

**EXPRESSION DE LA PORTEE D'ACCREDITATION
POUR UNE PORTEE FLEXIBLE
DANS LE CADRE DES COMPARAISONS INTERLABORATOIRES**

CAMPAGNE 2025

PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL réalisateur :

**ACTALIA CECALAIT
BP 70129
39801 POLIGNY Cedex
FRANCE**

Tél : +33.(0)3.84.73.63.20

Fax :+33.(0)3.84.73.63.29

cecalait@actalia.eu

En portée flexible, l'Organisateur de Comparaison InterLaboratoires (OCIL) est reconnu compétent pour modifier, développer et mettre en œuvre toute comparaison interlaboratoires dans le cadre des domaines de compétences couvert ♦ par la portée générale et selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.

Ci-après la liste exhaustive en vigueur des comparaisons proposées sous accréditation ♦.

♦accréditation n°1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr

CAMPAGNE 2025 - PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse Gerber - Protéines vraies au Noir Amido - Matière grasse par extraction - Azote total et azote non protéique - Matière sèche - Lactose - Point de congélation par Cryoscopie - Urée - Cellules Somatiques 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR LAIT CRU
CREME	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Matière sèche 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR CREME
LAIT HOMOGENEISE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE MATIERE GRASSE SUR LAIT HOMOGENEISE
LAIT CRU	<ul style="list-style-type: none"> - Lipolyse BDI - Lipolyse MSC 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE LIPOLYSE SUR LAIT CRU
FROMAGE A PATE MOLLE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Chlorures 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE MOLLE
FROMAGE A PATE FRAICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE FRAICHE

CAMPAGNE 2025 - PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses physico-chimiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
FROMAGE A PATE PRESSEE CUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Calcium - Chlorures 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE DE TYPE PATE PRESSEE CUITE RAPEE
LAIT SEC	<ul style="list-style-type: none"> - Humidité - Matière Grasse acidobutyrométrique - Matière grasse par extraction - Azote total - Lactose 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO- CHIMIE SUR LAIT SEC
LACTOSERUM	<ul style="list-style-type: none"> - Matière sèche - Matière Grasse - Azote total 	ESSAI D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR LACTOSERUM

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT CRU	<p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microorganismes à 30°C - Coliformes à 30°C - Entérobactéries 	ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE BANALE SUR LAIT CRU

CAMPAGNE 2025 - PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
LAIT	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Détection de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>) <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (sans thermisation) - <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation) - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT</p> <p>FORMULE MULTI-CRITERES</p>
LAIT	<p><i>Critères qualitatifs :</i></p> <p>Détection de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella</i> (sauf <i>S. Typhi</i>) <p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation) 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT</p> <p>FORMULE 5 CRITERES</p>
LAIT	<p><i>Critères quantitatifs :</i></p> <p>Dénombrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Listeria spp.</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - Entérobactéries <p>Détection de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> 	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT</p> <p>FORMULE 4 CRITERES</p>

CAMPAGNE 2025 - PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i> Détection de : - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i></p> <p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Microorganismes à 30°C - Entérobactéries - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (sans thermisation) - <i>Clostridium Perfringens</i> (sans thermisation) - <i>Bacillus Cereus</i> (sans thermisation)</p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE</p> <p>FORMULE MULTI-CRITERES</p>
FROMAGE	<p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Microorganismes à 30°C - Entérobactéries</p> <p>Détection de : - <i>Salmonella</i></p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE</p> <p>FORMULE 5 CRITERES</p>
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i> Détection de : - <i>Listeria</i> - <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i></p> <p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i></p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE</p> <p>FORMULE 4 CRITERES</p>
FROMAGE	<p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Staphylocoque à coagulase positive - <i>Escherichia coli</i> - Microorganismes à 30°C</p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE</p> <p>FORMULE 3 CRITERES</p>

CAMPAGNE 2025 - PORTEE DETAILLEE – VERSION DU 15/01/2025

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS LAITIERS / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
FROMAGE	<p><i>Critères qualitatifs :</i> Détection de : - <i>Listeria</i></p> <p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - <i>Listeria spp.</i> - <i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE</p> <p>FORMULE 3 CRITERES « LISTERIA »</p>

OCIL – AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CACAOTES / Analyses microbiologiques		
Entité(s) soumise(s) à essai d'aptitude	Caractéristique / Mesurande	Protocole d'organisation
PRODUITS CACAOTES SOLIDES	<p><i>Critères qualitatifs :</i> Détection de : - <i>Salmonella (sauf S. Typhi)</i></p> <p><i>Critères quantitatifs :</i> Dénombrement de : - Entérobactéries</p>	<p>ESSAI D'APTITUDE MICROBIOLOGIE PRODUITS CACAOTES</p>

-----Fin de la liste-----