserie, cake mini plum, cookies, madeleines<br><b>Epices</b> :<br>Graine de moutarde, paprika, muscade, poivre<br><b>Produits Sucrés édulcorés</b> :<br>Confiture de lait, bonbon tagada, sirop de glucose, miel<br><b>Produits laitiers</b> :<br>Yaourt chocolat, yaourt nature, yaourt mangue, fromage de chèvre frais<br><b>Fruits secs</b> :<br>Noix, noisette, cacahuète, noix de macadamia | Détection et quantification de la noix de cajou         | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/592<br>Kit fournisseur : R6872<br>RIDASCREEN<br>Fast Cashew (R-BIOPHARM)   |

|                                                                                                                                                                                                          |                                     |                                                               |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers (bruts et de première transformation) :</b><br>Maïs, colza, blé, tourteau de colza, farine de pois cassés, fibre de pois cassés, amidon de pois cassés et protéine de pois cassés | Détection et quantification du soja | Broyage / Homogénéisation<br>Extraction de protéines<br>ELISA | Méthode interne<br>MOC3/585<br>Kit fournisseur :<br>NutriLinia Soy-E<br>ELISA NC-6011/96<br>Novakits |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Contaminants issus des emballages et matériaux

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments /<br/>Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| OBJET                                                                                                                                                                                         | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                            | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Produits d'origine végétale</b><br><br><b>Produits d'origine animale</b><br><br><b>Alimentation animale</b>                                                                                | Détermination de la teneur en résidus de contaminants organiques | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br>Liquide/liquide à froid<br>Solide/liquide à chaud<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)<br>Liquide -Liquide<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS, GC-MS/MS<br>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 /<br>Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                        | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2 |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE     |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Boissons alcoolisées<br>Jus de fruits et de légumes<br>Sodas<br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers dont alimentation infantile                               | Bisphénol A                                                                                            | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                                                                               | Méthode interne<br>MOC3/62  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en huile<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Vin<br>Jus de fruits et légumes<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits transformés à base d'œuf (pâtes à base d'œuf, madeleine, crêpe) | Détermination de la teneur en huiles minérales saturées ( <b>MOSH</b> ) et aromatiques ( <b>MOAH</b> ) | <b>Préparation :</b><br>Solide / liquide à froid ou<br>Liquide/liquide à froid<br>Hydrolyse<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>LC/GC-FID                             | Méthode interne<br>MOC3/174 |

| OBJET                                                                   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PRINCIPE DE LA METHODE                                                            | REFERENCE DE LA METHODE     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Boissons alcoolisées,<br>Huiles | <b>Détermination de la teneur en <u>Phtalates</u> et autres plastifiants :</b><br><br>- DMP (Dimethyl phtalate)<br>- DiBP (Di-iso-butyl phtalate)<br>- DBP (Di-n-butyl phtalate)<br>- BBP (Benzylbutyl phtalate)<br>- DiPP (Di-iso-pentyl phtalate)<br>- nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate)<br>- DPP (Di-n-pentyl phtalate)<br>- DHxP (Di-n-hexyl phthalate)<br>- DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate)<br>- DCHP (Dicyclohexyl phtalate)<br>- DiHPp (Di-iso-heptyl phtalate)<br>- DnOP (Di-n-octyl phtalate)<br>- DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephthalate)<br>- DiNP (Di-iso-nonyl phtalate)<br>- DNP (Di-n-nonyl phtalate)<br>- DiDP (Di-iso-decyl phtalate)<br>- DiBA (Di-iso-butyl adipate)<br>- DBA (Di-n-butyl adipate)<br>- DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester)<br>- Tributyl O-acetylcitrate<br>- DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate)<br>- DMiP (Dimethyl isophthalate)<br>- DMT (Dimethyl terephthalate)<br>- DPhP (Diphenyl phthalate)<br>- DAP (Diallyl phthalate)<br>- DEP (Diethyl phthalate)<br>- TBP (tributylphosphate)<br>- DEA (Diethyl adipate)<br>- DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate)<br>- DVA (Divinyl adipate) | <b>Extraction :</b><br>Liquide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS-MS | Méthode interne<br>MOC3/137 |

