

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits de la pêche	Azote basique volatil total	Poissons et produits à base de poissons	Méthode Interne LAB.CH.104	Flux continu		R 15	O
Produits céréaliers	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Aliments composés	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Produits sucrés	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Fruits et légumes	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Produits laitiers	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Echantillons environnementaux	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Produits gras	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Boissons non alcoolisées	Gluten	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.202 Kit fournisseur : R7001 RISASCREEN Gludin (R. BIOPHARM)	Broyage/homogénéisation Extraction des protéines Analyse immuno-enzymatique : ELISA		R 32	O
Alimentation animale - Aliments composés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119 ***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Alimentation animale - Aliments composés, complets ou complémentaires	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Alimentation animale - Matières premières	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Alimentation animale (aliments composés ou complémentaires)	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Aliments composés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0,51 MGT autres >2g/100g : A2,44	O
Aliments composés	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Aliments composés	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Aliments composés	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 1,5 (<6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O
Aliments composés	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1,6 : A0,8 1,6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8,8 >50 : R4,5	O
Aliments composés	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0,05A >1 5%R	O
Aliments composés	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Aliments composés	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.112 ***	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Aliments composés	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Aliments composés	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ****	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Aliments composés	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0,1A > 1 - 5%	O
Aliments composés	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Aliments composés	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Aliments des animaux (aliments composés ou complémentaires)	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Aliments diététiques & de régimes	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Aliments diététiques & de régimes	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.112	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Aliments diététiques & de régimes	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Aliments diététiques & de régimes	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Aliments diététiques & de régimes	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 1,5 (<6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O
Aliments diététiques & de régimes	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1,6 : A0.8 1.6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8.8 >50 : R4.5	O
Aliments diététiques & de régimes	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0.05A >1 5%R	O
Aliments diététiques & de régimes	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Aliments diététiques & de régimes	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Aliments diététiques & de régimes	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0.1A > 1 - 5%	O
Aliments diététiques & de régimes	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.090	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	R 8,0	O
Aliments diététiques & de régimes	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Aliments diététiques & de régimes	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O
Boissons non alcoolisées	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Boissons non alcoolisées	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O
Café, thé, infusion	Cendres	Café, thé, infusion	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0.05A >1 5%R	O
Café, thé, infusion	Humidité	Café, thé, infusion	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Café, thé, infusion	Protéines	Café, thé, infusion	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0.1A > 1 - 5%	O
Produits laitiers	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Epices et condiments	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0,51 MGT autres >2g/100g : A2,44	O
Epices et condiments	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Epices et condiments	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Epices et condiments	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1,6 : A0,8 1,6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8,8 >50 : R4,5	O
