

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

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 22/02/2021

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

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 22/02/2021

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse Gerber - Protéines vraies au Noir Amido - Matière grasse par extraction - Azote total et azote non protéique - Matière sèche - Lactose - Point de congélation par Cryoscopie - Urée - Cellules Somatiques 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR LAIT CRU DE 2021
CREME	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Matière sèche 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR CREME DE 2021
LAIT HOMOGENEISE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE MATIERE GRASSE SUR LAIT HOMOGENEISE DE 2021
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> - Lipolyse BDI - Lipolyse MSC 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE LIPOLYSE SUR LAIT CRU DE 2021
FROMAGE A PATE MOLLE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Chlorures 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE MOLLE DE 2021
FROMAGE A PATE FRAICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE FRAICHE DE 2021

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 22/02/2021

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
FROMAGE A PATE PRESSEE CUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Calcium - Chlorures 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE PRESSEE CUITE RAPEE DE 2021
LAIT SEC	<ul style="list-style-type: none"> - Humidité - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Lactose 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR LAIT SEC DE 2021

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT CRU	<p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microorganismes à 30°C - Coliformes à 30°C - Entérobactéries 	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE BANALE SUR LAIT CRU DE 2021
LAIT	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i> <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (sans thermisation) - <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation) - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT DE 2021 FORMULE MULTI-CRITERES

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 22/02/2021

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
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"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>) <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT DE 2021 FORMULE 5 CRITERES</p>
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>) <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Microorganismes à 30°C - Entérobactéries - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (sans thermisation) - <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation) - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE DE 2021 FORMULE MULTI-CRITERES</p>
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Recherche de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>) <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE DE 2021 FORMULE 4 CRITERES</p>

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 22/02/2021

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
PRODUITS CACAOTES SOLIDES	<i>Critères qualitatifs :</i> Recherche de : - <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i> <i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Entérobactéries	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE PRODUITS CACAOTES

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