## Contaminants néoformés

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments /<br/>Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| OBJET                                                                                                                                                                                         | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                            | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Produits d'origine végétale</b><br><br><b>Produits d'origine animale</b><br><br><b>Alimentation animale</b>                                                                                | Détermination de la teneur en résidus de contaminants organiques | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br>Liquide/liquide à froid<br>Solide/liquide à chaud<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)<br>Liquide -Liquide<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS, GC-MS/MS<br>Dilution isotopique, LC-GC-FID |

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

## Portée détaillée

| Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                      | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2 |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE    |
| <b>Produits d'origine végétale et animale :</b><br><br>Thé, cacao, huiles végétales, sauce de soja, protéines végétales hydrolysées, lait infantile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3-MCPD (libre)<br>2-MCPD (libre)<br>Glycidol (libre) | <b>Préparation/Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br>Liquide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> Dérivation<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS                             | Méthode interne<br>MOC3/59 |
| Yaourt, fromage (pâtes dures, pâtes molles)<br>Laits infantiles (liquides et en poudre)<br>Produits gras laitiers (beurre, crème)<br>Produits riches en huile<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Plantes aromatiques et médicinales (sauf fleurs, feuilles)<br>Aliments pour animaux (matières premières d'origine végétale et matière grasse)<br>Sauce de soja,<br>Protéine végétale hydrolysée<br>Pâtisseries et viennoiseries<br>Produits chocolatés et Cacao | 3-MCPD esters<br>2-MCPD esters<br>Glycidyl esters    | <b>Extraction :</b><br>Solide / liquide<br>Liquide / liquide<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b><br>Liquide/Liquide<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS                      | Méthode interne<br>MOC3/58 |

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments /</b><br><b>Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                      | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2 |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE     |
| <b>Produits d'origine végétale</b><br>Epices<br>Plantes aromatiques et médicinales<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits riches en eau,<br>Produits riches en huile,<br>Produits acides et riches en eau,<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse,<br>Boissons alcoolisées,<br>Jus de fruits et légumes,<br>Sodas<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits de la ruche,<br>Produits laitiers,<br>Produits carnés,<br>Produits de la pêche,<br>Matières grasses<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments pour animaux<br><br><b>Divers :</b><br>Cacao | <u>Hydrocarbures aromatiques polycycliques :</u><br><br>Benzo(a)anthracène,<br>Benzo(b)fluoranthène,<br>Benzo(a)pyrène,<br>Chrysène. | <b>Préparation / Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> GC-MS/MS                                                               | Méthode interne<br>MOC3/23  |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en eau et produits dérivés,<br>Céréales et produits dérivés,<br>Produits riches en sucre et faible en eau,<br>Fruits à coques,<br>Jus de fruits et de<br>Légumes,<br>Vin, cidre, bière, café, thé<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Lait, yaourt                                                                                                                                                                                                                                       | Détermination de la teneur en<br>Acrylamide                                                                                          | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                                                                               | Méthode interne<br>MOC3/129 |

## Autres contaminants

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

| Agroalimentaire / Divers aliments /<br>Analyses physico-chimiques                                              |                                                                  | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                          | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                            | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Produits d'origine végétale</b><br><br><b>Produits d'origine animale</b><br><br><b>Alimentation animale</b> | Détermination de la teneur en résidus de contaminants organiques | <b>Extraction :</b><br>Solide/liquide à froid<br>Liquide/liquide à froid<br>Solide/liquide à chaud<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b> Liquide-Solide (SPE)<br>Liquide -Liquide<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS, GC-MS/MS<br>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 /<br>Analyses physico-chimiques                                                                                                              |                                                        | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale – LAB GTA 26/99-2 |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                          | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE     |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en huile (huiles et graisses végétales)<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse (céréales et produits dérivés) | Céréulide (toxine émétique du <i>Bacillus Cereus</i> ) | <b>Extraction :</b><br>Solide / liquide à froid<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS-MS                                                                                                              | Méthode interne<br>MOC3/800 |

## Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

|                                                                                                    |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers (formules infantiles poudres et liquides) |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

