



PORTÉE D'ACCRÉDITATION

**Agence canadienne d'inspection des aliments (Gouvernement du Canada).
Laboratoires du Québec (ACIA-CFIA)
LABORATOIRE DE LONGUEUIL
1001, rue Saint-Laurent ouest
Longueuil, QC
J4K 1C7**

Laboratoire accrédité n° 465
(Est conforme aux exigences de ISO/IEC 17025:2005, ELD-EMERES)

PERSONNE-RESSOURCE: : Isabelle Maltais
TÉL: 1-450-768-6800
TÉLÉC. : 1-450-768-6767
COURRIEL: cfia.reseaudeslabag-qalabnetwork.acia@canada.ca

CLIENTÈLE: Services normalement réservés aux clients internes.

DOMAINE(S) DES ESSAIS: Chimique et Physique

DOMAINE(S) DE SPÉCIALITÉ DE PROGRAMME: Élaboration et évaluation des méthodes d'essais et réalisation d'essais spéciaux (R et D)

DATE DE LA PREMIÈRE ACCRÉDITATION: 2002-09-24

ÉMIS CE: 2020-12-22

VALABLE JUSQU'AU: 2021-06-01

ACCRÉDITATION DE GROUPE DU CCN

Ce laboratoire fait partie d'une accréditation de groupe avec les établissements suivants, chaque établissement ayant sa propre portée d'accréditation:

Agence canadienne d'inspection des aliments (Gouvernement du Canada) Laboratoires du Québec (ACIA-CFIA) - LABORATOIRE DE ST-HYACINTHE, 3400, boulevard Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe, QC J2S 8E3



ÉLABORATION DE MÉTHODES D'ESSAI ET RÉALISATION D'ESSAIS SPÉCIAUX

Note : Les laboratoires accrédités pour ce Domaine de Spécialisation de Programme (DSP) ont démontré qu'ils rencontrent les Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais (ISO/CEI 17025:-2005) tel que décrits dans la Catégorie de produits et services (CPS) - **ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)**

Les activités de ce DSP en support aux analyses courantes du laboratoire de Longueuil pour le programme d'essais pour les Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) sont exécutées selon les principes d'assurance de la qualité rencontrant la norme (ISO/CEI 17025:2005). Les activités spécifiques sont :

1. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection des additifs alimentaires dans les aliments;
2. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection des allergènes dans les aliments;
3. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection de nutriments, de composantes des produits laitiers et de viande;
4. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes pour la détection de toxines dans les produits marins

Les activités du laboratoire comportent également la modification, l'amélioration et l'évaluation de méthodes standardisées, publiées ou existantes pour les domaines de programme énumérés ci-dessous

Techniques faisant l'objet de l'accréditation de ce laboratoire :

Détection des additifs alimentaires par chromatographie en phase liquide (HPLC) et par chromatographie en phase gazeuse (GC), avec détecteurs multiples (UV, fluorescence, électrochimique, indice de réfraction, spectrométrie de masse, etc.).

Détection des allergènes dans les aliments par ELISA.

Détection de nutriments dans les aliments, par chromatographie avec détecteurs multiples (UV, fluorescence, électrochimique, indice de réfraction, détecteur à ionisation de flamme, spectrométrie de masse, etc.), ICP-MS et méthodes gravimétriques.

Détection des toxines marines dans les produits marins par chromatographie en phase liquide (HPLC).

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) :

(Additifs alimentaires)

LCAQ-117	Détermination du 4-méthylimidazole dans les aliments par UHPLC-MS/MS
LCAQ-107	Détermination des colorants liposolubles dans les aliments par HPLC
LCAQ-111	Détermination des colorants hydrosolubles par HPLC-UV-VISIBLE (DAD) dans les aliments



LCAQ-116

Détermination des colorants naturels dans les aliments par HPLC-DAD

(Allergènes)

