

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1366 rév. 12

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**AQMC**  
**ECOPARC**  
**135 RUE DE LA GARIGUETTE - CS 20130\_ST AUNES**  
**34135 MAUGUIO**

Dans son unité :

- **Laboratoire AQMC**

Elle porte sur les essais et analyses suivants :

#### Portée flexible FLEX1 :

* AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060

**\* AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
 (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> – $\beta$ - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
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 Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 7251
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement industriel	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 A
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 C
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-057-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par la technique d'ensemencement en surface et confirmation	NF V08-057-1/ Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobiose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15/ Méthode spirale

**\* AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement 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
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF ISO 15214 / Méthode spirale
Poudres de lait, poudre de lait infantile	<i>Cronobacter</i> spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	ISO/TS 22964
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1

**\* AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques**  
(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i>	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter spp.</i>	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
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	ISO/TS 10272-2
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et aux échantillons d'environnement prélevés dans la zone de production et de traitement des produits alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i>	Recherche Isolement / Identification et confirmation	XP ISO/TS 21872-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode en spirale	XP V08-034

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

### Portée flexible FLEX1

004

<b>PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / Analyses microbiologiques</b> <i>(Microbiologie appliquée à la chimie fine et produits cosmétiques, d'hygiène et de santé – LAB GTA 19/131-3)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Dénombrement par : - inclusion	NF ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par : - inclusion	ISO 16212
Produits cosmétiques et pharmaceutiques	Contrôle de la contamination microbienne : germes aérobies viables totaux	Dénombrement : - sur plaque	Pharmacopée en vigueur PE 2.6.12

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

### Portée flexible FLEX1

010

<b>* ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques des eaux</b> <i>(Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

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

### Portée flexible FLEX3

#### Portée générale\* :

7<sup>th</sup> CCT

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

*Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la.*

#### Portée détaillée\*\* :

1<sup>st</sup> CCT

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers Aliments composés	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/59 Kit : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/62 Kit : R6402 RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)
Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine totale du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/63 Kit : R4652 RIDASCREEN® FAST Milk (R. BIOPHARM)

*\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.*

### Portée flexible FLEX3

#### Portée générale\* :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers</b> - Produit bruts - Produits transformés  <b>Produits sucrés et édulcorés</b>	Détection en simplex d'une séquence d'ADN cible spécifique d'une protéine allergisante	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel <b>(méthode qualitative)</b>

*Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire, dont il aura assuré la validation.*

#### Portée détaillée\*\* :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers</b> Produits bruts : Noix du Brésil, noix de cajou, amande, noisette, noix, pistache, noix de pécan, noix de macadamia  <b>Produits transformés:</b> Céréales et dérivés, mélange de céréales, muesli, gâteaux, biscuits, cake, barre céréales  <b>Produits sucrés et édulcorés</b> pâte à tartiner, chocolat et dérivés, préparation pour desserts et boisson chaude	séquence d'ADN spécifique de la <b>noix du Brésil</b> : 11S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel <b>(méthode qualitative)</b>	Méthode interne MC3/61
	séquence d'ADN spécifique de la <b>noix de cajou</b> : Ana o 1.010 (vicilin-like protein)		
	séquence d'ADN spécifique de la <b>amande</b> : prunin 1 precursor		
	séquence d'ADN spécifique de la <b>noisette</b> : Cor a 1		
	séquence d'ADN spécifique de la <b>noix</b> : 2S albumin seed storage protein precursor		
	séquence d'ADN spécifique de la <b>pistache</b> : COR gene		
	séquence d'ADN spécifique de la <b>noix de pécan</b> : pec2a1a (7S vicilin)		
séquence d'ADN spécifique de la <b>noix de macadamia</b> : AMP2 (vicilin precursor)			

cct

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers :</b> Produits bruts : Cacahuète <b>Produits transformés :</b> Céréales et dérivés, mélange de céréales, barre céréales, gâteaux, biscuits, cake <b>Produits sucrés et            édulcorés :</b> Préparation pour desserts et boisson chaude	séquence d'ADN spécifique de la <b>cacahuète</b> : Arah 1 gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
<b>Produits céréaliers :</b> Produits bruts : Sésame, pavot, céleri. <b>Produits transformés :</b> Céréales et dérivés gâteaux, biscuits, cake	séquence d'ADN spécifique du <b>sésame</b> : ses1&2 2S albumin séquence d'ADN spécifique du <b>céleri</b> : Mtd gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61

\* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

\* 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).

Date de prise d'effet : **15/08/2017** Date de fin de validité : **31/07/2022**

La Responsable d'Accréditation Pilote  
The Pilot Accreditation Manager



**Cassandre CHOPLIN**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1366 Rév. 11.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS

Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)