Epices et condiments	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0,05A >1 5%R	O
Epices et condiments	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Epices et condiments	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.112	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Epices et condiments	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Epices et condiments	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Epices et condiments	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0.1A > 1 - 5%	O
Epices et condiments	Sulfites	Moutarde	NF EN 1988-1	/	avr-98	R 25	O
Fruits et légumes	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Fruits et légumes	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0,51 MGT autres >2g/100g : A2,44	O
Fruits et légumes	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Fruits et légumes	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Fruits et légumes	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 1,5 (<6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O
Fruits et légumes	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1,6 : A0,8 1,6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8,8 >50 : R4,5	O
Fruits et légumes	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0,05A >1 5%R	O
Fruits et légumes	Humidité	Fruits, salades de fruits, jus de fruits, de légumes	Méthode Interne LAB.CH.063 ***	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Fruits et légumes	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Fruits et légumes	Nitrites	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.103	Flux continu	/	R 14	O
Fruits et légumes	Nitrates	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.103	Flux continu	/	R 16 (=<1000mgNaNO3/kg) R 22 (>1000mgNaNO3/kg)	O
Fruits et légumes	Protéines	Toutes matrices de la famille sauf fruits	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Fruits et légumes	Protéines	Fruits	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0,1A > 1 - 5%	O
Fruits et légumes	Sulfites	Toute matrices de la famille	NF EN 1988-1	/	avr-98	R 21	O
Fruits et légumes	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Fruits et légumes	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O
Fruits et légumes	Humidité	Toutes matrices de la famille sauf Fruits, salades de fruits, jus de fruits, de légumes	Méthode Interne LAB.CH.112 ***	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Ovoproduits	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Ovoproduits	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Ovoproduits	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Ovoproduits	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0.05A >1 5%R	O
Ovoproduits	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.112	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Ovoproduits	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Ovoproduits	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0,1A > 1 - 5%	O
Aliments composés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits carnés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits carnés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Produits carnés	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Produits carnés	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	R 8%	O
Produits carnés	Collagène	Toutes matrices de la famille	NF V 04-415	/	oct-02	<= 1% - 0,2A entre 1 et 2,1% - 0,4 A >2,1% - 0,6 A	O
Produits carnés	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 0,6 (de <0,5 à <1) A 1,5 (de 1 <6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits carnés	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	NF V 04-402	janv-68	≤10 : A0,8 10<X≤90 : R7 >90 : R10	O
Produits carnés	Cendres	Toutes matrices de la famille	NF V 04-404	/	avr-01	10<X≤90 : R7	O
Produits carnés	Matières grasses libres (MGL)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.080	NF V 04-403	avr-01	>90 : R10	O
Produits carnés	Humidité	Toutes matrices de la famille	NF V 04-401	/	avr-01	≤=54 : 2.5R > 54 : 1.1R	O
Produits carnés	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Produits carnés	Nitrites	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.103	Flux continu	/	A 1,4 (= <5,5mgNaNO2/kg) R 7 (>5,5mgNaNO2/kg)	O
Produits carnés	Nitrates	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.103	Flux continu	/	R 24 (= <40mgNaNO3/kg) R 11 (>40mgNaNO3/kg)	O
Produits carnés	Protéines	Toutes matrices de la famille	NF V 04-407	/	sept-02	6%R	O
Produits carnés	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.090	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	R 5	O
Produits carnés	pH	Toutes matrices de la famille	NF V 04-408	/	janv-74	A 0,25	O
Produits carnés	Sucres Solubles Totaux	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.092	Flux continu	/	<2,5% - 0,15A >2,5% - 0,30A	O
Produits carnés	Sucres Totaux	Toutes matrices de la famille	Méthodes Internes LAB.CH.088 et LAB.CH.093	Flux continu	/	≤=2,2 : 0,2A entre 2,2 et 4,5 : 0,8A >4,5 : 1,3A	O
