

Alimentation humaine et animale

METHODES D'ESSAIS UTILISEES PAR DEFAULT

| Paramètres | AH | AA | Env | PP | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|--|----|----|-----|----|---------------------------------------|--|-----------|----------------------|
| Micro-organismes à 30°C Dénombrement | X | X | X | X | NF EN ISO 4833-1 + Amendement A1 | Critère < 1.000 ufc/g | 3 j | OUI |
| Micro-organismes à 30°C Dénombrement | X | X | X | - | XP V08-034 | Critère ≥ 1.000 ufc/g Ensemencement en surface | 2 j | OUI |
| Entérobactéries présumées à 37°C - Dénombrement | X | X | - | - | NF V08-054 | | 1 j | OUI |
| Entérobactéries à 37°C Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 21528-1 | La norme est valide pour les recherches réalisées jusqu'à 10 grammes | 2 à 4 j | OUI |
| Coliformes présumés à 30°C Dénombrement | X | X | - | - | NF V08-050 | | 1 j | OUI |
| Coliformes à 30°C Recherche | X | X | X | - | NF ISO 4831 | | 3 à 4 j | NON |
| Coliformes thermotolérants à 44°C - Dénombrement | X | X | - | - | NF V08-060 | | 1 j | OUI |
| <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase + Dénombrement | X | X | X | - | NF EN ISO 16649-3 Technique NPP | Analyse sur coquillages vivants selon Règlement CE2073/2005 | 1 à 2 j | OUI |
| <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase + Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 16649-3 Enrichissement | | 1 à 2 j | OUI |
| <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidase + à 44°C Dénombrement | X | X | - | - | NF ISO 16649-2 | Traitement spécifique si suspicion de germes stressés | 1 j | OUI |
| Bactéries sulfito-réductrices à 46°C Dénombrement | X | X | - | - | NF V08-061/boîte | En l'absence de précision, les ASR sont considérés à 46°C | 1 j | OUI |
| Bactéries anaérobies sulfito- réductrices à 37°C Dénombrement | X | X | X | X | NF EN ISO 15213-1 | Méthode sans confirmation | 2 j | OUI |
| <i>Clostridium perfringens</i> Dénombrement | X | X | X | - | NF EN ISO 7937 (02/2005) | Abrogée en novembre 2023 | 1 à 3 j | OUI |
| <i>Bacillus cereus</i> présomptifs à 30°C Dénombrement | X | X | - | - | BKR 23/06-02/10 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 7932 | 1 j | OUI |
| Staphylocoques à coagulase positive Dénombrement | X | - | - | - | BKR 23/10-12/15 (AFNOR Validation) | Critère < 100 ufc/g | 1 j | OUI |
| Staphylocoques à coagulase positive Dénombrement | X | - | - | - | BKR 23/10-12/15 + V08-100 (spiral) | Critère ≥ 100 ufc/g | 1 j | OUI |
| Staphylocoques à coagulase positive Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 6888-3 | | 2 à 3 j | OUI |
| Levures et Moisissures à 25°C Dénombrement | X | X | - | - | NF V08-059 | | 5 j | OUI |