**Dioxines et PCB**

**Portée d'accréditation N°1-1904**

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments /</b><br><b>Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26/99-2 |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                        | REFERENCE DE LA METHODE     |
| <b>Produits d'origine végétale :</b><br>Produits riches en huile<br>Alimentation infantile<br>Produits riches en eau<br>Produits acides et riches en eau<br>Produits riches en sucre et faible en eau<br>Produits pauvres en eau et en matière grasse<br>Epices<br>Plantes aromatiques et médicinales<br><br><b>Produits d'origine animale :</b><br>Produits laitiers (fromages, pâtes molles et pâtes dures)<br>Ovoproduits<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Alimentation infantile<br><br><b>Aliments pour animaux :</b><br>Farines d'origine animales<br>Aliments composés<br>Composés minéraux<br>Matières premières d'origine végétale | <u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u><br>2,3,7,8-TCDD,<br>1,2,3,7,8-PeCDD,<br>1,2,3,4,7,8-HxCDD,<br>1,2,3,6,7,8-HxCDD,<br>1,2,3,7,8,9-HxCDD,<br>1,2,3,4,6,7,8-HpCDD,<br>OCDD<br><br><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u><br>2,3,7,8-TCDF,<br>1,2,3,7,8-PeCDF,<br>2,3,4,7,8-PeCDF,<br>1,2,3,4,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,6,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,7,8,9-HxCDF,<br>2,3,4,6,7,8-HxCDF,<br>1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF,<br>OCDF<br><br><u>PCB "dioxines like" :</u><br>PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189<br><br><u>PCB "non dioxines like" (indicateurs) :</u><br>PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180 | <b>Préparation / Extraction :</b><br>solide/liquide à froid<br>solide/liquide à chaud<br><br><b>Purification:</b><br>SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>GC-MS/MS<br>Dilution isotopique           | Méthode interne<br>MOC3/180 |

### Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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

 Tél. 0 800 900 775 - [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [service-clients@phytocontrol.com](mailto:service-clients@phytocontrol.com)

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

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

**Résidus de médicaments vétérinaires**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**
Portée générale\*

| <b>#Agroalimentaire / Divers aliments /<br/>Analyses physico-chimiques</b>   |                                                                      | 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                                                                                                                                                         |
| <b>Denrées alimentaires</b><br><b>Matrices biologiques d'origine animale</b> | Détermination de la teneur en<br>Résidus de médicaments vétérinaires | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b><br>SPE dispersive<br>SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS<br>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

| #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<br>Muscles<br>Lait<br>Miel<br>Produits de la pêche : poissons, coquillage, crustacés | Chloramphénicol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br><br><b>Purification :</b> SPE dispersive<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                                                             | Méthode interne MOC3/147 |
| Muscles,<br>Produits de la pêche,<br>Oeuf,<br>Lait                                        | <b>Méthode de dépistage et confirmation de:</b><br><br>2-aminoflubendazole,<br>Albendazole,<br>Cambendazole,<br>Diazinon,<br>Ethopabate,<br>Fenobucarb,<br>Florfénicol,<br>Flunixin,<br>Halopéridol,<br>Ipronidazole métabolite (IPZ-OH),<br>Lévamisole,<br>Mébendazole,<br>Sulfaethoxypyridazine,<br>Sulfaméthoxazole,<br>Sulfamoxole,<br>Sulfathiazole,<br>Sulfisomidine,<br>Tilmicosine,<br>Trichlorfon,<br>Triméthoprim,<br>Xylazine | <b>Préparation :</b><br>Solide/Liquide (par solvant)<br>Liquide/Liquide (par solvant)<br><br><b>Purification :</b><br>Liquide/solide (SPE)<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-HRMS, LC-MS/MS | Méthode interne MOC3/146 |