AgraQuant Crustacea COKAL2248	Romer Labs, AgraQuant Crustacea Assay (20-400 ppb)
AgraQuant Fish COKAL2548	Romer Labs, AgraQuant Fish Assay (4-100 ppm)
AgraQuant Walnut COKAL0948	Romer Labs, AgraQuant Walnut Assay (2-60 ppm)
BIOKITS Walnut Assay Kit 902085J	Neogen, Biokits Walnut Assay Kit
BIOKITS Peanut Assay Kit 902048Q	Neogen, Biokits Peanut Assay Kit
Brazil Nut Protein ELISA Kit E96BZL	3M, Brazil Nut Protein ELISA Kit
Cashew Protein ELISA Kit E96CHW	3M, Cashew Protein ELISA Kit
Mollusk Protein ELISA Kit E96MOL	3M, Mollusk Protein ELISA Kit
Macadamia Nut Protein ELISA Kit E96MAC	3M, Macadamia Nut ELISA Kit
Pine Nut Protein ELISA Kit E96PNE	3M, Pine Nut Protein ELISA Kit
Pistachio Protein ELISA Kit E96PST	3M, Pistachio Protein ELISA Kit
Beta-lactoglobulin ELISA Kit II, M2112	Morinaga, Beta-lactoglobulin ELISA Kit II
Casein ELISA Kit II, M2113	Morinaga, Casein ELISA Kit II
Egg (Ovalbumin) ELISA Kit, M2101	Morinaga, Egg (Ovalbumin) ELISA Kit
Pecan Protein ELISA Kit E96PEC	3M, Pecan Protein ELISA Kit
RIDASCREEN FAST Hazelnut R6802	r-Biopharm, RIDASCREEN FAST Hazelnut
RIDASCREEN Gliadin R7001	r-Biopharm, RIDASCREEN Gliadin
RIDASCREEN FAST Sesame R7202	r-Biopharm, RIDASCREEN FAST Sesame
Soya ELISA Kit II, M2117	Morinaga, Soya ELISA Kit II
Veratox for Almond Allergen 8440	Neogen, Veratox for Almond Allergen
Veratox for Mustard Allergen 8400	Neogen, Veratox for Mustard Allergen
Veratox for Peanut Allergen 8430	Neogen, Veratox for Peanut Allergen

(Étiquetage sur la nutrition)

AOAC 2009.01	Total Dietary Fiber in Foods -Enzymatic-Gravimetric-Liquid Chromatographic Method
AOAC 2012.10	Simultaneous Determination of Vitamins E and A in Infant Formula and Adult Nutritionals
LCAQ-001	Détermination de la vitamine C par HPLC
LCAQ-002	Détermination de la vitamine A dans les aliments par HPLC
LCAQ-034	Détermination des acides gras dans les aliments par chromatographie en phase gazeuse



LCAQ-035	Analyse du cholestérol dans les aliments par chromatographie en phase gazeuse
LCAQ-040	Détermination par différence des glucides et des calories
LCAQ-094	Détermination de la vitamine E (alpha-Tocophérol) par HPLC dans les aliments
LCAQ-097	Détermination du bêta-carotène par HPLC
LCAQ-098	Détermination des protéines par combustion dans les aliments
LCAQ-102	Analyse des minéraux dans les aliments par ICP-MS
LCAQ-103	Détermination des sucres dans les denrées diverses par HPLC
LCAQ-108	Détermination de la lutéine dans les oeufs par HPLC

(Produits laitiers)

AOAC 933.05	Fat in cheese
LCAQ-032	Détermination de la matière grasse par la méthode Mojonnier.
LCAQ-061	Détermination du % d'humidité et solides totaux par four à air forcé
LCAQ-062	Détermination du % d'humidité et du % des solides totaux par four à vide
LCAQ-067	Détermination des sédiments dans la poudre de lait
LCAQ-068	Acidité titrable de la poudre de lait
LCAQ-075	Indice de solubilité dans la poudre de lait
LCAQ-076	Détermination de l'azote protéique du lactosérum non dénaturé de la poudre de lait écrémé (WPN)
LCAQ-104	Détermination du % d'humidité et solides totaux dans les aliments avec le « Moisture Analyser »
LCAQ-109	Détermination du gras, de l'humidité et des protéines par FoodScan dans les fromages et les beurres
LCAQ-110	Détermination de la vitamine A dans le lait par HPLC
LCAQ-112	Analyse de la vitamine D dans les aliments par UHPLC-MS/MS
MFO-3	Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers

(Produits marins)

LCAQ-106	Détermination des toxines paralysantes de mollusques par HPLC-PCOX
MET-013	Analyse de l'acide domoïque par HPLC



(Produits viandes)

LCAQ-114

Analyse des particules d'os dans la viande séparée
mécaniquement et finement texturée

Notes:

(ISO/IEC 17025:2005): Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais.

ELD-LAB: Exigences et lignes directrices du CCN - Accréditation des laboratoires d'essais.

ELD-EMERES: Exigences et lignes directrices du CCN relatives à l'accréditation des laboratoires procédant à l'élaboration de méthodes d'essai et à la réalisation d'essais spéciaux.

AOAC: Association of Official Analytical Communities.

MFO: Méthodes officielles pour l'analyse microbiologique des aliments

LCAQ et MET : Laboratoire Chimie Alimentaire du Québec, codification LCAQ-XXX ou MET-XXX correspond au nom de la méthode enregistrée dans le Système SIESAL (Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire), Méthode interne du laboratoire de Longueuil

Elias Rafoul, Vice-président
Services d'accréditation

Date: 2020-12-23

Nombre des éléments de la portée : 56
CCN 1003-15/564
Dossier du partenaire n° : 0
Partenaire : Aucun