

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1366 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

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

Dans son unité :  
**- Laboratoire AQMC**

Elle porte sur :

#### Unité technique : Laboratoire AQMC

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (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 aérobose 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 ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfite-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobose	NF V08-061

**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, 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 spp</i>	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 spp.</i> 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
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

<b>AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques</b> (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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

<b>PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS</b> (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / Analyses microbiologiques (Microbiologie appliquée à la chimie fine et produits cosmétiques, d'hygiène et de santé – LAB GTA 19/131-3)			
<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 CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS  
(MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / Analyses microbiologiques**  
(Microbiologie appliquée à la chimie fine et produits cosmétiques, d'hygiène et de santé – LAB GTA 19/131-3)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits cosmétiques et pharmaceutiques	Contrôle de la contamination microbienne : germes aérobies viables totaux	Dénombrement : - sur plaque	Pharmacopée en vigueur PE 2.6.12

**ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques et biologiques des eaux**

(Analyses microbiologiques et de biologie moléculaire des eaux - LAB GTA 23)

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

## Portée flexible B

Portée générale\* :

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 pour mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode fournisseur dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée\*\* :

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 selon kit fournisseur : 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 selon kit fournisseur : 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 selon kit fournisseur : R4652 RIDASCREEN®FAST Milk (R. BIOPHARM)

\*\* La liste exhaustive des objets (matrices) validés et des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

**Commentaire** : Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il peut, dans ce domaine, mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la validation. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier, des méthodes qui entrent dans le cadre de son accréditation. L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences du laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac.

## Portée flexible B

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 souhaite être reconnu compétent pour développer et mettre en œuvre dans le domaine couvert par la portée générale toute méthode 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  Produits transformés: 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 (méthode qualitative)	<b>Méthode interne MC3/61</b>
	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>l'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)			
<b>Produits céréaliers :</b> Produits bruts : Cacahuète  Produits transformés : 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)	<b>Méthode interne MC3/61</b>

**AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE**

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
<b>Produits céréaliers :</b> Produits bruts : Sésame, pavot, céleri.  Produits transformés : Céréales et dérivés Gâteaux, biscuits, cake	séquence d'ADN spécifique de la <b>sésame</b> : ses1&2 2S albumin	Broyage / Homogénéisation  Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice	<b>Méthode interne MC3/61</b>
	séquence d'ADN spécifique du <b>céleri</b> : Mtd gene	Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	

\*\* La liste exhaustive des objets (matrices) validés et des analyses proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

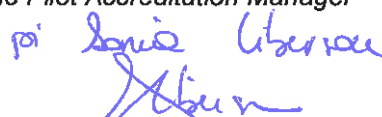
Commentaire : Le laboratoire souhaite être accrédité pour pratiquer les analyses dans le domaine décrit dans la portée générale. Il appartient au laboratoire d'assurer la validation des méthodes qu'il propose. Il doit établir et maintenir la compétence du personnel nécessaire à leur mise en œuvre.

Le laboratoire doit documenter et tenir à disposition permanente du Cofrac la liste détaillée des analyses et, en particulier, des méthodes qui entrent dans le cadre de son accréditation. L'adéquation entre les méthodes pratiquées et les compétences du laboratoire fait l'objet d'un examen lors des évaluations par le Cofrac.

# 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 : **03/04/2017**    Date de fin de validité : **30/09/2017**

Le Responsable d'Accréditation Pilote  
The Pilot Accreditation Manager

  
**Cassandre CHOPLIN**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1366 Rév. 10.

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
---