

## Registre STS

Numéro d'accréditation : STS 0488

Norme internationale :	ISO/CEI 17025:2017
Norme suisse :	SN EN ISO/CEI 17025:2018
LaBeCo GmbH Analytik Burgrain 8 6248 Alberswil	Responsable : Hans Bühler Responsable SM : Hans Bühler Téléphone : +41 41 925 79 80 E-Mail : <a href="mailto:admin@labeco.ch">admin@labeco.ch</a> Internet : <a href="http://www.labeco.ch">http://www.labeco.ch</a> Première accréditation : 31.07.2007 Accréditation actuelle : 31.07.2022 au 30.07.2027 Registre voir : <a href="http://www.sas.admin.ch">www.sas.admin.ch</a> (Organismes accrédités)

### Portée de l'accréditation dès le 18.12.2023

**Laboratoire d'essais pour l'analyse et le contrôle de la qualité des aliments, du lait, des produits laitiers, de l'eau, des matières premières et auxiliaires, des produits finis et semi-finis, des aliments pour animaux**

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure <sup>1)</sup> (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Les aliments, en particulier le lait, les produits laitiers, la crème, le fromage, la crème glacée; excipients, matières premières produits semi-finis, additifs, aliments pour animaux	Énumération, germes aérobies mésophiles	DIN EN ISO 4833-1:2022
	Énumération, germes aérobies mésophiles	Tempo® AC / REF 411113 bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Énumération, germes aérobies mésophiles étrangers	ISO 13559:2002
	Énumération, Escherichia coli (numération des colonies)	DIN EN ISO 16649-2:2020
	Énumération, Escherichia coli	Tempo® EC / REF 80004 bioMérieux AA 4.5.26, V10

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)



## Registre STS

## Numéro d'accréditation : STS 0488

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure <sup>1)</sup> (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Les aliments, en particulier le lait, les produits laitiers, la crème, le fromage, la crème glacée; excipients, matières premières, produits semi-finis, des additifs, aliments pour animaux	Énumération, Entérobactéries	DIN EN ISO 21528-2:2019
	Énumération, Entérobactéries	Tempo® EB / REF 80003 bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Énumération, staphylocoques coagulases positifs	DIN EN ISO 6888-2:2021
	Énumération, staphylocoques coagulases positifs	Tempo® STA / REF 80002 bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Détection qualitative de Salmonella spp.	VIDAS® bioMérieux AA 4.5.13, V28
	Détection qualitative de Salmonella spp.	GENE-UP bioMérieux AA 4.5.34, V7
	Détection qualitative des Listeria monocytogenes et spp.	VIDAS® bioMérieux et RAPiDEC® Lmono AA 4.5.14, V31
	Détection qualitative des Listeria monocytogenes et spp.	GENE-UP bioMérieux AA 4.5.35, V9
	Énumération, Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-2: 2017 et RAPiDEC® Lmono bioMérieux
Lait, produits laitiers, aliments pour nourrissons et jeunes enfants à base de lait	Énumération, Bacillus cereus présomptif	Méthode BACARA®Agar bioMérieux AA 4.5.28, V6
	Énumération, Levures et moisissures	DIN ISO 10186:2022
Eau potable, eau minérale et eau de source, eau de production	Énumération, germes aérobies mésophiles	SN EN ISO 6222:1999 modifié
	Énumération, Escherichia coli (technique de dénombrement sur membrane)	DIN EN ISO 9308-1:2017
	Énumération, Enterococcus spp.	SN EN ISO 7899-2:2000



## Registre STS

## Numéro d'accréditation : STS 0488

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure <sup>1)</sup> (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Fromage	<i>Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode Van Gulik</i>  Détermination de a totale en matière sèche (gravimétrie)  Calcul de la teneur en eau dans la masse sèche dégraissée (Wff)  Calcul de la teneur en matières grasses dans la matière sèche de fromage (FIT)	ISO 3433:2008  SN EN ISO 5534:2004  AA 4.2.10, V5  AA 4.2.09, V8
Crème	Détermination de la teneur en matière grasse de la crème ; méthode de pesage selon Roeder	DIN 10329 :1976
Lait	Essai d'inhibition microbiologique pour la détection d'inhibiteurs	Delvotest® SP-NT, DSM Food Specialties B.V., Delft AA 4.2.13, V10
Produits laitiers durables, viande, produits à base de viande, eau, fromage, lait	Mesure du pH (potentiométrie)	AA 4.2.04, V9

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

Abréviation	Signification
AA	Instruction de travail interne
DIN	Institut allemand pour la normalisation
EN	Norme européenne
ISO	Organisation internationale de normalisation
Kap.	Chapitre
SN	Norme suisse

\* / \* / \* / \* / \*