| #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<br>Muscles<br>Lait<br>Produits de la pêche                 | Détermination des nitrofuranes :<br>AHD (1-Aminohydantoin)<br>AMOX (3-Amino-5-morpholinométhyl-2-oxazolidinone)<br>AOZ (3-amino-2-oxazolidinone)<br>SEM (Semicarbazide)<br>DNSH (3,5-Dinitrosalicylhydrazide)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br>Hydrolyse<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/459 |
| Miel                                                            | Détermination des<br><br><b>tétracyclines :</b> oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tétracycline, demeclocycline, metacycline<br><br><b>Quinolones :</b> $\Sigma$ d'enrofloxacin et ciproflo - xacin, enrofloxacin, ciprofloxacin, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacin, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacin, marbofloxacin, norfloxacin, orbifloxacin, sarafloxacin, sparfloxacin, pazufloxacin, acide pipemidic, pefloxacin, nadifloxacin<br><br><b>Nitroimidazoles :</b> metronidazole hydroxide, dimetridazole, metronidazole, ipronidazole<br><br>et d'autres substances pharmacologiquement actives :<br><b>Lincomycin</b> | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS                         | Méthode interne<br>MOC3/453 |
| Muscles<br>Abats<br>Œufs<br>Lait<br>Produit de la pêche         | <b>Dépistage :</b><br>Résidus médicamenteux                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br><br><b>Purification :</b> SPE<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS                         | Méthode interne<br>MOC3/454 |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                     |                             |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Miel                                                    | Détermination des <b>aminosides</b> :<br>Apramycine,<br>Dihydrostreptomycine,<br>Kanamycine, Spectinomycine,<br>Paromomycine, Streptomycine,<br>Neomycine B                                                                                                                     | <b>Préparation</b> :<br>Extraction par solvant<br><br><b>Purification</b> : SPE<br><br><b>Analyse</b> :<br>LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/450 |
| Œufs<br>Muscles<br>Lait<br>Produits de la pêche<br>Miel | Détermination des <b>nitroimidazoles</b> :<br>Ronidazole<br>Metronidazole<br>Ipronidazole<br>Dimetridazole<br>Ternidazole<br>Secnidazole<br>Tinidazole<br><br>et des métabolites (2-hydroxy-<br>metronidazole, 2-hydroxy-<br>ipronidazole, HMMNI (2-hydroxy-<br>dimetridazole)) | <b>Préparation</b> :<br>Extraction par solvant<br><br><b>Analyse</b> :<br>LC-MS/MS                                  | Méthode interne<br>MOC3/456 |

## Colorants alimentaires

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

## Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés , Produits de la mer, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b>                 |                                         |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine 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 | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant<br><br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS<br>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<br>Aliments composés<br>Sauce                                                                                                                                            | <b>Dosage des colorants :</b><br>Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Somme (Sudan IV + Sudan red 7B), Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite. | <b>Extraction :</b> par solvant<br><br><b>Analyse :</b> LC-MS/MS                                                                                                                                                     | Méthode interne<br>MOC3/163 |
| Boissons non alcoolisées                                                                                                                                                                      | <b>Dosage des colorants :</b><br>E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151                                                                                                                                                         | <b>Extraction :</b> par solvant<br><br><b>Analyse :</b> UFLC-DAD                                                                                                                                                     | Méthode interne<br>MOC3/161 |

**\*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.

**Rapports isotopiques**

Portée d'accréditation N°1-1904

**Portée FLEX3**Portée générale\***Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques**

| OBJET                                    | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                     |
|------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produits alimentaires d'origine végétale | Détermination des rapports isotopiques | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>Evaporation<br><br><b>Analyse :</b><br>GC-IRMS |

**\*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 |                                                                    |                                                                                                                                            |                             |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| OBJET                                                          | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                              | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                     | REFERENCE DE LA METHODE     |
| Vanille                                                        | Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>Evaporation<br><br><b>Analyse :</b><br>GC-IRMS | Méthode interne<br>MOC3/435 |
| Sucre                                                          | Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>Evaporation<br><br><b>Analyse :</b><br>GC-IRMS | Méthode interne<br>MOC3/435 |
| Arôme                                                          | Rapports isotopiques $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de la vanilline | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide / liquide à froid<br><br><b>Purification :</b><br>Evaporation<br><br><b>Analyse :</b><br>GC-IRMS | Méthode interne<br>MOC3/435 |

