

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-6506 rév. 9**

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](http://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](http://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* : **03/04/2025**  
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**

DocuSigned by:  
*Safaa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

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](http://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](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-6506 Rév 8.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-6506 [Rév 8](#).*

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-6506 rév. 9

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

<b>Agroalimentaire / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques</b> (Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs – LAB GTA 78/HP AAB)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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	<b>Extraction :</b> SPME <b>Analyse :</b> 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 méthodes décrites en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.*

**PORTEE FLEX 1**

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
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.UE 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	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec simulant aqueux <b>Analyse :</b> 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	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec simulant aqueux <b>Analyse :</b> Gravimétrie	NF EN 1186-3
Bouchons à base de liège	Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants aqueux sur bouteille	<b>Préparation :</b> Introduction du bouchon sur col de bouteille. Mise en contact du matériau avec simulants aqueux <b>Analyse :</b> Gravimétrie	ISO 10106

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

**PORTEE FIXE**

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques</b> <i>(Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Bisphénol A	<b>Préparation/ Extraction:</b> Extraction solide/liquide à froid SPE Dérivation <b>Analyse :</b> GC-MS	Méthode interne MO.QMR.10

<b>Agroalimentaire / Matériaux au contact des aliments / Analyses physico-chimiques</b> (Essais et analyses des matériaux et emballages au contact des aliments)			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Détermination de la migration des amines aromatiques primaires dans un simulant : acide acétique 3%	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec un simulant (acide acétique 3%) Diazotation Concentration sur colonne <b>Analyse :</b> 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 phtalate phtalate (BBP) Diisopropyl phtalate (DiPP) Diisononyl phtalate (DINP) Diisodécyl phtalate(DIDP)  <u>Dans un simulant :</u> Ethanol 20% et acide acétique 3%	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec un simulant (éthanol 20% ou acide acétique 3%) <b>Extraction</b> Liquide-liquide <b>Analyse :</b> GC-MS	NF EN 13130-1 Méthode interne MO.MIGS.12
Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires	Méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants gras	<b>Préparation :</b> Mise en contact du matériau avec un simulant gras <b>Extraction :</b> Soxhlet <b>Dérivation* :</b> méthanolate de sodium (transméthylation) <b>Analyse :</b> Gravimétrique et GC-FID	NF EN 1186-2 adaptée Méthode interne MO.MIGG.05
Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires – Papiers / Cartons	Bisphénols A, F, S	<b>Préparation :</b> extraction solide/liquide <b>Analyse :</b> LC-MSMS	Méthode interne MO.QMR.16

**Portée fixe :** Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites 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

<b>#Agroalimentaire / Divers aliments / Analyses physico-chimiques</b> <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>			
<b>REFERENCE PORTEE GENERALE</b>	<b>OBJET</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>
1	<b>Alimentation humaine</b> Produits d'origine végétale Produits d'origine animale	Contaminants organiques	<b>Préparation / Extraction :</b> Solide / Liquide à froid Liquide / liquide  <b>Purification :</b> Partage liquide / liquide SPE  <b>Analyse :</b> 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](http://www.cofrac.fr)

Date de prise d'effet : **03/04/2025**    Date de fin de validité : **31/08/2027**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-6506 Rév. 8.

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 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--