Alimentation humaine et animale

METHODES D'ESSAIS UTILISEES PAR DEFAUT

| Paramètres | AH | AA | Env | PP | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|---|--|----|-----|----|--|--|-----------|------------------------------|
| Levures et Moisissures à 25°C Dénombrement | X | X | - | - | BKR 23/11-12/18 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative aux normes NF EN ISO 21527-1 & 2 | 3 j | OUI |
| Levures à 25°C Dénombrement | X | X | - | - | Méthode interne | Les normes d'essais ne définissent pas le comptage distinct des levures et des moisissures. Les valeurs sont fournies à titre indicatif. | 3 à 5 j | NON |
| Moisissures à 25°C Dénombrement | X | X | - | - | Méthode interne | | 3 à 5 j | NON |
| Bactéries lactiques à 30°C Dénombrement | X | X | - | - | NF ISO 15214 | Critère < 1.000 ufc/g | 3 j | OUI |
| Bactéries lactiques à 30°C Dénombrement | X | X | - | - | NF ISO 15214 + V08-100 (spiral) | Critère ≥ 1.000 ufc/g | 3 j | OUI |
| <i>Pseudomonas spp</i> présomptifs à 25°C Dénombrement | X | - | X | - | Rhapsody agar | Méthode alternative – certifiée AFNOR pour produits carnés et laitiers | 2 j | NON |
| <i>Salmonella</i> Recherche | X | X | X | - | BKR 23/07-10/11 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 6579-1 Norme valide jusqu'à 25 g | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>spp</i> Recherche | X | - | X | - | AES 10/03-09/00 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 11290-1 Norme valide jusqu'à 25 g | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>spp</i> Recherche | X | - | X | - | BKR 23/02-11/02 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 11290-1 Norme valide jusqu'à 25 g | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>spp</i> Dénombrement | X | - | X | - | AES 10/05-09/06 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 11290-2 | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Listeria monocytogenes</i> Dénombrement | X | - | X | - | BKR 23/05-12/07 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF EN ISO 11290-2 | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Cronobacter spp</i> Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 22964 | La norme est valide pour les recherches réalisées jusqu'à 10 grammes | 3 à 6 j | OUI |
| <i>Campylobacter spp</i> | X | X | X | X | NF EN ISO 10272-1 | La norme est valide pour les recherches réalisées jusqu'à 10 grammes | 4 à 8 j | OUI |
| <i>Campylobacter spp</i> Dénombrement | X | X | X | X | NF EN ISO 10272-2 | | 2 à 6 j | OUI |
| STEC hautement pathogènes O157:H7, O26:H11, O103:H2, O111:H8 & O145:H28 Recherche | X | - | - | - | "Screening": LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 "Confirmation": Méthode interne MC3/30 | Analyse « screening » Recherche gènes <i>Stx1/Stx2/Eae</i> | 1 j | OUI |
| | AH : produits carnés, laitiers et végétaux | | | | | Analyse « screening » Recherche gènes <i>O157/O26/O103/O111/O145</i> | 1 j | Sur AH |
| | + Tests sur colonies/bouillons | | | | | Analyse « Isolement/confirmation » Confirmation sur colonies | 1 j | Sur Bouillon Sur Colonies |
| STEC pathogènes O45:H2 & O121:H19 Recherche | X | - | - | - | "Screening": LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 "Confirmation": Méthode interne MC3/30 | Analyse « screening » Recherche gènes <i>Stx1/Stx2/Eae</i> | 1 j | NON |
| | AH : produits carnés, laitiers et végétaux | | | | | Analyse « screening » Recherche gènes <i>O45/O121</i> | | NON |
| | + Tests sur colonies/bouillons | | | | | Analyse « Isolement/confirmation » Confirmation sur colonies | | NON |
| <i>Escherichia coli</i> O104:H4 entéro aggrégative Recherche | X | - | X | - | "Screening": LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 "Confirmation": Méthode interne MC3/30 | Analyse « screening » Recherche gènes <i>O104 et H4</i> | 1 j | NON |
| | AH : graines germées | | | | | Analyse « screening » Recherche gènes <i>Stx1/Stx2/aggR/aiiC</i> | | NON |
| | + Tests sur colonies/bouillons | | | | | Analyse « Isolement/confirmation » Confirmation sur colonies | | NON |

Alimentation humaine et animale

METHODES D'ESSAIS UTILISEES PAR DEFAUT

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---------|-----|
| BAT : bactéries acidophiles thermophiles | X | - | - | - | Méthode interne issue d'IFU Method #12 | | 4 à 8 j | NON |
| Si BAT+ : PCR <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> | X | - | - | - | PCR Méthode interne | | 4 à 8 j | NON |
| <i>Yersinia enterocolitica</i> Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 10273 | | 4 à 8 j | NON |
| Recherche <i>Vibrio cholerae</i> , <i>parahaemolyticus</i> & <i>vulnificus</i> potentiellement pathogène | X | X | X | - | NF EN ISO 21872-1 | Isolement, identification, confirmation | 2 à 5 j | OUI |
| Spores Dénombrement | - | - | - | - | NF V08-250 | Choc thermique 10 mn à 80°C | - | NON |

Glossaire : AH = alimentation humaine / AA = Alimentation animale / Env = environnement / PP = production primaire