**\*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.

Valeurs nutritionnelles

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>      |                                       |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |                                       |                                                                                                |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                       | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                         |
| Alimentation humaine<br>Alimentation animale                                                                                                                                                                                | Détermination de la teneur en sodium  | <b>Préparation :</b><br>Minéralisation (voie humide)<br><br><b>Analyse :</b> ICP-MS<br>ICP-AES |

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

## Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                                                                                                                            |                                                                          |                                                                                      |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119                                                                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                                                                      |                          |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                    | PRINCIPE DE LA METHODE                                                               | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br>Ovoproduits<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Café, Thé, Infusion<br>Boissons non alcoolisées<br>Epices et condiments<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires<br>Matières premières pour l'alimentation animale | Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel | <b>Préparation :</b><br>Minéralisation (voie humide)<br><br><b>Analyse :</b> ICP-MS  | Méthode interne MOC3/152 |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br>Ovoproduits<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Café, Thé, Infusion<br>Boissons non alcoolisées<br>Epices et condiments<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires<br>Matières premières                             | Détermination de la teneur en sodium total et calcul de la teneur en sel | <b>Préparation :</b><br>Minéralisation (voie humide)<br><br><b>Analyse :</b> ICP-AES | Méthode interne MOC3/482 |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> |                                                                               | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                         | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                      | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br>Aliments diététiques                                            | Détermination de la teneur en Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose | <b>Préparation :</b><br>Extraction eau<br><br><b>Analyse :</b><br>Chromatographie ionique /<br>Ampérométrie pulsée                                                                                                          | Méthode interne MOC3/168 |

Valeurs nutritionnelles

Portée d'accréditation N°1-1904

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, produits carnés, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                            |                                                                                                              |                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-80-82-118-119 |                                                                                                              |                                                                                                                                  |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                    | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                                                        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                           |
| Alimentation humaine                                                                                                                                                                                                     | Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation<br><br>Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras | <b>Préparation :</b><br>Extraction par solvant : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)<br>Méthylation<br><br><b>Analyse :</b> GC-FID |

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

## Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, produits carnés, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                              |                                                              | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-80-82-118-119 |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                      | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                   | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Produits gras</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b><br><br><b>Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Produits céréaliers sauf céréales brutes</b> | Extraction de la matière grasse en vue de sa caractérisation | <b>Extraction par solvant :</b><br>n-hexane / Isopropanol 3 / 2 (v/v)                                                                                                                                                    | Méthode interne MOC3/160 |
| <b>Produits gras</b><br><b>Produits sucrés et édulcorés</b><br><br><b>Aliments diététiques, aliments de régime, alimentation particulière</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Produits céréaliers sauf céréales brutes</b> | Dosage d'Esters méthyliques d'acide gras                     | <b>Préparation :</b> Méthylation<br><br><b>Analyse :</b> GC-FID                                                                                                                                                          | Méthode interne MOC3/160 |

## Portée FIXE

| <b>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</b>                                                                                                                  |                                                                               |                                                                 |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119                                                                                                                                               |                                                                               |                                                                 |                          |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                         | PRINCIPE DE LA METHODE                                          | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments diététiques<br>Aliments de régime<br>Alimentation particulière Aliments composés<br>Epices et condiments Produits laitiers<br>Produits carnés<br>Produits de la pêche<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Café, thé, infusion<br>Produits céréaliers<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés | Détermination de l'activité de l'eau                                          | Hygrométrie (Principe du point de rosée)                        | Méthode interne MOC3/155 |
| Fruits, Fruits transformés<br>Crèmes glacées<br>Boissons non alcoolisées<br>Miel                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Détermination de la teneur en Sucre (Degré Brix)                              | Réfractométrie                                                  | Méthode interne MOC3/169 |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Aliments diététiques<br>Aliments composés<br>Fruits et légumes<br>Produits gras<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés et matières premières                                                                                                                      | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | Méthode Dumas :<br>Combustion O2<br>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) | <b>Préparation :</b><br>Filtration<br>Distillation<br><br><b>Analyse :</b><br>Titrimétrie                                                                                                                  | Méthode interne MOC3/188 |