Produits carnés	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Produits carnés	Protéines	Excepté foies gras	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Produits carnés	Protéines	Foies gras	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	R 9	O
Produits carnés	Humidité	Toutes matrices de la famille Excepté andouilles et andouillettes, produits rattachés au codes des usages CIDEF (volailles et sous produits) et foie gras	Méthode Interne LAB.CH.113 ***	ANKOM	/	< 27% - 2,3%R entre 27 et 60% - 1,9%R ≥= 60% - 1%R	O
Produits carnés	Humidité	Foies gras	Méthode Interne LAB.CH.113 ***	ANKOM	/	A 0,9	O
Produits carnés	Matières grasses libres (MGL)	Toutes matrices de la famille Excepté andouilles et andouillettes, produits rattachés au codes des usages CIDEF (volailles et sous produits) et foie gras	Méthode Interne LAB.CH.113 ***	ANKOM	/	< 5% - 12%R entre 5 et 10% - 7,5%R ≥=10 - 5,5%R	O
Produits carnés	Matières grasses libres (MGL)	Foies gras	Méthode Interne LAB.CH.113 ***	ANKOM	/	A 1,2	O
Produits céréaliers	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits céréaliers	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Produits céréaliers	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Produits céréaliers	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Produits céréaliers	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 1,5 (<6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O
Produits céréaliers	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.112	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Produits céréaliers	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Produits céréaliers	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.090 ***	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	R 8,0	O
Produits céréaliers	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Produits céréaliers	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O
Produits céréaliers transformés	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1,6 : A0.8 1.6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8.8 >50 : R4.5	O
Produits céréaliers transformés	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0,05A >1 5%R	O
Produits céréaliers transformés	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Produits céréaliers transformés	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Produits céréaliers transformés	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0,1A > 1 - 5%	O
Produits de la pêche	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Produits de la pêche	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Produits de la pêche	Cendres	Toutes matrices de la famille	NF V 04-404	/	avr-01	<=5 - 4%R >5 - 0,35A	O
Produits de la pêche	Humidité	Saumon	NF V 04-401	/	avr-01	A 1	O
Produits de la pêche	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits de la pêche	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.090 ***	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	R 8,0	O
Produits de la pêche	Sulfites	Toute matrices de la famille	NF EN 1988-1	/	avr-98	3 ppm <= 30 ppm R 21> 30 ppm	O
Produits de la pêche	Humidité	Toutes matrices de la famille excepté saumon	NF V 04-401	/	avr-01	R 21> 30 ppm	O
Aliments diététiques & de régimes	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Epices et condiments	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits gras	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits gras	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Produits gras	Chlorures	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Produits gras	Matières grasses totales (MGT)	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1.6 : A0.8 1.6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8.8 >50 : R4.5	O
Produits gras	Cendres	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0.05A >1 5%R	O
Produits gras	Humidité	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Produits gras	Humidité	Mayonnaise	Méthode Interne LAB.CH.112	Dessiccation 104°C	/	A 0,8 (0 à <10%) A 1 (10 à 100%)	O
Produits gras	Sodium	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Produits gras	Protéines	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0.1A > 1 - 5%	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits gras	Sucres (Mono et di-saccharides)	Hors corps gras pur	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Produits laitiers	Acidité titrable	Laits fermentés et yaourts	XP ISO/TS 11869	/	mars-12	A 0,03	O
Produits laitiers	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits laitiers	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0.51 MGT autres >2g/100g : A2.44	O
Produits laitiers	Activité phosphatase	Fromage	Arrêté du 05/02/1980	/	05/02/1980	R 15 (hors lait pasteurisé) > 10 A 4 lait pasteurisé <10	O
Produits laitiers	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Produits laitiers	Chlorures	Fromages et fromages fondus	NF EN ISO 5943/FIL 88	/	janv-07	<= 1 - R6,0 >1 - R2,5	O
Produits laitiers	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 0,6 (de <0,5 à <1) A 1,2 (<0,5 fromage) A 1,50 (de 1 <6g/100g) A 1,85 (>6g/100g)	O
Produits laitiers	Matière grasse	Fromage	NF V 04-287-B	/	oct-17	A 0,5	O
