

## Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1872 rév. 13**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR**Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017***Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU***ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / FOODSTUFFS*réalisées par / *performed by :*

**INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement**

-

**BP 1274 ANTANANARIVO 101  
MADAGASCAR**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe  
*and precisely described in the attached technical appendix*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) .*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.


*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *granting date* : **20/08/2024**Date de fin de validité / *expiry date* : **31/01/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

**Safaa KOBBI ABIL**

DocuSigned by:  
  
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.  
*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).  
*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-1872 Rév 12.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1872 [Rév 12](#).*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.  
*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

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)

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-1872 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR** Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement

-

**BP 1274 ANTANANARIVO 101  
MADAGASCAR**

Dans son unité :

- **Laboratoire Microbiologie des eaux**
- **Laboratoire Microbiologie des aliments**
- **Laboratoire Micropolluant**

Elle porte sur :

#### Unité technique n° 1 : MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

##### **Portée FLEX1**

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br><i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i> |  |   |                            |
|---|--|---|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE<br>OU RECHERCHEE                   | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine, 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   | 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                 |
| 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             |

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br><i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>                   |  |   |                         |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments | Staphylocoques à coagulase positive  | Dénombrement des colonies en aérobiose entre 34 et 38°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, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | Staphylocoques à coagulase positive  | Recherche<br>Enrichissement / Isolement et confirmation   | NF EN ISO 6888-3        |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | Bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies          | Dénombrement des colonies à 37°C  | NF ISO 15213-1          |
| Viandes et produits à base de viande  | <i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs  | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF EN ISO 13720         |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments     | <i>Clostridium perfringens</i>   | Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation  | NF EN ISO 15213-2       |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire   | <i>Bacillus cereus</i> présomptifs   | Dénombrement des colonies à 30°C  | NF EN ISO 7932          |
| 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   | Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF V08-036              |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau supérieure à 0,95  | Levures et moisissures   | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF ISO 21527-1          |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95   | Levure osmophiles et moisissures xérophiles                                    | Dénombrement des colonies à 25°C  | NF ISO 21527-2          |

| <b>Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses microbiologiques</b><br><i>(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)</i>  |  |   |                         |
|--|--|---|-------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire  | <i>Salmonella</i> spp.   | Recherche<br>Isolement / Identification et confirmation   | NF EN ISO 6579-1        |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de de l'environnement de production industrielle   | <i>Salmonella</i> spp.   | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA)<br>Système automatisé VIDAS EASY <i>Salmonella</i>   | BIO 12/16-09/05         |
| Tous produits d'alimentation humaine et animale, échantillons de l'environnement   | <i>Salmonella</i> spp.   | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA)<br>Système automatisé VIDAS® UP <i>Salmonella</i>  | BIO 12/32-10/11         |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire  | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.  | Recherche<br>Isolement / Identification et confirmation   | NF EN ISO 11290-1       |
| Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire  | <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.  | 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>  | Recherche par réaction immuno-enzymatique (ELFA)<br>Etape d'enrichissement à 37°C<br>Système automatisé VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> 2 | BIO 12/11-03/04         |
| Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments | <i>Cronobacter</i> spp   | Recherche<br>Isolement / Identification et confirmation   | NF EN ISO 22964         |
| Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires                            | <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes | Recherche<br>Isolement / Identification et confirmation   | NF EN ISO 21872-1       |

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## Unité technique n° 2 : MICROBIOLOGIE DES EAUX