## Portée FIXE

| Agroalimentaire /Corps gras / Analyses physico-chimiques                       |                                       | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/82 |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                          | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                     | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Produits gras :</b><br>Graines oléagineuses<br>Fruits à coque<br>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           |
| 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\*

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

### Portée détaillée

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

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

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

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

### Portée détaillée

| Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques                                    |                                        | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-118-119 |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                        | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                             | REFERENCE DE LA METHODE  |
| Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière<br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br>Epices et condiments | Dosage des fibres alimentaires totales | <b>Préparation :</b><br>Digestion enzymatique automatique<br><br><b>Analyse :</b> 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 | <b>Préparation / Analyse :</b><br>Digestion à chaud<br>Filtration<br>Calcination<br>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                                                                                                                                                                                    |
| <b>Matières premières</b><br><b>Aliments composés, complets ou complémentaires</b> | Détermination de la teneur en cellulose brute | <b>Préparation / Analyse :</b><br>Digestion à chaud<br>Filtration<br>Calcination<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>MOC3/572                                                                                                                                                                                |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>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</b> |  |                                        | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118 |                                                                                                                                                                                 |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                  |  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  |                                                                                                                                                                                                                            | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                          |  |
| Alimentation Humaine<br>Alimentation Animale                                                                                                                                                                                           |  | Détermination de la teneur en Vitamine |                                                                                                                                                                                                                            | <b>Préparation :</b><br>Réduction<br>Saponification<br>Extraction par solvant<br>Extraction acide<br>Purification SPE<br>Evaporation<br><br><b>Analyse :</b><br><b>LC-MS/MS</b> |  |

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

## Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b>               |                                          |                                                                                                       |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/81                                           |                                          |                                                                                                       |                             |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE    | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                | REFERENCE DE LA METHODE     |
| Alimentation humaine :<br>Produits laitiers<br>Fruits et légumes<br>Boissons non alcoolisées<br>Aliments diététiques, Aliments de régime, Alimentation particulière,<br><br>Alimentation animale :<br>Aliments composés complets ou complémentaires) | Détermination de la teneur en vitamine C | Extraction acide<br>Réduction<br><br>Analyse : LC-MS/MS                                               | Méthode interne<br>MOC3/570 |
| Alimentation humaine :<br>Produits gras<br><br>Produits laitiers<br><br>Fruits et légumes                                                                                                                                                            | Détermination de la teneur en vitamine A | Saponification<br>Extraction par solvant<br>Purification SPE<br>Evaporation<br><br>Analyse : LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/571 |
| Alimentation humaine :<br>Produits gras<br><br>Produits laitiers<br><br>Fruits et légumes<br><br>Alimentation animale :<br>Aliments composés complets ou complémentaires)                                                                            | Détermination de la teneur en vitamine E | Saponification<br>Extraction par solvant<br>Purification SPE<br>Evaporation<br><br>Analyse : LC-MS/MS | Méthode interne<br>MOC3/571 |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> |                                              |                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                        |                                              | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Alimentation humaine</b><br><b>Alimentation animale</b>                                                                                                                                                             | Détermination de la teneur en lipides totaux | <b>Préparation :</b><br>Hydrolyse acide<br>Hydrolyse micro-onde<br>Extraction par solvant<br>Extraction micro-onde<br><br><b>Analyse :</b> Gravimétrie                                                                      |

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

## Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                                                                                                                   |                                              |                                                                                                              |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119                                                                                                                                                                                                              |                                              |                                                                                                              |                          |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                       | REFERENCE DE LA METHODE  |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras hors graines oléagineuses<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers sauf céréales brutes<br><br><b>Aliments diététiques</b><br><b>Epices et condiments</b><br><b>Produits carnés</b><br><b>Boissons non alcoolisées</b><br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en lipides totaux | <b>Préparation :</b><br>Hydrolyse<br>Extraction par solvant<br><b>Analyse :</b> Gravimétrie                  | Méthode interne MOC3/154 |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Aliments diététiques<br>Produits céréaliers<br>Produits laitiers<br>Produits carnés/ produits de la pêche<br>Produits gras<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Boissons non alcoolisées<br><br><b>Alimentation Animale :</b><br>Aliments composés<br>Matière première                                                                                          | Détermination de la teneur en lipides totaux | <b>Préparation :</b><br>Hydrolyse micro-onde<br>Extraction micro-onde<br><br><b>Analyse :</b><br>Gravimétrie | Méthode interne MOC3/560 |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> |                                           |                                                                    | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE     | PRINCIPE DE LA METHODE                                             |                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Alimentation humaine</b><br><b>Alimentation animale</b>                                                                                                                                                             | Détermination de la teneur en azote total | <b>Kjeldahl :</b><br>Minéralisation<br>Distillation<br>Titrimétrie |                                                                                                                                                                                                                             |

