Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR

Secrétariat d'Etat à l'économie SECO Service d'accréditation suisse SAS

Registre STS Numéro d'accréditation : STS 0287

Norme internationale : ISO/CEI 17025:2017

Norme suisse : SN EN ISO/CEI 17025:2018

Laboratoire agroalimentaire

fribourgeois (LAAF)

Route de Grangeneuve 45

CH-1725 Posieux

Responsable : Mme Florence Deschenaux

Responsable SM: Mme Florence Deschenaux

Téléphone : +41 26 305 57 14

E-Mail : florence.deschenaux@fr.ch
Internet : http://www.grangeneuve.ch

Première accréditation : 21.12.2000

Accréditation actuelle : 21.12.2020 au 20.12.2025

Registre voir : www.sas.admin.ch

(Organismes accrédités)

Portée de l'accréditation dès 03.02.2023

Laboratoire d'essais pour les analyses chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure ²⁾ (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Lait cru	Fluorescence optique : - teneur en cellules somatiques	ISO 13366-2 / FIL-IDF 148-2
	Microbiologie classique : - substances inhibitrices	Delvo-Test nach AOAC Official Method 982.18
	Cryoscopie : - point de congélation	ISO 5764
Lait de mélange	Spectrométrie infra-rouge : teneur en matière grasse teneur en protéines teneur en lactose teneur en caséine	FIL-IDF 141C modifiée Lüscher M., Rapport de validation de la méthode d'analyse caséine dans le lait au LAAF, 14.09.2004
		Foss A/S, MilkoScan FT 6000 Casein Measurement Spectrum Calibration, Calibration Part Number 1010810, November 2000

03.02.2023 / R mnn/kee 0287stsvz fr 1/3

¹⁾ Portée de l'accréditation de type A (fixe)

²⁾ Portée de l'accréditation de type B (flexible)

Registre STS

Numéro d'accréditation : STS 0287

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure ²⁾ (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
		Sørensen L. K., Lund M.; Juul B., J. Dairy Res., 70, 445-452 (2003)
		Pedersen D. K., Bull. Int. Dairy Fed., 383, 48-51 (2003)
Fromage	Butyrométrie : - teneur en matière grasse	Gerber-van Gulik, MESL 106.0 (méthode interne)
	Gravimétrie : - teneur en matière sèche	ISO 5534, MESL 107.0 (méthode interne)
	Titrage potentiometrique : - teneur en chlorures	ISO 5943 / FIL-IDF 88B
Microbiologie des denrées alimentaires et des produits intermédiaires	Microbiologie classique	
Denrées alimentaires	E. Coli	ISO 16649-1 et ISO 16649-2
Eau	E. Coli	ISO 16649-1 ISO 9308-1/Amd1
Denrées alimentaires et produits intermédiaires	Entérobactéries	ISO 21528 :1 et ISO 21528 :2
Eau	Entérocoques	ISO 7899-2 Validation SAAV-Fribourg et Argo- vie
Denrées alimentaires	Germes aérobies mésophiles	ISO 4833
Eau	Germes aérobies mésophiles	ISO 4833
Lait de mélange	Psychrotrophes (germes aérobies, 6.5 °C)	FIL 101A:1991
Denrées alimentaires	Levures et moisissures	ISO 6611 FIL 94
Denrées alimentaires	Listeria monocytogenes quantitatif Listeria monocytogenes qualitatif	ISO 11290-1/ISO 11290-2 ISO 11290-1/Amd 1 AFNOR Norme V 03-100:2007
Denrées alimentaires	Salmonella spp.	ISO 6579
Denrées alimentaires	Staph. coag. pos.	ISO 6888-1 ISO 6888-1/Amd 1 ISO 6888-2 ISO 6888-2:Amd 1
Denrées alimentaires	Bacillus cereus	ISO 7932
Denrées alimentaires	Dénombrement des spores de bactéries butyriques	Méthode interne (MESL.518), basée sur Ann. Institut Pasteur Lille; 1968, XIX; 41-54

03.02.2023 / R mnn/kee 0287stsvz fr 2/3

¹⁾ Portée de l'accréditation de type A (fixe)

²⁾ Portée de l'accréditation de type B (flexible) 3) Portée de l'accréditation de type C (flexible)

Service d'accréditation suisse SAS

Registre STS

Numéro d'accréditation : STS 0287

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure ²⁾ (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Analyses physico-chimiques des denrées alimentaires et des produits intermédiaires		
Fromage 24 h	Acides lactiques L et D	MESL.120.0.ALT (méthode interne)
Eau	Dureté totale	DIN 38409-H6 (Küvettentest LCK 327 Dr. Lange), édition 97/06
Lait et produits laitiers	Détermination de la MG selon Gerber	MESL.110.0.MG (méthode interne)
Eau	Nitrate	DIN 38405 D9 (Küvettentest LCK 339 Dr. Lange), 2005
Eau, Fromage	pH	MESL.101.0.pH (méthode interne)
Fromage	NIR : Eau, matière grasse et NaCl	ISO 21543 / IDF 201 / Milk products – Guidelines for the application of near infrared spectrometry
Eau	Turbidité	ISO 7027-1

En cas de contradictions dans les versions linguistiques des registres, la version française fait foi.

Abréviation	Signification
AOAC	Association of Official Analytical Chemists
FIL	Fédération Internationale de Laiterie
IDF	International Dairy Federation

//*/*