Liste des méthodes utilisées par AQMC
Mise à jour le 01/06/2026

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
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**
Escherichia coli 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**
Escherichia coli β-glucuronidase + Recherche	X	X	X	-	NF EN ISO 16649-3 Enrichissement		1 à 2 j	**OUI**
Escherichia coli 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**
Clostridium perfringens Dénombrement	X	X	X	-	NF EN ISO 7937 (02/2005)	Abrogée en novembre 2023	1 à 3 j	**OUI**
Bacillus cereus 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**

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

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**
Pseudomonas spp présomptifs à 25°C Dénombrement	X	-	-	-	BKR 23/09-05/15 A/B (AFNOR Validation) Produits carnés/laitiers	Méthode validée AFNOR, alternative aux normes NF EN ISO 13720 & XP ISO/TS 11059	2 j	**NON**
Salmonella 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
Listeria monocytogenes et *spp* 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**
Listeria monocytogenes et *spp* 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**
Listeria monocytogenes et *spp* 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**
Listeria monocytogenes 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**
Cronobacter spp 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**
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 *Stx1/Stx2/Eae*	1 j	**OUI**
	AH : produits carnés, laitiers et végétaux					Analyse « screening » Recherche gènes *O157/O26/O103/O111/O145*	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 *Stx1/Stx2/Eae*	1 j	**NON**
	AH : produits carnés, laitiers et végétaux					Analyse « screening » Recherche gènes *O45/O121*		**NON**
	+ Tests sur colonies/bouillons					Analyse « Isolement/confirmation » Confirmation sur colonies		**NON**
Escherichia coli O104:H4 entéro aggrégative Recherche	X	-	X	-	**"Screening :** LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2 **"Confirmation":** Méthode interne MC3/30	Analyse « screening » Recherche gènes *O104 et H4*	1 j	**NON**
	AH: graines germées					Analyse « screening » Recherche gènes *Stx1/Stx2/aggR/aaiC*		**NON**
	+ Tests sur colonies/bouillons					Analyse « Isolement/confirmation » Confirmation sur colonies		**NON**

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

Alimentation humaine et animale

METHODES D'ESSAIS UTILISEES PAR DEFAUT

BAT : bactéries acidophiles thermophiles	X	-	-	-	Méthode interne issue d'IFU Méthod #12		4 à 8 j	**NON**
Si BAT+ : PCR *Alicyclobacillus acidoterrestris*	X	-	-	-	PCR Méthode interne		4 à 8 j	**NON**
Campylobacter spp	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**
Campylobacter spp Dénombrement	X	X	X	X	NF EN ISO 10272-2		2 à 6 j	**OUI**
Yersinia enterocolitica Recherche	X	X	X	-	NF EN ISO 10273		4 à 8 j	**NON**
Recherche Vibrio cholerae, parahaemolyticus & vulnificus 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

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

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**
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**
Escherichia coli β-glucuronidase + Dénombrement	X	-	-	-	NF ISO 16649-2	AH : Coquillages vivants hors référence Règlement CE 2073/2005	1 j	**OUI**
Bacillus cereus présomptifs à 30°C - Dénombrement	X	X	X	-	NF EN ISO 7932		1 à 3 j	**OUI**
Clostridium spp. sulfito-réducteurs à 37°C Dénombrement	X	X	X	X	NF EN ISO 15213-1	Méthode avec confirmation	2 à 3 j	**OUI**
Clostridium perfringens	X	X	X	X	NF EN ISO 15213-2	Méthode avec confirmation	2 à 3 j	**NON**
Levures et Moisissures à 25°C - Dénombrement	X	X	-	-	NF V08-036	Produits dont Aw < 0,96	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**
Pseudomonas spp présomptifs à 25°C Dénombrement	X	-	-	-	NF EN ISO 13720	Viandes et produits à base de viande	2 j	**NON**
Salmonella spp Recherche	X	X	X	X	ISO 6579-1 hors Annexe D	**(*) :** Hors échantillons au stade de la production primaire & hors *Salmonella typhi* et *paratyphi* Méthode valide jusqu'à 25 g	4 à 6 j	**OUI** **Sauf (*)**
Salmonella Recherche	-	X	-	-	Méthode PCR interne MC3/76	Détection par amplification par PCR temps réel du gène Inv Norme valide jusqu'à 25 g	1 à 2 j	**OUI**
Listeria monocytogenes et *spp* – Recherche	X	X	X	-	NF EN ISO 11290-1	Norme valide jusqu'à 25 g	5 à 7 j	**OUI**
Listeria monocytogenes et *spp*- 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

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

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 ALIMENTAIRES MAJEURS

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 process 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.

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

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 Méthode par défaut	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-conglutin Sur demande expresse	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 Sur demande expresse	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** Méthode par défaut	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** Sur demande expresse	Méthode Quantitative	Méthode ELISA MC3/86 LD : 0.02 ppm / LQ : 0,2 ppm Dernier point de gamme : 2,40 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 PCR selon MC3/61 LD : 1 ppm	Sur matrice alimentaire Sur surface de travail	4 à 7 j	NON
Mollusques	Méthode Qualitative	Méthode PCR selon MC3/61 LD : 0,4 ppm	Sur matrice alimentaire Sur surface de travail	4 à 7 j	NON
Crustacés	Méthode Qualitative	Méthode PCR selon MC3/61 LD : 0,4 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-, ß-, κ-Caséine et ß-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)

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.

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr

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
Escherichia coli	Recherche	NF EN ISO 21150		2 à 4 j	OUI
Pseudomonas aeruginosa	Recherche	NF EN ISO 22717		2 à 5 j	OUI
Staphylococcus aureus	Recherche	NF EN ISO 22718		2 à 3 j	OUI
Candida albicans	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 produits non stériles	3 j	NON
Salmonella	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle produits non stériles	3 à 6 j	NON
Salmonella	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.31	Médicaments à base de plante pour usage oral	4 à 6 j	NON
Escherichia coli	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle produits non stériles	3 à 5 j	NON
Escherichia coli	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.31	Médicaments à base de plante pour usage oral	3 à 5 j	NON
Escherichia coli	Dénombrement	Ph.Eur. Chapitre 2.6.31	Médicaments à base de plante pour usage oral	3 à 5 j	NON
Pseudomonas aeruginosa	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle produits non stériles	2 à 5 j	NON
Staphylococcus aureus	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle produits non stériles	2 à 3 j	NON
Candida albicans	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle produits non stériles	5 à 7 j	NON
Clostridies	Recherche	Ph.Eur. Chapitre 2.6.13	Contrôle 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 + Portée détaillée disponibles sur www.cofrac.fr

A.Q.M.C. - 135 rue de la Garriguette - Ecoparc St Aunès - CS 20130 - 34135 MAUGUIO Cedex
☎ 04 67 02 21 06 - Email : laboratoire@aqmc.fr