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

### Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                                     |                                                                               |                                                                    | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                      | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                         | PRINCIPE DE LA METHODE                                             | REFERENCE DE LA METHODE                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires | Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines | <b>Kjeldahl :</b><br>Minéralisation<br>Distillation<br>Titrimétrie | Méthode interne MOC3/153                                                                                                                                                                                                    |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b> |                                       |                                              | Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OBJET                                                                                                                                                                                                                  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                       |                                                                                                                                                                                                                             |
| Alimentation humaine<br>Alimentation animale                                                                                                                                                                           | Détermination de l'humidité           | Dessiccation<br>Gravimétrie                  |                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                        | Détermination de la teneur en cendres | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie |                                                                                                                                                                                                                             |

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

## Portée détaillée

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Produits laitiers, Aliments pour animaux, Corps gras, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>                                                                                                                                                                                      |                                                                    |                                              |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                                              |                             |
| OBJET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                              | PRINCIPE DE LA METHODE                       | REFERENCE DE LA METHODE     |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras hors graines oléagineuses<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers sauf céréales brutes<br>Aliments diététiques<br>Epices et condiments<br>Boissons non alcoolisées<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires<br>Matières premières | Détermination de la teneur en matière sèche ou de la teneur en eau | Dessiccation<br>Gravimétrie                  | Méthode interne<br>MOC3/150 |
| <b>Alimentation humaine :</b><br>Fruits et légumes<br>Aliments composés<br>Produits laitiers<br>Produits gras hors graines oléagineuses<br>Produits sucrés et édulcorés<br>Produits céréaliers sauf céréales brutes<br><br><b>Alimentation animale :</b><br>Aliments composés complets ou complémentaires                                                                                                   | Détermination de la teneur en cendres                              | Minéralisation par voie sèche<br>Gravimétrie | Méthode interne<br>MOC3/151 |

## Portée FLEX3

### Portée générale\*

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés / Analyses physico-chimiques</b>                                                         |                                        |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine - LAB GTA 25/60-118 |                                        |                                                                                                                                                                         |
| OBJET                                                                                                                                                                                               | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                                                                  |
| Alimentation humaine                                                                                                                                                                                | Détermination de la teneur en sulfites | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide / liquide<br>Dérivation<br><br><b>Purification :</b><br>Extraction liquide / solide (SPE)<br><br><b>Analyse :</b><br>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, 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<br>Aliments composés<br>Boissons non alcoolisées                                                                   | Détermination de la teneur en sulfites | <b>Préparation :</b><br>Extraction solide/liquide<br>Dérivation<br><b>Purification :</b><br>Extraction liquide/solide (SPE)<br><b>Analyse :</b><br>LC-MS/MS                                         | Méthode interne<br>MOC3/132 |

## Norovirus et Hépatite A

Portée d'accréditation N°1-1904

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

## Radioactivité

Portée d'accréditation N°1-1904

### Portée FIXE / FLEX1

#### #Agroalimentaire / Divers aliments / Mesures de radioactivité

Analyses de radionucléides dans l'environnement, dans les produits d'origine animale et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - LAB GTA 35

