

ALIMENTAIRE ET NON ALIMENTAIRE

Analyses Microbiologiques



MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (Dénombrement UFC par g)

	Méthode
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2#
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C (boîte)	NF V08-061#
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060#
Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050#
Escherichia coli β glucuronidase + à 44°C	NF ISO 16649-2#
Enterobacteries présumées à 30°C	NF V08-054#
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (prof)	NF EN ISO 4833-1#
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (surface)	NF EN ISO 4833-2 #
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932#
Levures et moisissures à 25°C	NF V08-059#
Listeria monocytogenes et spp à 37°C	NF EN ISO 11290-2#
Listeria monocytogenes à 37°C (Méthode validée)	BKR 23/5-12/07#

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (Recherche dans 25g)

	Méthode
Salmonella spp hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579 hors annexe D#
Salmonella (Méthode validée)	BKR 23/02-10/11#
Listera monocytogenes et spp	NF EN ISO 11290-1#
Listera monocytogenes (Méthode validée)	BKR 23/2 - 11/02 #

ANALYSES SOUS TRAITÉES

	Méthode
Entérotoxine de Staphylocoques	Nous consulter
Shigella	Nous consulter
Clostridium botulinum	Nous consulter
Toxine botulique	Nous consulter

IDENTIFICATIONS SOUS TRAITÉES

	Méthode
Identification par spectrométrie de masse	Nous consulter
Identification par séquençage d'ARN16S	Nous consulter
Identification moisissures par séquençage du gène ITS	Nous consulter

#: Accréditation n°1-1344 portée disponible sur cofrac.fr

Da48 Version 0 du 19/09/2025

ALIMENTAIRE ET NON ALIMENTAIRE

Analyses Microbiologiques



MICROBIOLOGIE (Dénombrement 1 boîte 1 dilution UFC par g)	Méthode
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	MI STA-00
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C (boîte)	MI ASR-00
Coliformes thermotolérants à 44°C	MI CF-00
Coliformes présumés à 30°C	MI CT-00
Escherichia coli β glucuronidase + à 44°C	MI E.COLI-00
Enterobacteries présumées à 30°C	MI ENB-00
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (prof)	MI FAM1-00
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (surface)	MI FAM2-00
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	MI BAC-00
Levures et moisissures à 25°C sur YCG (5 jrs)	MI LM1-00
Levures et moisissures à 25°C sur Symphony (3 jrs)	MI LM2-00
Listeria monocytogenes à 37°C (Méthode validée)	MI LMONO1-00
Flore lactique	MI FLAC-00
Pseudomonas sur Rhapsody (en surface)	MI PSEU-00
Clostridium perfringens	MI PER-00
Campylobacter	MI CAM-00
Bactéries acétiques	MI ACE-00
Microorganismes aérobies thermophiles à 55°C (prof)	MI FAT-00
Microorganismes anaérobies thermophiles à 55°C (prof)	MI FANT-00
Levures osmophiles	MI LEOS-00
Levures halophiles	MI LEHA-00

MICROBIOLOGIE (Recherche dans X g)	Méthode
Salmonella sur Iris	MI SALM2-00
Listeria monocytogenes	MI LMONO2-00
Vibrio pathogènes	MI VIB1-00

EAU DE CONSOMMATION

Analyses Microbiologiques/Chimiques (Sous traitées)

QSAP1 (Point de distribution)	Méthode
Température	In Situ
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Bactéries aérobies revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222
Bactéries aérobies revivifiables à 37°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2
Aspect : couleur, odeur, saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Nitrates	NF EN ISO 10304
Nitrites	NF EN ISO 10304
Chlorures	NF EN ISO 10304
Sulfates	NF EN ISO 10304
Titre hydrométrique (TH-Dureté)	NF T 90-003

Pour la bactériologie, le délai de mise en analyse doit être <18H après le prélèvement.
Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

EAU DE CONSOMMATION

Analyses Microbiologiques/Chimiques (Sous traitées)

QSAD1 (Point de consommation)	Méthode
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spoires de bactéries anaérobies sulfite réductrices (Filtration sur membrane)	NF EN ISO 6461-2
Pseudomonas aeruginosas : dénombrement	NF EN ISO 16266
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Odeur (qualitatif)	Méthode Interne
Saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Couleur (qualitatif)	NF EN ISO 7887
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1

QSAD1CHIM (Chimie partielle)	Méthode
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Odeur (qualitatif)	Méthode Interne
Saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Couleur (qualitatif)	NF EN ISO 7887
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888