Produits laitiers	Matière grasse	Fromages et fromages fondus	NF EN ISO 1735 / FIL5	/	nov-04	R1.7	O
Produits laitiers	Matière grasse	Yaourts Fromage blanc Fromage avec inclusions	NF EN ISO 8262-3 / FIL124	/	oct-06	<= 3g/100g, A 0,1 >=3g/100g, R 3,5	O
Produits laitiers	Matière grasse	Lait sec	NF EN ISO 8262-3 / FIL124	/	oct-06	<= 3g/100g, A 0,1 >=3g/100g, R 3,5	O
Produits laitiers	Matière grasse	Crème	NF EN ISO 2450	/	déc-08	< 5% - R4,0 entre 5% et 8% - R3,0 >= 8% - R1,6	O
Produits laitiers	Matière grasse	Lait liquide en g/100g	NF EN ISO 1211	/	juil-10	< 0,7g/100g A 0,02 0,7 à 6,3 g/100g : A 0,05 > 6,3 g/100g A 0,1	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits laitiers	Matière grasse	Lait liquide g/100ml	NF EN ISO 1211	/	juil-10	< 0,7g/100g A 0,02 0,7 à 6,3 g/100g :A 0,05 > 6,3 g/100g A 0,1	O
Produits laitiers	Cendres	Lait liquide	Méthode Interne LAB.CH.162	NF 04-208/FIL27	oct-89	A 0,06	O
Produits laitiers	Cendres	Fromage	Méthode Interne LAB.CH.162	NF 04-208/FIL27	oct-89	R 3,6	O
Produits laitiers	Cendres	Toutes matrices de la famille excepté les beurres, le fromage et le lait liquide	Méthode Interne LAB.CH.162	NF 04-208/FIL27	oct-89	A 0,2	O
Produits laitiers	Matière sèche	Fromages et fromages fondus	NF EN ISO 5534/FIL 4	/	juil-13	R 1,2	O
Produits laitiers	Matière sèche	Crème	NF ISO 6731/FIL 21	/	janv-11	R 1,0	O
Produits laitiers	Matière sèche	Lait fermenté, yaourt, fromage blanc	NF V 04-370	/	mai-94	R 0,4	O
Produits laitiers	Matière sèche	Lait liquide	NF ISO 6731/FIL 21	/	janv-11	R 0,3	O
Produits laitiers	Matière sèche	Lactosérum concentré	NF V 04-295	/	août-96	R 1	O
Produits laitiers	Matière sèche	Lactosérum liquide	NF V 04-294	/	août-96	R 1	O
Produits laitiers	Azote	Fromage	NF ISO 8968-1/FIL20-1	/	mai-14	R 2,0	O
Produits laitiers	Azote	Lait liquide	NF ISO 8968-1/FIL20-1	/	mai-14	R 2,0	O
Produits laitiers	Azote	Lait sec	NF ISO 8968-1/FIL20-1	/	mai-14	R 1,5	O
Produits laitiers	Azote	Crème	Méthode Interne LAB.CH.018	NF EN ISO 8968-1	mai-14	R 5,8	O
Produits laitiers	Azote	Yaourt et Lait fermenté	Méthode Interne LAB.CH.018	NF EN ISO 8968-1	mai-14	R 5,8	O
Produits laitiers	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Produits sucrés et édulcorés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Produits sucrés et édulcorés	Acides gras	Toutes matrices de la famille	AOAC 996.06	/	2000	AGS R 10 AGM R 12 AGT A 1,81 AGP <5% R 22,7 AGP>5% R 12,7 MGT huile R12 MGT autres <2g/100g A0,51 MGT autres >2g/100g : A2,44	O
Produits sucrés et édulcorés	AW	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.085	Hygromètre à miroir		<=0,4 - 0,04A entre 0,4 et 0,8 - 0,03A > 0,8 - 0,02A	O
Produits sucrés et édulcorés	Chlorures	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.007	Arrêté du 24/08/1983	24/08/1983	A 0,10	O
Produits sucrés et édulcorés	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	A 1,5 (<6g/100g) A 1,9 (>6g/100g)	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits sucrés et édulcorés	Matières grasses totales (MGT)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.078	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	≤1.6 : A0.8 1.6<X≤6 : R13 6<X≤50 : R8.8 >50 : R4.5	O
Produits sucrés et édulcorés	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<=1 0.05A >1 5%R	O
Produits sucrés et édulcorés	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<5 - 17%R >5 - 3%R	O
Produits sucrés et édulcorés	Sodium	Toutes matrices de la famille SAUF SIROPS	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	R 9,0	O
Produits laitiers	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Produits sucrés et édulcorés	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.136 ***	NF EN 16634-1	déc-08	A 0,3 (<2g/100g) R 6 (≥2g/100g)	O
Produits sucrés et édulcorés	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	<1 - 0.1A >1 - 5%	O
Produits sucrés et édulcorés	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	A 0,4 <5g/100g R 8,8 >5g/100g	O
Produits sucrés et édulcorés	Vitamine C	Toutes matrices de la famille	NF V 03-135	/	déc-11	R 15	O
Produits de la pêche	Acides gras	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.119***	NF EN ISO 12966	NF EN ISO 12966-1 avril 2015 NF EN ISO 12966-2 juin 2017 NF EN ISO 12966-3 juillet 2016 NF EN ISO 12966-4 8 août 2015	AGS R14 AGM R7 AGP <5% R22,6 AGP >5% R8 AGT <1 % A0,2 AGT >1 % R19,5	O
Corps gras purs	Indice de peroxyde	Toutes matrices de la famille	NF EN ISO 3960	/	avr-17	R 13	O
Produits gras	Indice de peroxyde	Toutes matrices de la famille	NF EN ISO 3960 - LAB.CH.187 Méth.Int	Avec Extraction MG	avr-17	**= 1.5 R29 >1.5 R11	O
Produits céréaliers	Indice de peroxyde	Toutes matrices de la famille	NF EN ISO 3960 - LAB.CH.187 Méth.Int	Avec Extraction MG	avr-17	**= 1.5 R29 >1.5 R11	O
Produits gras	Acidité en acide oléique	Corps gras purs	NF EN ISO 660	/	sept-09	*entre 0.02 (LOQ) et 0.1 : R20 entre 0.1 et 0.5: R10 >0.5 : R6	O
Produits gras	Acidité en acide palmitique	Corps gras purs	NF EN ISO 660	/	sept-09	*entre 0.02 (LOQ) et 0.1 : R20 entre 0.1 et 0.5: R10 >0.5 : R6	O
Produits gras	Acidité en acide laurique	Corps gras purs	NF EN ISO 660	/	sept-09	*entre 0.02 (LOQ) et 0.1 : R20 entre 0.1 et 0.5: R10 >0.5 : R6	O