Alimentation humaine et animale

METHODES D'ESSAIS EFFECTUEES SUR DEMANDE EXPRESSE

| Paramètres | AH | AA | Env | PP | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|--|----|----|-----|----|-------------------------------------|--|-----------|----------------------|
| Entérobactéries à 37°C Dénombrement | X | X | X | - | NF EN ISO 21528-2 | | 1 à 3 j | OUI |
| Entérobactéries à 37°C Dénombrement | X | X | X | - | 3M-01/06-09/97 (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF ISO 21528-2 | 1 j | OUI |
| Coliformes à 30°C Dénombrement | X | X | X | - | 3M-01/02-09/89-A (AFNOR Validation) | Non applicable aux coquillages crus - Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF ISO 4832 | 1 j | OUI |
| Coliformes à 30°C Dénombrement | X | X | X | - | NF ISO 4832 | | 1 à 2 j | NON |
| Coliformes à 37°C Recherche | X | X | X | - | NF ISO 4831 | | 3 à 4 j | NON |
| Coliformes à 37°C Dénombrement | X | X | X | - | NF ISO 4832 | | 1 à 2 j | NON |
| Coliformes à 44°C Dénombrement | X | - | - | - | 3M-01/02-09/89-C (AFNOR Validation) | Méthode validée AFNOR, alternative à la norme NF V08-060 | 1 j | OUI |
| <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase + Dénombrement | X | - | - | - | NF ISO 16649-2 | AH : Coquillages vivants hors référence Règlement CE 2073/2005 | 1 j | OUI |
| <i>Bacillus cereus</i> présomptifs à 30°C - Dénombrement | X | X | X | - | NF EN ISO 7932 | | 1 à 3 j | OUI |
| <i>Clostridium spp.</i> sulfito-réducteurs à 37°C Dénombrement | X | X | X | X | NF EN ISO 15213-1 | Méthode avec confirmation | 2 à 3 j | OUI |
| Levures et Moisissures à 25°C - Dénombrement | X | X | - | - | NF ISO 21527-1 | Produits dont Aw > 0,95 | 5 j | NON |
| Levures et Moisissures à 25°C - Dénombrement | X | X | - | - | NF ISO 21527-2 | Produits dont Aw < 0,95 | 5 à 10 j | NON |
| Staphylocoques à coagulase positive - Dénombrement | X | X | X | X | NF EN ISO 6888-2 | | 2 j | OUI |
| <i>Pseudomonas spp</i> présomptifs à 25°C Dénombrement | X | - | - | - | NF EN ISO 13720 | Viandes et produits à base de viande | 2 j | NON |
| <i>Salmonella spp</i> Recherche | X | X | X | X | ISO 6579-1 hors Annexe D | (*) : Hors échantillons au stade de la production primaire & hors <i>Salmonella typhi</i> et <i>paratyphi</i> Norme valide jusqu'à 25 g | 4 à 6 j | OUI Sauf (*) |
| <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>spp</i> - Recherche | X | X | X | - | NF EN ISO 11290-1 | Norme valide jusqu'à 25 g | 5 à 7 j | OUI |
| <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>spp</i> - Dénombrement | X | X | X | - | NF EN ISO 11290-2 | | 2 à 4 j | OUI |

Glossaire : AH = alimentation humaine / AA = Alimentation animale / Env = environnement / PP = production primaire

MICROBIOLOGIE DES EAUX

METHODES D'ESSAIS UTILISEES EN ROUTINE

| Paramètres | Détermination | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|---|---------------|---|--|----------------|---------------------------|
| Micro-organismes revivifiables à 22°C | Dénombrement | NF EN ISO 6222 | | 3 j | NON |
| Micro-organismes revivifiables à 36°C | Dénombrement | NF EN ISO 6222 | | 2 j | NON |
| Bactéries coliformes - Eau de consommation - | Dénombrement | NF EN ISO 9308-1 version 2000 | Méthode par filtration | 2 à 4 j | OUI Eaux douces |
| Bactéries coliformes - Autres eaux - | Dénombrement | NF EN ISO 9308-1 version 2014 | Méthode par filtration | 1 à 2 j | NON |
| Bactéries coliformes | Dénombrement | BKR 23/08-06/12 | Résultat "Flash" en 24H sur demande expresse | 1 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> - Eau de consommation - | Dénombrement | NF EN ISO 9308-1 version 2000 | Méthode par filtration | 2 à 4 j | OUI Eaux douces |
| <i>Escherichia coli</i> - Autres eaux - | Dénombrement | NF EN ISO 9308-1 version 2014 | Méthode par filtration | 1 à 2 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> | Dénombrement | BKR 23/08-06/12 | Résultat "Flash" en 24H sur demande expresse | 1 j | NON |
| Entérocoques intestinaux | Dénombrement | NF EN ISO 7899-2 | Méthode par filtration | 2 à 3 j | OUI Eaux douces |
| Entérocoques intestinaux | Dénombrement | Compass Enterococcus agar | Résultat "Flash" en 24H sur demande expresse | 1 j | NON |
| Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs | Dénombrement | NF EN 26461-2 | Méthode par filtration | 2 j | NON |
| Staphylocoques pathogènes | Dénombrement | NF T90-412 | Méthode par filtration | 2 à 3 j | NON |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Dénombrement | NF EN ISO 16266 | Méthode par filtration | 2 à 5 j | NON |
| <i>Salmonella</i> | Recherche | NF ISO 19250 | EAUX | 4 à 5 j | NON |