### Portée FLEX1

| Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques<br>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23) |   |  |                            |
|---|---|--|----------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE<br>OU RECHERCHEE                    | PRINCIPE DE LA METHODE   | REFERENCE DE LA<br>METHODE |
| Eaux douces   | Micro-organismes<br>revivifiables 36°C                      | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies  | NF EN ISO 6222             |
| Eaux douces   | Micro-organismes<br>revivifiables 22°C                      | Ensemencement par incorporation<br>Incubation à 22°C<br>Dénombrement des colonies  | NF EN ISO 6222             |
| Eaux douces   | <i>Escherichia coli</i> et bactéries<br>coliformes          | Filtration sur membrane<br>Incubation sur milieu chromogène à<br>36°C<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées                                   | NF EN ISO 9308-1           |
| Eaux douces   | Coliformes et coliformes<br>thermotolérants                 | Ensemencement en milieu liquide<br>Incubation à 30°C<br>Confirmation des tubes positifs<br>Calcul du NPP   | NF T 90-413                |
| Eaux douces   | Spores de micro-organismes<br>anaérobies sulfito-réducteurs | Destruction des formes végétatives<br>Filtration sur membrane<br>Incubation à 37°C en anaérobiose<br>Dénombrement des colonies<br>caractéristiques | NF EN 26461-2              |
| Eaux douces   | Entérocoques intestinaux                                    | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées  | NF EN ISO 7899-2           |
| Eaux douces   | Staphylocoques pathogènes<br>(coagulase positive)           | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C sur milieu sélectif<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées  | NF T 90-412                |
| Eaux douces   | <i>Salmonella</i>   | <u>Méthode qualitative</u> :<br>Pré-enrichissement<br>Enrichissement en milieu sélectif<br>liquide<br>Isolement sur milieu gélosé<br>Confirmation  | NF ISO 19250               |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires<br>Eaux salines et<br>saumâtres   | Entérocoques intestinaux                                    | Ensemencement en microplaques<br>Incubation à 44°C<br>Confirmation des puits positifs par<br>fluorescence<br>Détermination du NPP                  | NF EN ISO 7899-1           |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires<br>Eaux salines et<br>saumâtres   | <i>Escherichia coli</i>                                     | Ensemencement en microplaques<br>Incubation à 44°C<br>Confirmation des puits positifs par<br>fluorescence<br>Détermination du NPP                  | NF EN ISO 9308-3           |
| Eaux douces   | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                               | Filtration sur membrane<br>Incubation à 36°C<br>Dénombrement des colonies<br>confirmées  | NF EN ISO 16266            |

| <b>Environnement / Qualité de l'eau / Analyses microbiologiques</b><br><i>(Analyses microbiologiques des eaux – LAB GTA 23)</i> |  |   |                         |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces   | Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices et de <i>Clostridium</i> sulfito-réducteurs | Destruction des formes végétatives<br>Ensemencement en tube par incorporation<br>Incubation à 37°C en anaérobiose<br>Dénombrement des colonies caractéristiques | NF T 90-415             |
| Eaux douces   | <i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes  | Ensemencement en milieu liquide<br>Méthode colorimétrique et fluorimétrique Colilert®18<br>Détermination du NPP   | NF EN ISO 9308-2        |
| Eaux douces<br>Eaux salines et saumâtres  | <i>Escherichia coli</i>  | Ensemencement en milieu liquide<br>Méthode colorimétrique Colilert®18<br>Détermination du NPP   | IDX 33/02 – 06/12       |
| Eaux douces<br>Eaux salines et saumâtres  | Entérocoques intestinaux   | Méthode colorimétrique<br>Enterolert-E®<br>Détermination du NPP   | IDX 33/04–02/15         |
| Eaux douces   | Entérocoques intestinaux   | Méthode colorimétrique et fluorimétrique<br>Enterolert-DW®<br>Détermination du NPP  | IDX 33/03 – 10/13       |
| Eaux destinées à la consommation humaine  | Micro-organismes revivifiables 36°C  | Dénombrement des micro-organismes revivifiables 36°C<br>EasyDisc YEA®   | IDX 33/09-03/22         |
| Eaux destinées à la consommation humaine  | Micro-organismes revivifiables 22°C  | Dénombrement des micro-organismes revivifiables 22°C<br>EasyDisc YEA®   | IDX 33/09-03/22         |
| Eaux douces   | <i>Pseudomonas aeruginosa</i>  | Ensemencement en milieu liquide<br>Méthode fluorimétrique<br>Pseudalert®<br>Détermination du NPP  | NF EN ISO 16266-2       |

<sup>(1)</sup>A l'exception des eaux non filtrables nécessitant une centrifugation.

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FIXE**

| Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - prélèvement<br>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) |                                       |                        |                                    |
|---|---------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE | REFERENCE DE LA METHODE            |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires   | Température                           | Méthode à la sonde     | Méthode interne<br>LHAE CHI-MO-058 |

**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 FLEX1**

| Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - prélèvement<br>(Essais physico-chimiques des eaux sur site – LAB GTA 29) |                                       |  |                         |
|---|---------------------------------------|--|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE                           | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux douces   | pH (mesure instantanée)               | Potentiométrie<br>Méthode à l'électrode de verre | NF EN ISO 10523         |
| Eaux douces   | Chlore libre et total                 | Colorimétrie                                     | NF EN ISO 7393-2        |
| Eaux douces   | Conductivité (mesure instantanée)     | Méthode à la sonde                               | NF EN 27888             |

