

PROGRAMME D'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAIS ET D'ÉTALONNAGE (PAL)

Portée d'accréditation

Laboratoire accrédité n°. 99

Entité juridique accréditée :	LACTANET - VALACTA
Nom de la personne-ressource :	Elyna (Sok Gheck) Tan / Josée Bordeleau
Adresse :	555 boul. des Anciens-Combattants Ste-Anne-de-Bellevue, QC H9X 3R4
Téléphone :	+1 514 459 3030 ext 7230 and 7512
Télécopieur	+1 514 459 3020
Site Web :	www.lactanet.ca
Courriel :	etan@lactanet.ca , jbordeleau@lactanet.ca

N° de dossier du CCN :	15156
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017
Domaines d'essai	Biologie Chimie et physique
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	1992-10-06
Accréditation la plus récente	2021-03-25
Accréditation valide jusqu'au	2024-10-06

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) :

Produits laitiers

Aussi dans Produits laitiers : QMR-001, QMR-002 (à l'exception de la protéine vraie et de la caséine), QMR-003 et QMR-004, voir les titres des méthodes sous Lait nature

(Tests chimiques)

QMR-089 Sel dans le fromage - Méthode Mohr modifiée (SMEDP 15.051)

(Tests microbiologiques)

MFHPB-20 Isolement et l'identification des *Salmonelles* dans les aliments (Santé Canada) (QSM-095)

MFHPB-30 Isolement de *Listeria monocytogenes* et autres *Listeria spp.* dans les aliments et les échantillons environnementaux (QSM-074)

MFHPB-33 Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm (QSM96)

MFHPB-34 Dénombrement des *Escherichia coli* et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des *E. coli* Petrifilm (QSM-098)

MFLP-21 Dénombrement de *Staphylococcus aureus* dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm Numération *Staph.* Express (STX) (QSM-097)

Lait nature :

(Tests chimiques)

IDF 141 Lait et produits laitiers liquides - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge (gras, acides gras, lactose, protéine, solides totaux, bêta-hydroxybutyrate, point de congélation et azote provenant de l'urée)

QMQ-024 Détermination du point de congélation du lait cru par cryoscopie

QMR-001 Détermination de la teneur en matières grasses - Méthode Rose Gottlieb avec 2 extractions (IDF 1D modifiée)

QMR-002 Lait et produits laitiers : Préparation de l'échantillon pour l'analyse de la protéine brute, la protéine vraie et la caséine, détermination de la teneur en azote à l'aide de la méthode Kjeldahl et calcul de l'équivalent en protéine (ISO 8968-1/IDF 20-1 modifiée, ISO 8968-4/FIL 20-4, ISO 17997-2/IDF 29-2)

QMR-003 Détermination de la teneur en lactose par CHLP (ISO 22662/IDF 198)

QMR-004	Détermination de la teneur en matières solides ou le taux d'humidité dans le lait et les produits laitiers (AOAC 990.20 et LCAQ-061 modifiées)
QMR-059	Détermination de la teneur en urée dans le lait par analyseur en flux continu (Skalar 612-322)

(Tests microbiologiques)

QCC-001	Dénombrement des cellules somatiques à l'aide d'un compteur fluoro-opto-électronique (méthode ISO 13366-2/IDF 148-2 modifiée)
QME-051	Épreuve ELISA pour la détection de la gestation
QMM-084	Méthode microscopique directe pour le dénombrement des cellules somatiques (SMEDP 17ième édition 10.010/IDF 148-1 modifiée)
QMQ-022	Dénombrement des bactéries totales dans le lait cru à l'aide d'un Bactoscan
QMQ-023	Dépistage de résidus antibiotiques dans le lait cru

Notes :

ISO/IEC 17025:2017: Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

AOAC: AOAC International, précédemment Association of Official Analytical Chemists

CHLP: Chromatographie liquide à haute performance

IDF: International Dairy Federation

MFHPB: Microbiological Foods Health Protection Branch, Health Canada

MFLP: Microbiological Food Laboratory Procedure, Health Canada

QCC, QME, QMM, QMQ, QMR: Procédures de laboratoire internes

SMEDP: Standard Methods for the Examination of Dairy Products, J.E. Fitts et D. Laird, 17ième édition, 2004

Le présent document fait partie du certificat d'accréditation délivré par le Conseil canadien des normes (CCN). La version originale est affichée dans le répertoire des laboratoires titulaires de l'accréditation du CCN sur le site Web du CCN au www.ccn.ca.

Elias Rafoul
 Vice-président, Services d'accréditation
 Publiée le : 2021-09-13