VIRUS ALIMENTAIRE

METHODES D'ESSAIS UTILISEES EN ROUTINE

| Paramètres | Détermination | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|----------------------|------------------|--|---|----------------|----------------------|
| Norovirus GI | Recherche | Méthode interne issue de NF EN ISO 15216-2 | Sur matrices Végétaux, Coquillages, Eaux, Surface | 3 à 7 j | NON |
| Norovirus GII | Recherche | Méthode interne issue de NF EN ISO 15216-2 | Sur matrices Végétaux, Coquillages, Eaux, Surface | 3 à 7 j | NON |
| Hépatite A | Recherche | Méthode interne issue de NF EN ISO 15216-2 | Sur matrices Végétaux, Coquillages, Eaux, Surface | 3 à 7 j | NON |

ALLERGENES MAJEURS

METHODES D'ESSAIS UTILISEES – LD : Limite de détection / LQ : Limite de quantification

| Paramètres | Détermination | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|---|----------------------|--|---|-----------|-------------------------------|
| Fruits à coques | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 Limites détection : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Détail des fruits à coque : amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix de macadamia, noix du Brésil, pistache | | | | | |
| Arachide | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Sésame | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Lupin <i>Méthode par défaut</i> | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Lupin « sweet lupines » protéines (L.albus, luteus et angustifolius) y compris y-conglutinin <i>Sur demande expresse</i> | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/85 LD : 0.7 ppm / LQ : 1 ppm Dernier point de gamme : 27 ppm | | 3 à 5 j | NON |
| Soja | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Soja Protéines de soja chauffé <i>Sur demande expresse</i> | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/87 LD : 0.24 ppm / LQ : 2,5 ppm Dernier point de gamme : 20 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 3 à 5 j | NON |
| Moutarde Brune et/ou noire Blanche <i>Méthode par défaut</i> | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Moutarde Brune / noire / blanche <i>Sur demande expresse</i> | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/86 LD : 0.1 ppm / LQ : 0,5 ppm Dernier point de gamme : 13,5 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 3 à 5 j | NON |
| Céleri | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Poissons | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | NON |
| Mollusques | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | NON |
| Crustacés | Méthode Qualitative | Méthode interne PCR selon MC3/61 LD : 4 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 4 à 7 j | NON |
| Gluten Gliadines (blé) + prolamines (seigle-orge) | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/59 LD : 3 ppm / LQ : 5 ppm Dernier point de gamme : 80 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 3 à 5 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Gluten compétitif Gliadines (blé) + prolamines (seigle-orge) | Méthode Quantitative | Méthode ELISA compétitive MC3/81 LD : 4,6 ppm / LQ : 10 ppm Dernier point de gamme : 270 ppm | Sur matrice alimentaire | 3 à 5 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Protéines de lait Vache / Chèvre / Brebis Bufflonne | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/63 α-, β-, κ-Caséine et β-Lactoglobulin LD : 0,7 ppm / LQ : 2,5 ppm Dernier point de gamme : 67,5 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 3 à 5 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |
| Protéines d'œuf ovalbumine et ovomucoïde | Méthode Quantitative | Méthode ELISA MC3/62 LD : 0,10 ppm / LQ : 0,5 ppm Dernier point de gamme : 13,5 ppm | Sur matrice alimentaire Sur surface de travail | 3 à 5 j | Selon matrices ⁽¹⁾ |

Dans le cas de l'analyse des allergènes par PCR, la détection de l'allergène X va permettre d'amplifier un fragment de l'ADN de l'allergène X, ce qui ne signifie pas forcément que l'ADN de cet allergène soit intact.

