

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

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 18/05/17

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 18/05/17

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 2017
CREME	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR CREME DE 2017
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 2017
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> - Lipolyse BDI - Lipolyse MSC 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE LIPOLYSE SUR LAIT CRU DE 2017
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 2017
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 2017
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 2017
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 2017

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 18/05/17

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 2017
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 Sulfite-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 2017 FORMULE MULTI-CRITERES
FROMAGE	<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> - Microorganismes à 30°C - Entérobactéries - Anaérobies Sulfite-Réducteurs (sans thermisation) - <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation) - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE DE 2017 FORMULE MULTI-CRITERES

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