

Annexe au certificat d'accréditation : N° 1/028 selon la norme ISO/IEC 17025:2017 pour un laboratoire d'essais

Version 07 de l'annexe technique du 11 mars 2024
Valide jusqu'au 23 septembre 2024

Organisme accrédité :

Administration des services techniques de l'agriculture

Division des laboratoires

72, av. Salentiny

L- 9080 Ettelbruck

Personne de contact :

Dr MATHAY Conny

Tél. : 45 71 72 404

E-Mail : systeme.qualite@asta.etat.lu

Document approuvé par :

Dominique Ferrand
Chef de département de l'OLAS

Environnement / Agroalimentaire			
Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
(ex. produits, matériaux, échantillons, matrices, équipements)		(ex. mesure manuelle ou automatique)	(ex. publiées, adaptées, validées internes)
Essais en portée fixe			
Domaine général : LAB1 – Chimie / Biochimie analytique alimentaire			
Domaine technique : LAB1.4 – Additifs			
Aliments pour animaux: prémélanges, aliments composés complets ou complémentaire	Détermination des teneurs en cuivre, fer, zinc, manganèse	Calcination Attaque acide ICP-OES	Méthode validée en interne CHI3-PT-ICP-oligoéléments
	Détermination des teneurs en calcium, magnésium, sodium et phosphore	Calcination Attaque acide ICP-OES	Méthode validée en interne CHI3-PT-ICP-éléments majeurs
Domaine technique : LAB1.6 – Vitamines			
Aliments pour animaux: prémélanges, aliments composés complets ou complémentaire	Dosage de la vitamine E	Préparation : Saponification Extraction SPE Analyse : RP-HPLC/FLD	Règlement CE 152/2009 Annexe IV
	Dosage de la vitamine A	Préparation : Saponification Extraction SPE Analyse : RP-HPLC/UV	Règlement CE 152/2009 Annexe IV
Domaine technique : LAB1.8 – Macroconstituants			
Aliments pour animaux: prémélanges, aliments composés complets ou complémentaire	Détermination de la teneur en protéine brute	Préparation: Minéralisation Analyse: Kjeldahl	Règlement CE 152/2009 Annexe III
Aliments pour animaux: aliments composés complets ou complémentaire	Détermination de la teneur en matière sèche	Dessiccation Gravimétrie	Règlement CE 152/2009 Annexe III

Environnement / Agroalimentaire			
Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
	Détermination de la teneur en cendres brutes	Incinération 550°C Gravimétrie	Règlement CE 152/2009 Annexe III
	Détermination de la teneur en matières grasses	Hydrolyse acide Extraction à l'éther de pétrole Gravimétrie	Règlement CE 152/2009 Annexe III
	Détermination de la teneur en cellulose brute	Traitement à l'acide sulfurique et l'hydroxyde de potassium Filtration et incinération Gravimétrie	Méthode validée en interne FOUR-PT-Cellulose brute
Aliments pour animaux	Détermination de la teneur en amidon	Méthode polarimétrique	Règlement CE 152/2009 Annexe III
Lait cru	Détermination de la matière grasse	Spectroscopie FT-IR	Guide ISO 9622
	Détermination des protéines brutes	Spectroscopie FT-IR	Guide ISO 9622
Lait cru	Détermination de la teneur en matière grasse	Extraction éthéro-ammoniacale (Röse-Gottlieb) Gravimétrie	ISO 1211
	Détermination de la teneur en azote total et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	ISO 8968-1
Domaine technique : LAB1.1 – Mycotoxines			
Aliments pour animaux: prémélanges, aliments composés complets ou complémentaire	Détermination des aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Extraction par colonnes immunoaffines HPLC – MS	Méthode validée en interne CHI3-PT-Mycotoxines LCMSMS

Environnement / Agroalimentaire			
Objets soumis à l'essai	Caractéristiques ou propriétés mesurées	Principe de mesure et équipement	Méthodes d'essais
Essais en portée flexible *			
Domaine technique : LAB1.7 – Résidus de produits vétérinaires			
Lait	Résidus d'antibiotiques et chimiothérapeutiques, spectre large	Test inhibiteur microbiologique	Test de diffusion en gélose reconnu
	Résidus d'antibiotiques et chimiothérapeutiques de familles spécifiques	Lateral flow assay	Essai commercial reconnu

