

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée : **AGROPUR, LABORATOIRE CENTRAL D'AGROPUR**

Nom de la personne-ressource : Julie Audy

Adresse : 4700 Armand-Frappier, St-Hubert (QC) J3Z 1G5

Téléphone : 1 514 601-7460

Site Web : www.agropur.com

Courriel : Julie.audy@agropur.com

N° de dossier du CCN :	15413
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
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	2002-09-24
Accréditation la plus récente	2022-04-12
Accréditation valide jusqu'au	2026-09-24

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Lait nature :

Tests chimiques

FIL 185:2002	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote Méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas / (MTH.QLCAG.170 - Dosage des protéines totales - méthode LECO).
MTH.QLCAG.104	Détermination de la matière grasse dans le beurre (Méthode de Kohman modifiée (Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004:15.123 - Modified Kohman Method, Fat, Moisture, Chloride (Salt), in Butter and Margarine (Class 0 and Class B) (modifié))
MTH.QLCAG.109	Détermination de la teneur en matière grasse d'un produit laitier - Procédure mojonnier (Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004 :15.086 - Mojonnier Method, Milk and Cream (Class A1); Other Products (Class 0) (modifié))
MTH.QLCAG.117	Détermination de l'indice de solubilité d'une poudre de produit laitier (Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004 :15.171 - Solubility Index (Class 0) (modifié))
MTH.QLCAG.119	Détermination des sédiments d'une poudre de produit laitier - Méthode de la rondelle filtrante (Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004 :15.172 - Scorched Particles (Class 0) (modifié))
MTH.QLCAG.135	Détection de la phosphatase alcaline dans les produits laitiers – Méthode Fluorophos (Standard Methods for the Examination of Dairy Products, APHA, 17e ed., 2004, pp. 355-358 (modifié))
MTH.QLCAG.172	Détermination de la teneur en chlorure dans le fromage, la poudre, le beurre et les liquides par la méthode par titrage potentiométrique (Norme internationale ISO 21422: 2018 FIL 242:2018, Première édition 2018-09, pp1-16 (modifié))
Official Methods of Analysis of AOAC International. 18e edition 2005	33.6.06 - Salt in Butter (AOAC 960.29) / (MTH.QLCAG.111 - Détermination du pourcentage de sel dans le beurre).
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004	15.021-Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class 0) / (MTH.QLCAG.112-Détermination de l'acidité titrable dans les produits laitiers).
Standard Methods for the Examination of Dairy Products.17th edition 2004	15.123 - Modified Kohman Method, Fat, Moisture, Chloride (Salt), in Butter and Margarine (Class 0 and Class B) / (MTH.QLCAG.120 - Détermination du pourcentage d'humidité dans le beurre (Méthode de Kohman modifiée))

Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 17th edition 2004	15.132 - Protein, Kjeldahl, Block Digester Method Milk (Class A1), Other Products (Class O) / (MTH.QLCAG.125 - Dosage des protéines totales méthode Kjeldahl)
Standards for grades of dry milk- Bulletin 916	Determination of Moisture (Mechanical Convection Oven Method) / (MTH.QLCAG.108 - Détermination de la teneur en humidité d'une poudre de lait)
Standards Methods for the Examination of Dairy Products. 17th edition 2004	15.134 Undenatured Whey Protein Nitrogen (Classe 0) / (MTH.QLCAG.113 – Détermination de l'azote protéique de lactosérum non dénaturé de la poudre de lait).

Tests microbiologiques

AOAC 2014.05	Enumeration of Yeast and Mold in Food 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Count Plate
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonella dans les aliments
MFHPB-21	Dénombrement du <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et dans les échantillons environnementaux
MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Pétrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des <i>E. coli</i> Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Pétrifilm ^{MC} 3M ^{MC}
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} Numération Staph Express (STX)
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS® Staph Enterotoxin II (SET2))
MFLP-100 Modifié	Détection de <i>Salmonella</i> spp. dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2 (Modifiée pour les poudres de produits laitiers et les surfaces environnementales)

MFLP-101	Détection de <i>Listeria</i> spp. dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la 2 ^{ième} version de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M ^{MC}
MFLP-111 Modifié	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2 Modifiée (Sauf pour les produits crus et congelés laitiers)
Standard Methods for the Examination of Dairy Products 17th edition 2004	10.020 - Direct Microscopic Methods for Bacteria or Somatic Cells / (MTH.QLCAG.013 - Numération microscopique directe des bactéries dans la poudre de produits laitiers).

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 30

Notes :

AOAC: Association of Official Analytical Chemists

FIL : Fédération internationale du lait

MFHPB: Method Food Health Protection Branch, Santé Canada, Compendium des Méthodes de Direction Générale de la Protection de la Santé concernant l'Analyse Microbiologique des Aliments.

MFLP: Microbiology Food Laboratory Procedure, Compendium des Procédures de Laboratoire Concernant l'Analyse Microbiologique des Aliments. Direction Générale de la Protection de la Santé, Santé Canada

MTH.QLCAG: Méthode d'analyses, Agropur, Laboratoire central d'Agropur

Official Methods of Analysis of AOAC International: Association of Official Analytical Chemists

Standards for grades of dry milk : American Dairy Products Institute (ADPI)

Standards Methods for the Examination of Dairy Products: SMEDP

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 : 2022-04-13