



## 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  
Suisse

Responsable : Mischa Rufener  
Responsable SM : Hans Bühler  
Téléphone : +41 41 925 79 80  
E-Mail : <mailto:admin@labeco.ch>  
Internet : <http://www.labeco.ch>  
Première accréditation : 31.07.2007  
Accréditation actuelle : 31.07.2017 au 30.07.2022  
Registre voir : [www.sas.admin.ch](http://www.sas.admin.ch)  
(Organismes accrédités)

### Portée de l'accréditation dès le 13.03.2019

**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 4833-1:2013
	Énumération, germes aérobies mésophiles	Tempo® AC / REF 411113 bioMérieux
	Énumération, germes aérobies mésophiles étrangers	ISO 13559:2002
	Énumération, Escherichia coli (numération des colonies)	DIN EN ISO 16649-2:2009
	Énumération, Escherichia coli	Tempo® EC / REF 80004 bioMérieux

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)

Pour la définition de la flexibilité voir document SAS 741



## 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 21528-2:2017
	Énumération, Entérobactéries	Tempo <sup>®</sup> EB / REF 80003 bioMérieux
	Énumération, staphylocoques coagulases positifs	DIN EN ISO 6888-2:2003
	Énumération, staphylocoques coagulases positifs	Tempo <sup>®</sup> STA / REF 80002 bioMérieux
	Détection qualitative de Salmonella spp.	VIDAS <sup>®</sup> bioMérieux
	Détection qualitative des Listeria spp.	VIDAS <sup>®</sup> bioMérieux et RAPiDEC <sup>®</sup> Lmono
	Énumération, Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-2: 2017 et RAPiDEC <sup>®</sup> Lmono bioMérieux
Lait, produits laitiers, aliments pour nourrissons et jeunes enfants à base de lait	Énumération, Bacillus cereus présomptif	Méthode BACARA <sup>®</sup> Agar bioMérieux
	Énumération, Levures et moisissures	DIN 10186:2005
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
Fromage	Détermination de la teneur en matières grasses selon Gerber van-Gulik (butyrométrie)	SLMB 236.1, 2007
	Détermination de la teneur en matière sèche (gravimétrie)	SLMB 232.1, 2007
	Calcul de la teneur en eau dans la masse sèche dégraissée (Wff)	SLMB 234.1, 2007



## 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)
Crème	Calcul de la teneur en matières grasses dans la matière sèche de fromage (FiT)	SLMB 239.1, 2007
Lait	Détermination de la teneur en matière grasse de la crème selon Gerber-Roeder-Liebefeld (butyrométrie)	SLMB 185.1, 2002
Produits laitiers durables, viande, produits à base de viande, eau, fromage, lait	Essai d'inhibition microbiologique pour la détection d'inhibiteurs	Delvotest® SP-NT, DSM Food Specialties B.V., Delft
	Mesure du pH (potentiométrie)	AA 4.2.04 SLMB 224.1, 1993, SLMB 311.1, 2007 et SLMB 602.1, 2008

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

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

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)