Pour la bactériologie, le délai de mise en analyse doit être <18H après le prélèvement.
Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

EAU DE CONSOMMATION

Analyses Microbiologiques/Chimiques (Sous traitées)

QSAP1CHIM (Physico Chimie complète POTABILITE)

	Méthode
Aspect : couleur, odeur, saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Nitrates	NF EN ISO 10304
Nitrites	NF EN ISO 10304
Chlorures	NF EN ISO 10304
Sulfates	NF EN ISO 10304
Titre hydrométrique (TH-Dureté)	NF T 90-003

QSAD1BAC (Bactériologie complète POTABILITE)

	Méthode
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spoires de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2
Pseudomonas aeruginosa : dénombrement	NF EN ISO 16266

QSAB3 (Bactériologie sans Pseudomonas aeruginosa)

	Méthode
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spoires de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2

Pour la bactériologie, le délai de mise en analyse doit être <18H après le prélèvement.
Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

Da48 Version 0 du 19/09/2025

EAU CHAUDE SANITAIRE ET EAUX USEÉS

EAU CHAUDE SANITAIRE: ANALYSE LEGIONELLA (Sous traitées)

QSALEGIO EC (Eau chaude sanitaire) Méthode

Legionella (species et pneumophila)	NFT 90 431
-------------------------------------	------------

QSALEGIO IRDEFA (Tour aéroréfrigérante)

Legionella (species et pneumophila)	NFT 90 431
-------------------------------------	------------

Turbidité	NF EN ISO 7027-1
-----------	------------------

pH	NF EN ISO10523
----	----------------

Conductivité	NF EN 27888
--------------	-------------

EAUX USÉES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES (Sous traitées)

QSAEU4 (Eau de rejet : partielle 1) Méthode

Demande biochimique en oxygène (D.B.O.5)	NF EN 1899-1
--	--------------

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)	ISO 15075
--	-----------

Matières en suspension (MES)	NF EN 872
------------------------------	-----------

QSAEU5 (Eau de rejet : partielle 2)

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)	ISO 15075
--	-----------

Matières en suspension (MES)	NF EN 872
------------------------------	-----------

Substances extractibles à l'hexane sur 1L(SEH)	NF T 90-202
--	-------------

Phosphore total	NF EN ISO 6878
-----------------	----------------

QSAEU6 (Eau de rejet : complète)

Demande biochimique en oxygène (D.B.O.5)	NF EN 1899-1
--	--------------

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)	ISO 15075
--	-----------

Matières en suspension (MES)	NF EN 872
------------------------------	-----------

Substances extractibles à l'hexane sur 1L (SEH)	NF T 90-202
---	-------------

Phosphore total	NF EN ISO 6878
-----------------	----------------

Azote kjeldahl	NF EN 25663
----------------	-------------

Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

Da48 Version 0 du 19/09/2025

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



COLORANTS

	Méthode
E100 Curcumine	HPLC
E101 Vitamine B2 Riboflavine	NF EN 14152
E102 Tartrazine	HPLC
E104 Jaune de quinoléine	HPLC
E110 Jaune orangé	HPLC
E120 Carmin, rouge cochenille A	HPLC
E122 Azorubine, carmoisine	HPLC
E124 Rouge ponceau 4R	HPLC
E129 Rouge allura AC	HPLC
E131 Bleu patenté	HPLC
E133 Bleu brillant	HPLC
E160a Béta-carotène	AOAC 938.04
E160b Rocou	HPLC
E161b Luteine	HPLC
E163 Anthocyanes	Colorimétrie
E171 Titane en TiO ₂	ICP OES
E174 Argent	HPLC

MYCOTOXINES

	Méthode
Aflatoxines B1,B2,G1,G2	MOC3/7(S1)
Aflatoxines M1	MIMOC3110
Ochratoxine A	MOC3108
Patuline	MIMOPC29

* pour tout autre paramètre nous consulter

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



TERRE - EPANDAGE - DIGESTAT

	Méthode
Potentiel méthanogène	Nous consulter
Oeuf d'helminthes	Nous consulter
Azote total et ammoniacal	Nous consulter
Soufre	Nous consulter
PolyChloroBiphényle (PCB)	Nous consulter
Benzo (b)fluoranthène	Nous consulter
Phosphore	Nous consulter
Oligo éléments (Fer, manganèse, cobalt...)	Nous consulter
Eléments traces métalliques (Chrome, Zinc, Nickel, Cuivre...)	Nous consulter
Indice de fertilité biologique	Nous consulter
Taux de saturation	Nous consulter
Valeur agronomique	Nous consulter