| OBJET                         | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                                       | REFERENCE DE LA METHODE                                                                 | GRANDEUR MESUREE ET ETENDUE DE LA MESURE ACTIVITE                                                                                 |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denrées alimentaires solides  | Radionucléides émetteurs $\gamma$<br>Gamme d'énergie : 40 à 2000 KeV | <b>Préparation</b><br>Détermination de l'activité massique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution  | <b>Préparation :</b><br>Méthode interne MOC 3/499<br><b>Mesure :</b><br>NF EN ISO 20042 | 0,03 Bq/L (1) jusqu'à l'activité obtenue pour un temps mort égal à 10%<br>(1) seuil de décision du $^{137}\text{Cs}$ à 661.66 keV |
| Denrées alimentaires liquides | Radionucléides émetteurs $\gamma$<br>Gamme d'énergie : 40 à 2000 KeV | <b>Préparation</b><br>Détermination de l'activité volumique des radionucléides par spectrométrie $\gamma$ à haute résolution | <b>Préparation :</b><br>Méthode interne MOC 3/499<br><b>Mesure :</b><br>NF EN ISO 20042 | 0,03 Bq/L (1) jusqu'à l'activité obtenue pour un temps mort égal à 10%<br>(1) seuil de décision du $^{137}\text{Cs}$ à 661.66 keV |

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

**\*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

Microbiologie alimentaire

Portée d'accréditation N°1-1904

Portée FLEX1

| Agroalimentaire / Divers aliments /<br>Echantillonnage – Prélèvement <sup>1</sup> |                                                 | Prélèvement d'objets agroalimentaires - LAB GTA 59                                                                 |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| OBJET                                                                             | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE        | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                                             | REFERENCE DE<br>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            |

<sup>1</sup> 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 /<br>Echantillonnage – Prélèvement <sup>1</sup> |                                                 | Prélèvement d'objets agroalimentaires - LAB GTA 59 |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| OBJET                                                                             | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE        | PRINCIPE DE LA METHODE                             | REFERENCE DE<br>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 /<br>Analyses microbiologiques                                                                      |                                                       | Analyses microbiologiques des produits et environnement<br>agro-alimentaires - LAB GTA 59 |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| OBJET                                                                                                                                 | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE              | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                    | REFERENCE DE<br>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, échantillon de l'environnement de production industrielle                            | 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><br>- 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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 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<br>Séparation / Concentration<br>Isolement - Confirmation                                                        | NF EN ISO 16654         |
| Viandes crues, lait cru et produits laitiers crus, végétaux crus 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, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Staphylocoques à coagulase positive                  | Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé Baird Parker                         | NF EN ISO 6888-1        |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Staphylocoques à coagulase positive                  | Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34°C et 38°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au Fibrinogène | NF EN ISO 6888-2        |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                                                 | Staphylocoques à coagulase positive                  | Recherche et dénombrement par technique NPP pour les faibles nombres                                                            | NF EN ISO 6888-3        |

| OBJET                                                                                                                                                                                     | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE                                          | PRINCIPE DE LA METHODE                                                                     | REFERENCE DE LA METHODE                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Tous produits d'alimentation humaine                                                                                                                                                      | Staphylocoques à coagulase positive                                            | Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique RAPID' <i>Staph</i> et confirmation | Nordval n°049<br>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 environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Bactéries anaérobies sulfitoréductrices                                        | Dénombrement des colonies à 37°C                                                           | NF ISO 15213-1                                 |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | <i>Clostridium</i> spp. sulfito-réductrices                                    | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation                                           | NF ISO 15213-1                                 |
| 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 – février 2005                  |
| 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</i> spp                                                         | 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 de l'environnement de production industrielle                                                                                                      | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>  | Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06   |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                                                                   | <i>Salmonella spp</i>                                 | Recherche Isolement / Identification et confirmation     | NF EN ISO 6579-1  |
| 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                                                                                           | <i>Salmonella spp</i>                                 | Recherche par PCR en temps réel IQ-Check Salmonella II   | BRD 07/06-07/04   |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments                                                | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp</i>  | Recherche Isolement / Identification et confirmation     | NF EN ISO 11290-1 |
| Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle                                                                                                           | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> | Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™  | AES 10/03-09/00   |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire                                                                   | <i>Campylobacter spp.</i>                             | Dénombrement des colonies à 41,5°C                       | NF EN ISO 10272-2 |
| Produits et ingrédients destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments | <i>Cronobacter spp</i>                                | Recherche Isolement / Identification et confirmation     | NF EN ISO 22964   |

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

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