Produits gras	Indice d'acide	Corps gras purs	NF EN ISO 660	/	sept-09	*entre 0.04 et 0.2: R20 entre 0.2 et 1: R10 >1 : R6	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits gras	Acidité en acide érucique	Corps gras purs	NF EN ISO 660	/	sept-09	*entre 0.02 (LOQ) et 0.1 : R20 entre 0.1 et 0.5: R10 >0.5 : R6	O
Produits gras	Acidité en acide oléique	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.109	NF EN ISO 660 avec extraction	sept-09	entre 0.1 (LOQ) et 1 : R15 >1 : R10	O
Produits céréaliers	Acidité en acide oléique	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.109	NF EN ISO 660 avec extraction	sept-09	entre 0.1 (LOQ) et 1 : R15 >1 : R10	O
Produits gras	Indice d'acide	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.109	NF EN ISO 660 avec extraction	sept-09	entre 0.2 (LOQ) et 2 : R15 >2 : R10	O
Produits céréaliers	Indice d'acide	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.109	NF EN ISO 660 avec extraction	sept-09	entre 0.2 (LOQ) et 2 : R15 >2 : R10	O
Produits de la pêche	Histamine	Poissons	Méthode Interne LAB.CH.095	HPLC - NF EN ISO 19343	juil-17	R15	O
Produits laitiers	Masse volumique	Produits laitiers liquides	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,0004	O
Boissons non alcoolisées	Masse volumique	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,0004	O
Produits laitiers	Masse volumique	Produits laitiers semi liquides	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,003	O
Produits laitiers	Densité	Produits laitiers liquides	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,0004	O
Boissons non alcoolisées	Densité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,0004	O
Produits laitiers	Densité	Produits laitiers semi liquides	Méthode Interne LAB.CH.194	Densimètre électronique	/	A 0,003	O
Produits gras	Humidité	Corps gras purs	Méthode Interne LAB.CH.131	ISO 662 - Méthode B	avr-16	/	N
Boissons non alcoolisées	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons non alcoolisées	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons non alcoolisées	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	/	N
Boissons non alcoolisées	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons non alcoolisées	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	/	N
Boissons non alcoolisées	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	/	N
Boissons alcoolisées	Humidité	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.063	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons alcoolisées	Protéines	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.018	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons alcoolisées	Sucres (Mono et di-saccharides)	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.065	AOAC 980.13 - AOAC 982.14	1993	/	N
Boissons alcoolisées	Cendres	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.072	Arrêté du 08/09/1977	08/09/1977	/	N
Boissons alcoolisées	Sodium	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.077 **	Arrêté du 08/09/1977**	08/09/1977	/	N
Boissons alcoolisées	Fibres alimentaires totales	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.110	AOAC 991.43	mars-95	/	N
Aliments diététiques	Vitamine A	Toutes matrices de la famille excepté RUTF	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Aliments diététiques	Vitamine A	RUTF	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 51	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Aliments composés	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits laitiers	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits gras	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits sucrés et édulcorés	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits céréaliers	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Aliments des animaux (aliments composés ou complémentaires - matières premières)	Vitamine A	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 27	O
Aliments diététiques	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Aliments composés	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits laitiers	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits gras	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits sucrés et édulcorés	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Produits céréaliers	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 23	O
Aliments des animaux (aliments composés ou complémentaires - matières premières)	Vitamine E	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.195	AOAC 2001.13 et AACC 86-06.01	2001 - 2000	R 26	O
Alimentation humaine	Sodium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤3mg/100g A0,2 X>3mg/100g R12	O
Alimentation humaine	Sodium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤3mg/100ml A0,2 X>3mg/100ml R12	O
Alimentation animale	Sodium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤3mg/100g A0,2 X>3mg/100g R12	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Alimentation humaine	Magnésium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/100g A0,2 X>4mg/100g R8	O
