

UNITE TECHNIQUE : SECTEUR LAIT EN ELEVAGE

L'accréditation porte sur :

Portée flexible FLEX1

# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-210
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)

Portée flexible Flex1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses microbiologiques (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire - LAB REF 15)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833-1
Lait cru (vache)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache)	Spoires butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i>	CNIEL INHD Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

Portée flexible Flex1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

# Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses biologiques <i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire – LAB REF 15)</i>			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Tests immuno- chromatographiques	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture
Lait cru (vache)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro- opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2

Portée flexible Flex1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrique	NF V04-210
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216

Portée flexible Flex1 : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée FIXE

Agroalimentaire / Produits laitiers / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/61)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IRTF	Méthode interne SLE ME 0806/1 selon NF ISO 9622
Lait cru (vache)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie Infrarouge IRTF	Méthode interne SLE ME 0806/1
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	Méthode interne SLE ME 0807/1
Lait (vache)	Dénombrement des cellules somatique	Comptage instantané fluoro-opto électronique	Méthode interne SLE ME 0806/2
Lait cru (vache)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IRTF Conductimétrie	Méthode interne SLE ME 0807/2

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 flexible FLEX1

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

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 / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	Méthode interne SLE ME 0809/1
Lait cru (vache)	Spoires butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	Méthode interne SLE ME 0802/1

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

Portée FIXE

# Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques (Analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : Résidus de médicaments – LAB GTA 30/99-6)			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearotherophilus</i>	Méthode interne SLE ME 0803/1
Lait cru (vache)	Recherche des résidus d'inhibiteurs	Test immuno-chromatographique et test de diffusion sur gélose utilisant <i>Bacillus subtilis</i>	Méthode interne SLE ME 0803/2

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.

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.