

**EXPRESSION DE LA PORTEE D'ACCREDITATION  
POUR UNE PORTEE FLEXIBLE  
DANS LE CADRE DES COMPARAISONS INTERLABORATOIRES**

**PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 21/01/19**

**OCIL réalisateur :**

**ACTALIA CECALAIT  
BP 70129  
39801 POLIGNY Cedex  
FRANCE**

Tél : +33.(0)3.84.73.63.20

Fax :+33.(0)3.84.73.63.29

cecalait@actalia.eu

*En portée flexible, l'Organisateur de Comparaison InterLaboratoires (OCIL) est reconnu compétent pour modifier, développer et mettre en œuvre toute comparaison interlaboratoires dans le cadre des domaines de compétences couvert ♦ par la portée générale et selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.*

**Ci-après la liste exhaustive en vigueur des comparaisons proposées sous accréditation ♦.**

**♦ accréditation n°1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)**

## PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 21/01/19

<b>OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b>		
<b>Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude</b>	<b>Caractéristique / Mesurande</b>	<b>Protocole d'organisation</b>
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière Grasse Gerber</li> <li>- Protéines vraies au Noir Amido</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Azote total et azote non protéique</li> <li>- Matière sèche</li> <li>- Lactose</li> <li>- Point de congélation par Cryoscopie</li> <li>- Urée</li> <li>- Cellules Somatiques</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>LAIT CRU</b> DE 2019
CREME	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Matière sèche</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>CREME</b> DE 2019
LAIT HOMOGENEISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE <b>MATIERE GRASSE</b> SUR <b>LAIT HOMOGENEISE</b> DE 2019
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lipolyse BDI</li> <li>- Lipolyse MSC</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE <b>LIPOLYSE</b> SUR <b>LAIT CRU</b> DE 2019
FROMAGE A PATE MOLLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière sèche</li> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Azote total</li> <li>- Chlorures</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>FROMAGE</b> DE TYPE <b>PATE MOLLE</b> DE 2019
FROMAGE A PATE FRAICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière sèche</li> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Azote total</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>FROMAGE</b> DE TYPE <b>PATE FRAICHE</b> DE 2019

## PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 21/01/19

<b>OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques</b>		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
FROMAGE A PATE PRESSEE CUITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matière sèche</li> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Azote total</li> <li>- Calcium</li> <li>- Chlorures</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>FROMAGE</b> DE TYPE <b>PATE PRESSEE CUITE</b> RAPEE DE 2019
LAIT SEC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Humidité</li> <li>- Matière Grasse acidobutyrométrique</li> <li>- Matière grasse par extraction</li> <li>- Azote total</li> <li>- Lactose</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR <b>LAIT SEC</b> DE 2019

<b>OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques</b>		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT CRU	<i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microorganismes à 30°C</li> <li>- Coliformes à 30°C</li> <li>- Entérobactéries</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE <b>FLORE BANALE SUR LAIT CRU</b> DE 2019
LAIT	<i>Critères qualitatifs :</i> Recherche de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Listeria</i></li> <li>- <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i></li> </ul> <i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylocoque à coagulase positive</li> <li>- <i>Escherichia coli</i></li> <li>- Anaérobies Sulfite-Réducteurs (sans thermisation)</li> <li>- <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation)</li> <li>- <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation)</li> </ul>	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE <b>PATHOGENE</b> DANS LE <b>LAIT</b> DE 2019 <b>FORMULE MULTI-CRITERES</b>

## PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 21/01/19

<b>OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques</b>		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Listeria</i></li> <li>- <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>)</li> </ul> <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylocoque à coagulase positive</li> <li>- <i>Escherichia coli</i></li> <li>- <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation)</li> </ul>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE <b>PATHOGENE</b> DANS LE <b>LAIT</b> DE 2019 <b>FORMULE 5 CRITERES</b></p>
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Listeria</i></li> <li>- <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>)</li> </ul> <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylocoque à coagulase positive</li> <li>- <i>Escherichia coli</i></li> <li>- Microorganismes à 30°C</li> <li>- Entérobactéries</li> <li>- Anaérobies Sulfito-Réducteurs (sans thermisation)</li> <li>- <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation)</li> <li>- <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation)</li> </ul>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE <b>PATHOGENE</b> DANS LE <b>FROMAGE</b> DE 2019 <b>FORMULE MULTI-CRITERES</b></p>
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Listeria</i></li> <li>- <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>)</li> </ul> <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylocoque à coagulase positive</li> <li>- <i>Escherichia coli</i></li> </ul>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE <b>PATHOGENE</b> DANS LE <b>FROMAGE</b> DE 2019 <b>FORMULE 4 CRITERES</b></p>

-----Fin de la liste-----