

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

### Portée d'accréditation

Laboratoire accrédité n°. 465

<b>Entité juridique accréditée :</b>	<b>Agence canadienne d'inspection des aliments (Gouvernement du Canada)</b>
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoires du Québec (ACIA-CFIA) LABORATOIRE DE LONGUEUIL
Nom de la personne-ressource :	Isabelle Maltais
Adresse :	1001, rue Saint-Laurent ouest Longueuil, QC J4K 1C7
Téléphone :	+1 450 768 6800
Télécopieur	+1 450 768 6767
Site Web :	<a href="http://www.inspection.gc.ca">www.inspection.gc.ca</a>
Courriel :	<a href="mailto:cfia.reseaudeslabaq-qalabnetwork.acia@canada.ca">cfia.reseaudeslabaq-qalabnetwork.acia@canada.ca</a>

<b>N° de dossier du CCN :</b>	15564
<b>Norme(s) d'accréditation</b>	ISO/IEC 17025:2017 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
<b>Domaines d'essai</b>	Chimie et physique
<b>Domaines de spécialité de programme</b>	Élaboration et évaluation de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
<b>Accréditation initiale</b>	1999-01-20
<b>Accréditation la plus récente</b>	2021-04-25
<b>Accréditation valide jusqu'au</b>	2023-01-20

### Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que les établissements listés ci-dessous sont compris dans une accréditation de groupe délivrée conformément à la politique du CCN sur l'accréditation de groupe énoncée dans le document Services d'accréditation – Aperçu des programmes d'accréditation:

- 15354 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, numéro de laboratoire accrédité 280

### 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/IEC 17025:2017) 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/IEC 17025:2017). 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).

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), 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-107	Détermination des colorants liposolubles dans les aliments par HPLC
LCAQ-111	Détermination des colorants hydrosolubles par HPLC-UV-VISIBLE (DAD) dans les aliments

### (Allergènes)

Romer labs, AgraQuant Crustacea	AgraQuant® Crustacea ELISA test kit
Romer labs, AgraQuant Fish	AgraQuant® Fish ELISA test kit
Romer labs, AgraQuant Walnut	AgraQuant® Walnut ELISA test kit
Neogen, BIODIAGNOSTICS Walnut Assay	Biokit Walnut Assay Kit
Neogen, BIODIAGNOSTICS Peanut Assay	Biokit Peanut Assay Kit
3M, Brazil Nut Protein ELISA	Brazil Nut Protein ELISA Kit
3M, Cashew Protein ELISA	Cashew Protein ELISA Kit
3M, Mollusk Protein ELISA	Mollusk Protein ELISA Kit
3M, Macadamia Protein ELISA	Macadamia ELISA Kit
3M, Pine Nut Protein	Pine Nut Protein ELISA Kit
3M, Pistachio Protein ELISA	Pistachio Protein ELISA Kit
Morinaga, Beta-lactoglobulin ELISA Kit II	Beta-lactoglobulin ELISA Kit II
Morinaga, Casein ELISA Kit II	Casein ELISA Kit II
Morinaga, Egg (Ovalbumin) ELISA Kit II	Egg (Ovalbumin) ELISA kit II
3M, Pecan Protein ELISA	Pecan Protein ELISA Kit
R-Biopharm, RIDASCREEN FAST Hazelnut	RIDASCREEN® FAST Hazelnut
R-Biopharm, RIDASCREEN Gliadin	RIDASCREEN® Gliadin
R-Biopharm, RIDASCREEN Gliadin Competitive	RIDASCREEN® Gliadin Competitive
R-Biopharm, RIDASCREEN FAST Sesame	RIDASCREEN® FAST Sesame
Morinaga, Soya ELISA Kit II	Soya ELISA Kit II
Congen, SureFood ALLERGEN Mustard	SureFood® ALLERGEN Mustard
Neogen, Veratox for Almond Allergen	Veratox® for Almond Allergen
Neogen, Veratox for Mustard Allergen	Veratox® for Mustard Allergen
Neogen, Veratox for Peanut Allergen	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-108	Détermination de la lutéine dans les oeufs par HPLC
LCAQ-123	Détermination de 12 sucres dans les denrées diverses par HPLC-RID

**(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-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
----------	---

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 54

**Notes**

**ISO/IEC 17025:2017:** 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

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](http://www.ccn.ca).

---

Elias Rafoul  
 Vice-président, Services d'accréditation  
 Publiée le : 2021-05-03