Alimentation humaine	Magnésium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/100ml A0,2 X>4mg/100ml R8	O
Alimentation animale	Magnésium	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/100g A0,2 X>4mg/100g R8	O
Alimentation humaine	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤ 5mg/100g A0,5 X>5mg/100g R10	O
Alimentation humaine	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤ 5mg/100ml A0,5 X>5mg/100ml R10	O
Alimentation humaine	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Alimentation animale	Phosphore	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R15	O
Alimentation humaine et animale	Potassium	Alimentation humaines - Toutes matrices, toutes familles Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤5mg/100g A0,15 X>5mg/100g R10	O
Alimentation humaine et animale	Potassium	Alimentation humaines - Toutes matrices, toutes familles Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤5mg/100ml A0,15 X>5mg/100ml R10	O
Alimentation animale	Potassium	Prémélanges	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R18	O
Alimentation humaine et animale	Aluminium	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤5mg/kg A0,7 X>5mg/kg R14	O
Alimentation humaine et animale	Aluminium	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤5mg/l A0,7 X>5mg/l R14	O
Alimentation animale	Aluminium	Aliments composés complets ou complémentaire	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R22	O
Alimentation humaine	Cuivre	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/kg A0,06 0,5<X≤3mg/kg A0,2 X>3mg/kg R10	O
Alimentation humaine	Cuivre	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/l A0,06 0,5<X≤3mg/l A0,2 X>3mg/l R10	O
Alimentation animale	Cuivre	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/kg A0,06 0,5<X≤3mg/kg A0,2 X>3mg/kg R10	O
Alimentation humaine et animale	Calcium	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤8mg/100g A0,9 X>8mg/100g R10	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Alimentation humaine et animale	Calcium	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤8mg/100ml A0,9 X>8mg/100ml R10	O
Alimentation animale	Calcium	Aliments composés complets ou complémentaire	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R16	O
Alimentation humaine et animale	Fer	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤6mg/kg A0,6 X>6mg/kg R14	O
Alimentation humaine et animale	Fer	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤6mg/l A0,6 X>6mg/l R14	O
Alimentation animale	Fer	Aliments composés complets ou complémentaire	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R18	O
Alimentation humaine	Manganèse	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/kg A0,05 X>0,5mg/kg R12	O
Alimentation humaine	Manganèse	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/l A0,05 X>0,5mg/l R12	O
Alimentation animale	Manganèse	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,5mg/kg A0,05 X>0,5mg/kg R12	O
Alimentation humaine	Zinc	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R20	O
Alimentation humaine	Zinc	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R20	O
Alimentation animale	Zinc	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R20	O
Alimentation humaine et animale	Chrome	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Prémélanges	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,2mg/kg A0,025 0,2<X≤1mg/kg A0,12 X>1mg/kg R12	O
Alimentation humaine et animale	Chrome	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Prémélanges	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,2mg/l A0,025 0,2<X≤1mg/l A0,12 X>1mg/l R12	O
Alimentation animale	Chrome	Alimentation animale - Prémélanges	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R12	O
Alimentation humaine	Etain	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/kg R15 X>4mg/kg R12	O
Alimentation humaine	Etain	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/l R15 X>4mg/l R12	O
Alimentation humaine	Etain	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Alimentation animale	Etain	Toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤4mg/kg R15 X>4mg/kg R12	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Alimentation humaine	Etain	Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R15	O
Alimentation humaine et animale	Arsenic	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,02mg/kg R30 X>0,02mg/kg R18	O
Alimentation humaine et animale	Arsenic	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,02mg/l R30 X>0,02mg/l R18	O
Alimentation humaine et animale	Arsenic	Toutes familles SAUF Alimentation animale - Aliments composés complets ou complémentaires	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Alimentation humaine	Cadmium	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,006mg/kg R20 X>0,006mg/kg R10	O
Alimentation humaine	Cadmium	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,006mg/l R20 X>0,006mg/l R10	O
Alimentation humaine	Cadmium	Toutes familles SAUF Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Alimentation humaine	Cadmium	Produits de la mer	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	R25	O