AUTRES

	Méthode
Viscosité	Nous consulter
HAP4	Nous consulter
Hydroxy-méthyl-furfural (HMF)	Nous consulter
Indice de peroxyde	Nous consulter
Ethanol (degré alcoolique)	Nous consulter
Humidité sur produit dégraissé + amidon (HPDA)	Nous consulter
Histamine	Nous consulter
PolyChloroBiphényle (PCB)	Nous consulter
Taux de dioxygène	Nous consulter

* pour tout autre paramètre nous consulter

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



TERRE - EPANDAGE - DIGESTAT

Méthode

Potassium	Nous consulter
Matière organique	Nous consulter
Matière sèche	Nous consulter
Carbone organique	Nous consulter
Benzo(a)pyrène	Nous consulter
Fluoranthène	Nous consulter
Biomasse / activité	Nous consulter
Potentiel de libération d'azote	Nous consulter

* pour tout autre paramètre nous consulter

Da48 Version 0 du 19/09/2025

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



INCO (Etiquetage nutritionnel)

Méthode

Humidité	M.I MC03140 adaptée de NFV04-401
Lipides	M.I MC03148 adaptée de Arr. 08/09/1977
Protéines	M.I MC03155 adaptée de Arr. 08/09/1977
Cendres	M.I MC06 adaptée de Arr. 08/09/1977
Glucides	Calcul
Bilan calorique (KCal et KJ)	Règlement INCO N°1169/2011
Sodium	M.I adaptée de Arr. 08/09/1977
Mono + disaccharides	M.I enzymatique
Profil d'acides gras	NF EN ISO 12966-2 12966-4

INCO + FIBRES (Etiquetage nutritionnel)

Humidité	M.I MC03140 adaptée de NFV04-401
Lipides	M.I MC03148 adaptée de Arr. 08/09/1977
Protéines	M.I MC03155 adaptée de Arr. 08/09/1977
Cendres	M.I MC06 adaptée de Arr. 08/09/1977
Glucides (hors fibres)	Calcul
Fibres alimentaires totales	AOAC 985-29
Bilan calorique Règlement (KCal et KJ)	INCO N°1169/2011
Sodium	M.I adaptée de Arr. 08/09/1977
Mono + disaccharides	M.I enzymatique
Profil d'acides gras	NF EN ISO 12966-2 12966-4

MÉTAUX LOURDS

Plomb	MI MOPC05 AAS FOUR
Cadmium	MI MOPC05 AAS FOUR
Arsenic	MI MOPC05 AAS FOUR
Mercuré	MI MOPC05 AAS FOUR

* pour tout autre paramètre nous consulter

Da48 Version 0 du 19/09/2025

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



ALLERGÈNE

	Méthode
Noisette	MOC3115
Pistache	MOC3115
Amande	MOC3115
Caséine	MOC3125
Sulfites	MOC3132
Protéine de lait	MOC3125
Albumine	MOC3125
Soja	MOC3115
Protéine totale oeuf	MOC3125
Poisson	MOC3155
Protéine blanc oeuf	MOC3119
Gluten	MOC3119

VITAMINES

	Méthode
Vitamine A Rétinol	HPLC
Vitamine B1 Thiamine	HPLC
Vitamine B12 Cobalamine	Elisa
Vitamine B2 Riboflavine	HPLC
Vitamine B3 PP Niacine	Microbiologique
Vitamine B5 Ac.Pantothénique	Microbiologique
Vitamine B6 Pyridoxine	Microbiologique
Vitamine B8 H Biotine	Elisa
Vitamine B9 Ac.Folique	Elisa
Vitamine C Acide ascorbique	Enzymatique
Vitamine D3 Cholecalciférol	HPLC
Vitamine E Tocophérol	HPLC
Vitamine K1 Phylloquinone	HPLC

* pour tout autre paramètre nous consulter

Da48 Version 0 du 19/09/2025

ALIMENTAIRES : ANALYSES PHYSICO CHIMIQUES*

(Sous traitées)



PESTICIDES

Pack Usage Plus (+ 400 molécules)

Europe

Pack Export Plus (+500 molécules)

Monde

Méthode

MI MOPC079

MI MOPC079

NOROVIRUS

Norovirus

Norovirus

Hépatite

Méthode

GI M.I MC3/58

GII M.I MC3/58

A M.I MC3/58

* pour tout autre paramètre nous consulter

Da48 Version 0 du 19/09/2025