* Portée flexible :

Le laboratoire est reconnu compétent pour réaliser des essais sur plusieurs types de lait dans le domaine décrit dans la portée d'accréditation. Il est responsable de la gestion de la liste des laits qu'il analyse dans le cadre de cette accréditation. Il est également reconnu compétent pour adapter et mettre en œuvre les méthodes reconnues ainsi que les méthodes qu'il conçoit. Il est responsable de la validation des méthodes qu'il met en œuvre. Il est également responsable de la gestion de la liste des méthodes qu'il utilise.

La possibilité d'introduire de nouvelles méthodes n'inclut pas l'introduction de nouveaux principes de mesure.

La liste des activités accréditées est disponible sur demande auprès du laboratoire.

Essais en portée fixe			
Domaine technique : LAB1.10 – Caractérisation physico-chimique			
Lait cru	Détermination du point cryoscopique	Spectroscopie FT-IR Conductimétrie	Guide ISO 9622
	Détermination du point de congélation	Cryoscopie par thermistance	ISO 5764 Méthode de référence
Aliments pour animaux: aliments composés complets ou complémentaire	Détermination des éléments traces métalliques Cd, Pb et As	Préparation : Attaque acide sous pression ICP-OES	VDLUFA 10.8.1.1

Domaine général : LAB3 – Biologie alimentaire			
Domaine technique : LAB3.2 – Enumération cellulaire			
Lait cru	Dénombrement de cellules somatiques	Compteur fluoro-optoélectrique/ cytométrie en flux	Guide ISO 13366-2
Domaine général : LAB19 – Microbiologie alimentaire			
Domaine technique : LAB19.1 – Bactériologie			
Lait cru	Détermination de la flore mésophile aérobie totale	Comptage des colonies à 30°C	ISO 4833-1
Lait cru	Dénombrement des microorganismes (germes totaux)	Comptage fluoro-opto électronique des bactéries individuelles (IBC/ml) et conversion en unité formant colonie (UFC/ml)	BactoScan FC+ (Foss) Méthode validée MICROVAL et LC-PT- Conversion BSC
Domaine général : LAB6 – Chimie des sols			
Domaine technique : LAB6.1 – Caractérisation physico-chimique			
Terres	Prétraitement physique des échantillons pour analyses physico-chimiques	Séchage, tamisage, quartage, broyage	ISO 11464
	Dosage du carbone organique	Combustion sèche sous flux d'oxygène IR	Méthode interne selon ISO 10694
	Détermination du pH (pH CaCl ₂)	Potentiométrie	VDLUFA A.5.1.1
	Détermination du pH (pH H ₂ O et pH KCl)	Potentiométrie	ISO 10390
	Détermination de l'azote nitrique	Extraction par chlorure de calcium Spectrométrie (système à flux continu)	VDLUFA A.6.1.4.1
	Dosage du P disponible et K échangeable	Extraction par CAL (solution d'acétate et de lactate de calcium) Spectrométrie ICP-OES	VDLUFA A.6.2.1.1
	Détermination de la teneur totale en azote	Combustion sèche sous flux d'oxygène Thermal Conductivity Detection-TCD	Méthode interne selon ISO 13878

	Dosage des éléments traces métalliques As, Cd, Cr, Cu, Ni, Pb et Zn	Extraction par l'eau régale Spectrométrie ICP-OES	Méthode validée en interne PEDO-PT-ETM ISO 22036
	Détermination de la teneur en mercure	Combustion sèche sous flux d'oxygène Amalgamation et absorption atomique	Méthode validée en interne PEDO-PT-Hg
Domaine général : LAB8 – Chimie des solides			
Domaine technique : LAB8.1 – Caractérisation physico-chimique			
Engrais	Détermination des éléments traces métalliques Cd, Pb et As	Préparation : Attaque acide sous pression ICP-OES	VDLUFA 5.1.1.2