Alimentation humaine	Mercuré	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,01mg/kg R26 0,01<X≤0,02mg/kg A0,0035 X>0,02mg/kg R16,5	O
Alimentation humaine	Mercuré	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,01mg/l R26 0,01<X≤0,02mg/l A0,0035 X>0,02mg/l R16,5	O
Alimentation humaine	Mercuré	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Alimentation humaine	Plomb	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,015 mg/kg A0,003 X>0,01mg/kg R22,5	O
Alimentation humaine	Plomb	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	X≤0,015 mg/kg A0,003 X>0,01mg/kg R22,5	O
Alimentation humaine	Plomb	Toutes matrices, toutes familles	Méthode interne LAB.CH.196	NF EN 13805 NF EN 15763	NF EN 13805 (Décembre 2014) NF EN 15763 (Mars 2010)	/	O
Produits laitiers	Acides Gras Monoinsaturés	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8%	O
Produits laitiers	Acides Gras Polyinsaturés	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8%	O
Produits laitiers	Acides Gras Saturés	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8%	O

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits laitiers	Acides Gras Trans	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 9%	O
Produits laitiers	Matière grasse	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8%	O
Produits laitiers	Oméga 3	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8 %	O
Produits laitiers	Oméga 6	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8 %	O
Produits laitiers	Acide butyrique (C4)	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 8 %	O
Produits laitiers	Acide caproïque (C6)	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 14 %	O
Produits laitiers	Acide α -linoléique (ALA)	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 9 %	O
Produits laitiers	Acide eicosapentaénoïque (EPA) (w-3) (C20:5)	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11 %	O
Produits laitiers	Acide docosahexaénoïque (DHA) (w-3) (C22:6)	Fromage	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 22 %	O
Produits carnés	Benzo[a]anthracène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.3 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 18.6% - X > 1.1 μ g/kg	O
Produits de la pêche	Benzo[a]anthracène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.3 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 18.6% - X > 1.1 μ g/kg	O
Produits pauvres en eau et en matière grasse	Benzo[a]anthracène	Biscuits	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.3 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 18.6% - X > 1.1 μ g/kg	O
Produits carnés	Chrysène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 21.3 %	O
Produits de la pêche	Chrysène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 21.3 %	O
Produits pauvres en eau et en matière grasse	Chrysène	Biscuits	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 21.3 %	O
Produits carnés	Benzo[b]fluoranthène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.4 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 19,7% - X > 1.1 μ g/kg	O
Produits de la pêche	Benzo[b]fluoranthène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.4 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 19,7% - X > 1.1 μ g/kg	O
Produits pauvres en eau et en matière grasse	Benzo[b]fluoranthène	Biscuits	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	0.4 μ g/kg - X \leq 1.1 μ g/kg 19,7% - X > 1.1 μ g/kg	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits carnés	Benzo[a]pyrène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 29.5%	O
Produits de la pêche	Benzo[a]pyrène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 29.5%	O
Produits pauvres en eau et en matière grasse	Benzo[a]pyrène	Biscuits	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 29.5%	O
Produits carnés	Somme des 4 HAP : - Benzo[a]anthracène - Chrysène - Benzo[b]fluoranthène - Benzo[a]pyrène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 19.6%	O
Produits de la pêche	Somme des 4 HAP : - Benzo[a]anthracène - Chrysène - Benzo[b]fluoranthène - Benzo[a]pyrène	Toutes matrices de la famille	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 19.6%	O
Produits pauvres en eau et en matière grasse	Somme des 4 HAP : - Benzo[a]anthracène - Chrysène - Benzo[b]fluoranthène - Benzo[a]pyrène	Biscuits	Méthode Interne LAB.CH.205	Préparation / Extraction et purification de type QuEchERS Analyse : HPLC-FLUO	/	R 19.6%	O
Produits carnés	AGS	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11%	O
Produits carnés	AGMI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 12 %	O
Produits carnés	AGPI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 13 %	O
Produits carnés	Oméga 3	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	O
Produits carnés	Oméga 6	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	12%	O
Produits carnés	AGT	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.06 X>0.15 g/100g : A0.1	O
Produits carnés	MG	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤20 g/100g : 11% X>20g/100g : 8%	O
Produits carnés	Acide butyrique (C4)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 23 %	O