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**Portée FLEX1**

| Environnement / Qualité de l'eau / Echantillonnage - prélèvement<br>(Echantillonnage d'eau en vue d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et de radionucléides – LAB GTA 29) |  |   |                         |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE  | PRINCIPE DE LA METHODE  | REFERENCE DE LA METHODE |
| Eaux destinées à la consommation humaine  | Echantillonnage en vue d'analyses<br>- physico-chimiques,<br>- microbiologiques<br>- de radionucléides<br><u>Echantillonnage</u><br>- à la ressource<br>- en production<br>- en distribution | Echantillonnage instantané<br>(prise d'un échantillon unique) | FD T 90-520             |
| Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes   | Echantillonnage pour la recherche de Légionelles   | Echantillonnage instantané<br>(prise d'un échantillon unique) | FD T 90-522             |
| Eaux de loisirs traitées (eaux de piscines...)  | Echantillonnage en vue d'analyses<br>- physico-chimiques,<br>- microbiologiques  | Echantillonnage instantané<br>(prise d'un échantillon unique) | FD T 90-521             |

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les échantillonnages en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.



**Portée FLEX1**

| <b>Environnement / Qualité de l'eau / Analyses physico-chimiques des eaux</b><br><i>(Analyses physico-chimiques des eaux - LAB GTA 05)</i> |                                       |                               |                          |
|--|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| OBJET  | CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE | PRINCIPE DE LA METHODE        | REFERENCE DE LA METHODE  |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Couleur                               | Comparaison visuelle          | NF EN ISO 7887-méthode D |
| Eaux douces  | Turbidité                             | Spectrophotométrie            | NF EN ISO 7027-1         |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Conductivité                          | Méthode à la sonde            | NF EN 27888              |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | pH                                    | Potentiométrie                | NF EN ISO 10523          |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Matières en suspension                | Gravimétrie                   | NF EN 872                |
| Eaux douces  | Oxydabilité permanganate              | Titrimétrie                   | NF EN ISO 8467           |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Azote Kjeldahl                        | Titrimétrie                   | NF EN 25663              |
| Eaux douces  | Dureté                                | Titrimétrie                   | NF T 90-003              |
| Eaux douces  | Alcalinité                            | Titrimétrie                   | NF EN ISO 9963-1         |
| Eaux douces  | DBO n                                 | Electrochimie                 | NF EN 1899-2             |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | DCO                                   | Titrimétrie ou Potentiométrie | NF T 90-101              |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Orthophosphate,<br>Phosphore total    | Spectrophotométrie            | NF EN ISO 6878           |
| Eaux résiduaires   | Sels dissous                          | Conductimétrie                | NF T 90-111              |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Ammonium                              | Spectrophotométrie            | NF T 90-015-2            |
| Eaux douces<br>Eaux résiduaires  | Nitrite                               | Spectrophotométrie            | NF EN 26777              |
| Eaux douces  | Silice (silicates solubles)           | Spectrophotométrie            | NF T 90-007              |

**Portée flexible FLEX1** : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## Unité technique n° 3 : LABORATOIRE MICROPOLLUANT

### PORTEE FLEX2

#### Portée générale

| Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques<br>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26) |   |  |  |
|---|---|--|--|
| REFERENCE<br>PORTEE GENERALE  | OBJET   | CARACTERISTIQUE MESUREE OU<br>RECHERCHEE               | PRINCIPE DE LA METHODE   |
| 1   | Alimentation humaine :<br>Produits d'origine végétale | Détermination de la teneur en<br>résidus de pesticides | <b><u>Préparation / Extraction :</u></b><br>Solide / liquide à froid<br><b><u>Purification :</u></b><br>SPE<br>SPE dispersive<br><b><u>Analyse :</u></b><br>LC-HR/MS |

*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 validation.*

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

Date de prise d'effet : **20/08/2024**    Date de fin de validité : **31/01/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1872 Rév. 12.

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)



## Portée détaillée v.1 de l'attestation N° 1-1872

*Detailed scope v.1 of the attestation N° 1-1872*

*Date de publication / Publish date: 23/03/2024*

La portée détaillée concerne les prestations réalisées par :

INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR

| INSTITUT PASTEUR DE MADAGASCAR Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement - Laboratoire micropolluant |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses physico-chimiques  |  |   |  |   |
| Référence portée générale<br><i>Flexible scope reference</i>  | Objet<br><i>Object</i>                         | Caractéristiques mesurées ou recherchées<br><i>Properties measured</i>  | Principe de la méthode<br><i>Principle of the method</i>   | Référence de la méthode<br><i>Reference of the method</i> |
| 1   | Produits pauvres en eau et en matières grasses | Détermination de la teneur en résidus de pesticides :<br>Azoxystrobin, Pirimiphos-methyl, Sulfotep, Trifloxystrobin | Préparation / extraction :<br>Solide / liquide à froid<br>Purification :<br>SPE<br>SPE dispersive<br>Analyse :<br>LC-HR/MS | NF EN 15662   |