En cas de résultat négatif, la séquence de l'allergène X n'a pas été détectée par PCR. Une séquence d'allergène non détectée peut aussi vouloir dire que l'ADN peut être présent mais à une teneur inférieure à la LD ou bien que l'état de dégradation de l'ADN ne permet pas d'être détectée par la méthode analytique.

Les LD et LQ sont celles indiquées par le fournisseur de kit ELISA. Le laboratoire respecte les recommandations du fournisseur afin d'atteindre ces spécifications techniques. Toutefois, la valeur de la contamination de l'échantillon peut varier du fait de l'effet matrice de même que le processus de fabrication peut avoir une influence sur le taux de récupération (protéines masquées ou dégradées).

Un complément d'information sur le site <https://aqmc.fr/analyses/allergenes-majeurs/> précise les avantages et limites de chaque méthode.

Selon matrices⁽¹⁾ : Concernant l'accréditation des essais allergènes, l'attestation d'accréditation n° 1-1366 est disponible sur notre site internet www.aqmc.fr ainsi que sur www.cofrac.fr. La portée détaillée est exclusivement accessible depuis le site internet du COFRAC.

Cosmétique - Produits d'hygiène

MICROBIOLOGIE

METHODES D'ESSAIS UTILISEES EN ROUTINE

| Paramètres | Détermination | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|---|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------|
| Bactéries aérobies mésophiles | Dénombrement | NF EN ISO 21149 | | 3 j | OUI (inclusion) |
| Levures et Moisissures | Dénombrement | NF EN ISO 16212 | | 3 à 5 j | OUI (inclusion) |
| Micro-organismes spécifiés et non spécifiés | Recherche | NF EN ISO 18415 | | 3 à 6 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> | Recherche | NF EN ISO 21150 | | 2 à 4 j | OUI |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Recherche | NF EN ISO 22717 | | 2 à 5 j | OUI |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Recherche | NF EN ISO 22718 | | 2 à 3 j | OUI |
| <i>Candida albicans</i> | Recherche | NF EN ISO 18416 | | 3 j | OUI |
| Challenge test | Protection antimicrobienne | NF EN ISO 11930 | | 6 à 7 semaines | OUI |

METHODES D'ESSAIS EFFECTUEES SUR DEMANDE EXPRESSE

| Paramètres | Détermination | Référence de la méthode | Remarques / Conditions associées | Délai (*) | Accréditation COFRAC |
|---|---------------|-------------------------|--|-----------|----------------------|
| DGAT | Dénombrement | Ph.Eur. Chapitre 2.6.12 | | 5 j | OUI (inclusion) |
| DMLT | Dénombrement | Ph.Eur. Chapitre 2.6.12 | | 5 j | OUI (inclusion) |
| Bactéries Gram-négatives résistantes aux sels biliaires | Dénombrement | Ph.Eur. Chapitre 2.6.31 | Médicaments à base de plante pour usage oral | 3 j | NON |
| Bactéries Gram-négatives résistantes aux sels biliaires | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 3 j | NON |
| <i>Salmonella</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 3 à 6 j | NON |
| <i>Salmonella</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.31 | Médicaments à base de plante pour usage oral | 4 à 6 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 3 à 5 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.31 | Médicaments à base de plante pour usage oral | 3 à 5 j | NON |
| <i>Escherichia coli</i> | Dénombrement | Ph.Eur. Chapitre 2.6.31 | Médicaments à base de plante pour usage oral | 3 à 5 j | NON |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 2 à 5 j | NON |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 2 à 3 j | NON |
| <i>Candida albicans</i> | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 5 à 7 j | NON |
| Clostridies | Recherche | Ph.Eur. Chapitre 2.6.13 | Contrôle des produits non stériles | 4 à 7 j | NON |
| Challenge test | Evaluation | Ph.Eur. Chapitre 5.1.3 | | 6 à 7 sem | NON |

Accréditation COFRAC :

N° 1-1366

Attestation d'accréditation

disponible sur www.cofrac.fr