Produits carnés	Acide caproïque (C6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.1 g/100g : A0.02 X>0.1 g/100g : 20%	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits carnés	Acide α-linolénique (ALA)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	O
Produits carnés	Acide eicosapentaénoïque (EPA) (w-3) (C20:5)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 6%	O
Produits carnés	Acide docosahexaénoïque (DHA) (w-3) (C22:6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0,1 g/100g : 21% X> 0,1 g/100g : 6%	O
Produits gras	AGS	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11%	O
Produits gras	AGMI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 12 %	O
Produits gras	AGPI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 13 %	O
Produits gras	Oméga 3	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	O
Produits gras	Oméga 6	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	12%	O
Produits gras	AGT	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.06 X>0.15 g/100g : A0.1	O
Produits gras	MG	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤20 g/100g : 11% X>20g/100g : 8%	O
Produits gras	Acide butyrique (C4)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 23 %	O
Produits gras	Acide caproïque (C6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.1 g/100g : A0.02 X>0.1 g/100g : 20%	O
Produits gras	Acide α-linolénique (ALA)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	O
Produits gras	Acide eicosapentaénoïque (EPA) (w-3) (C20:5)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 6%	O
Produits gras	Acide docosahexaénoïque (DHA) (w-3) (C22:6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0,1 g/100g : 21% X> 0,1 g/100g : 6%	O
Aliments composés	AGS	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11%	O
Aliments composés	AGMI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 12 %	O
Aliments composés	AGPI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 13 %	O

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Aliments composés	Oméga 3	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	○
Aliments composés	Oméga 6	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	12%	○
Aliments composés	AGT	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.06 X>0.15 g/100g : A0.1	○
Aliments composés	MG	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤20 g/100g : 11% X>20g/100g : 8%	○
Aliments composés	Acide butyrique (C4)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 23 %	○
Aliments composés	Acide caproïque (C6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.1 g/100g : A0.02 X>0.1 g/100g : 20%	○
Aliments composés	Acide α-linolénique (ALA)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	○
Aliments composés	Acide eicosapentaénoïque (EPA) (w-3) (C20:5)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 6%	○
Aliments composés	Acide docosahexaénoïque (DHA) (w-3) (C22:6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.1 g/100g : 21% X> 0.1 g/100g : 6%	○
Produits céréaliers	AGS	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11%	○
Produits céréaliers	AGMI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 12 %	○
Produits céréaliers	AGPI	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 13 %	○
Produits céréaliers	Oméga 3	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.15 g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	○
Produits céréaliers	Oméga 6	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	12%	○
Produits céréaliers	AGT	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	A 0.2	○
Produits céréaliers	MG	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 11%	○
Produits céréaliers	Acide butyrique (C4)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 23 %	○
Produits céréaliers	Acide caproïque (C6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X≤0.1 g/100g : A0.02 X>0.1 g/100g : 20%	○

Domaine d'application :
SILLIKER SAS - Laboratoire Chimie

Rédigé par : C. ECKMAN, M. BONNEL

Document(s) de référence :
ASQ.PR.018

Date de publication :
13/11/2017

Date d'application :
13/12/2017

Date de mise à jour : 16/12/2020

MODIFICATIONS :

Ajout nouvelle matrice accréditée

Annule et remplace la mise à jour du : 30/09/2020

FAMILLE	PARAMETRE	MATRICES	Référence de la méthode (Libellé reportable sur les rapports d'essais)- * Methode par défaut sauf si MG > 1 et <32 % ** Méthode si sodium seul *** Méthode par défaut ****Méthode par défaut sauf si produit liquide ou produit ne permettant une prise d'essai faible et représentative	Cas des Méthodes internes Référence normative/Principe analytique	DATE D'EDITION DE LA NORME	INCERTITUDES A : ABSOLUE R : RELATIVE	Accréditation Oui/Non
Produits céréaliers	Acide α -linoléique (ALA)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X \leq 0.15g/100g : A0.03 X>0.15g/100g : 10%	O
Produits céréaliers	Acide eicosapentaénoïque (EPA) (w-3) (C20:5)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	R : 6%	O
Produits céréaliers	Acide docosahexaénoïque (DHA) (w-3) (C22:6)	Toutes matrices de la famille	Méthode interne LAB.CH.203	NF EN 16958 NF EN 14958	NF EN 16958 (Février 2016) NF EN 14958 (2001)	X \leq 0,1 g/100g : 21% X> 0,1 g/100g : 6%	O