

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6506 rév. 8**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

PURE LABORATOIRE

N° SIREN : 830346920

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) - DIVERS ALIMENTS -
MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS****FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER) - FOODSTUFFS - FOOD
CONTACT MATERIALS**réalisées par / *performed by :***PURE LABORATOIRE****Tecnosud****440 rue James Watt****66100 PERPIGNAN**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **23/12/2023**

Date de fin de validité / *expiry date* : **31/08/2027**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-6506 Rév 7.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6506 [Rév 7](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-6506 rév. 8

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

PURE LABORATOIRE
Tecnosud
440 rue James Watt
66100 PERPIGNAN

Dans son unité :

- PURE LABORATOIRE

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : PURE LABORATOIRE

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HP AAB)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matériaux à base de liège	Analyse de migration *: 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 - Tribromoanisole	Préparation : Macération Extraction : SPME Analyse : GC/MS	Méthode interne MO.HAHP.04
Vins	Analyse de composition *: 2,4,6 - Trichloroanisole 2,3,4,6 – Tétrachloroanisole Pentachloroanisole 2,4,6 - Tribromoanisole	Extraction : SPME Analyse : GC/MS	Méthode interne MO.HAHP.05

* Les conditions de migration doivent être précisées sur les rapports d'analyses : Nature de la solution de migration, durée et température de contact, rapport surface de contact du matériau / volume de la solution de migration. De plus, l'expression des résultats doit se rapporter à la solution de migration et ne pas s'extrapoler au matériau dans l'attente de conditions de migration normalisées.

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

PORTEE FLEX 1

Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Guide pour le choix des conditions et des méthodes d'essai en matière de migration globale	-	NF EN 1186-1 R.U.E n° 10/2011
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux par immersion totale	Préparation : Mise en contact du matériau avec simulant aqueux Analyse : gravimétrie	NF EN 1186-3
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires.	Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux en cellule	Préparation : Mise en contact du matériau avec simulant aqueux Analyse : Gravimétrie	NF EN 1186-3
Bouchons à base de liège	Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux sur bouteille	Préparation : Introduction du bouchon sur col de bouteille. Mise en contact du matériau avec simulants aqueux Analyse : Gravimétrie	ISO 10106

Portée flexible FLEX1 : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

PORTEE FIXE

Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)</i>			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Bisphénol A	Préparation/ Extraction: Extraction solide/liquide à froid SPE Dérivation Analyse : GC-MS	Méthode interne MO.QMR.10
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Détermination de la migration des amines aromatiques primaires dans un simulant : acide acétique 3%	Préparation : Mise en contact du matériau avec un simulant (acide acétique 3%) Diazotation Concentration sur colonne Analyse : Spectrophotométrie UV	NF EN 13130-1 BGVVL 00.000.6 §35 Méthode interne MO.MIGS.01
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires : plastique	<u>Détermination de la migration de phtalates</u> Diméthyl phtalate (DMP) Dipropyl phtalate (DPP) Diisobutylphtalate (DiBP) Di-n-octyl phtalate (DNOP) Dibutyl phtalate (DBP) Bis-2éthylhexyl phtalate (DEHP) Benzyl butyl phtalat phtalat (BBP) Diisopropyl phtalate (DiPP) Diisononyl phtalate (DINP) Diisodécyl phtalate(DIDP) <u>Dans un simulant :</u> Ethanol 20% et acide acétique 3%	Préparation : Mise en contact du matériau avec un simulant (éthanol 20% ou acide acétique 3%) Extraction Liquide-liquide Analyse : GC-MS	NF EN 13130-1 Méthode interne MO.MIGS.12

Portée fixe : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

Portée flexible FLEX3

Portée générale

#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques <i>(Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux et les matrices biologiques d'origine animale - LAB GTA 26)</i>			
REFERENCE PORTEE GENERALE	OBJET	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode
1	Alimentation humaine Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Contaminants organiques	Préparation / Extraction : Solide / Liquide à froid Liquide / liquide Purification : Partage liquide / liquide SPE Analyse : LC-MS/MS GC-MS/MS

Portée flexible FLEX3 : Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **23/12/2023** Date de fin de validité : **31/08/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6506 Rév. 7.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr
--