

PROGRAMME D'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAIS ET D'ÉTALONNAGE (PAL)

Portée d'accréditation

This scope of accreditation is also available in English and is published separately.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Entité juridique accréditée : | EUROFINS ESSAIS ALIMENTAIRES QUÉBEC INC |
| Nom de la personne-ressource : | Yannick Tremblay |
| Adresse : | 3705 boulevard Industriel Sherbrooke, Québec J1L 1X8 |
| Téléphone : | 418-977-1220 poste 6202 |
| Site Web : | www.labenvironex.com |
| Courriel : | yannick.tremblay@et.eurofinsca.com |

| | |
|--|--|
| N° de dossier du CCN | 15435 |
| Norme(s) d'accréditation | ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais |
| Domaines d'essai | Chimie et physique |
| Domaines de spécialité de programme | Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV) |
| Accréditation initiale | 2002-06-20 |
| Accréditation la plus récente | 2025-12-18 |
| Accréditation valide jusqu'au | 2030-06-20 |

Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que les établissements listés ci-dessous sont compris dans une accréditation de groupe délivrée conformément à la politique du CCN sur l'accréditation de groupe énoncée dans le document Services d'accréditation – Aperçu des programmes d'accréditation.

- EUROFINS ESSAIS ALIMENTAIRES QUÉBEC INC. (Longueuil) 2350, chemin du Lac, Longueuil, QC J4N 1G8

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Produits laitiers)

(Viandes et abats comestibles)

(Divers aliments - Analyses chimiques)

| | |
|----------|---|
| ILCA-001 | Dosage de la matière grasse dans les aliments par Mojonnier |
| ILCA-002 | Dosage des protéines dans les aliments par la méthode Kjeldahl |
| ILCA-004 | Détermination d'humidité et de la matière sèche dans les aliments par méthode gravimétrique |
| ILCA-005 | Dosage de l'indice de peroxyde sur l'huile et le gras par méthode titrimétrique |
| ILCA-007 | Dosage du sel dans les aliments par titration directe |
| ILCA-008 | Dosage du sel dans les aliments par titration à rebours (Volhard) |
| ILCA-009 | Dosage des cendres dans les aliments par méthode gravimétrique |
| ILCA-013 | Dosage des acides gras libres dans l'huile et le gras par méthode titrimétrique |
| ILCA-014 | Détermination de l'acidité titrable dans les produits laitiers, les fruits et les dérivés de fruits par méthode titrimétrique |
| ILCA-015 | Dosage de la piperine dans le poivre et la viande par méthode spectrophotométrique |
| ILCA-016 | Dosage du cholestérol dans les aliments par GC-FID |
| ILCA-017 | Dosage des acides gras (totaux, saturés, insaturés, trans, oméga 3 et 6) dans les aliments par GC-FID |
| ILCA-019 | Dosage des sucres (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose) dans les aliments par HPLC-IR |
| ILCA-021 | Dosage de la vitamine A dans les aliments par HPLC-UV/VIS |
| ILCA-022 | Dosage de la matière grasse dans la viande, la moulée et le chocolat par Soxhlet |
| ILCA-023 | Dosage de la vitamine D dans le lait et les produits laitiers par HPLC-UV/VIS |
| ILCA-024 | Dosage des fibres alimentaires totales dans les aliments par méthode enzymatique/gravimétrique |
| ILCA-026 | Détermination du pH dans les aliments par méthode potentiométrique |
| ILCA-027 | Détermination des nitrites de sodium dans la viande et les sels nitrités par méthode colorimétrique |
| ILCA-029 | Dosage de la vitamine E dans les aliments et les suppléments par HPLC-UV/VIS |
| ILCA-033 | Détermination de l'activité hydrique dans les aliments à l'aide d'un appareil Aqualab |
| ILCA-035 | Dosage des protéines dans les aliments par LECO |
| ILCA-039 | Dosage des sulfites dans les aliments (sauf pour oignon, poireaux et choux) par la méthode Monier-William |
| ILCA-041 | Détection d'allergènes d'arachides dans les aliments par ELISA |
| ILCA-042 | Détection d'allergènes d'amandes dans les aliments par ELISA |
| ILCA-043 | Détection d'allergènes de lait dans les aliments par ELISA |
| ILCA-044 | Détection d'allergènes d'œuf dans les aliments par ELISA |
| ILCA-045 | Détection d'allergènes de gluten dans les aliments par R5-Mendez ELISA |
| ILCA-046 | Détection quantitative d'allergènes de soya dans les aliments par ELISA |
| ILCA-050 | Détection d'allergènes de moutarde dans les aliments par ELISA |
| ILCA-052 | Détection d'allergènes de sésame dans les aliments par ELISA |
| ILCA-054 | Détection d'allergène de gluten pour les produits fermentés par ELISA |

| | |
|----------|---|
| ILCA-059 | Détection d'allergènes de noisette dans les aliments par ELISA |
| ILCA-063 | Dosage de la patuline dans le jus de pomme par HPLC-UV/VIS |
| ILCA-074 | Détection d'allergènes de crustacés dans les aliments par ELISA |
| ILCA-075 | Détection d'allergènes de poisson dans les aliments par ELISA |

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 36

Notes

ISO/IEC 17025:2017 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

ILCA : Méthode interne au laboratoire

Le présent document fait partie du certificat d'accréditation délivré par le Conseil canadien des normes (CCN). La version originale est affichée dans le répertoire des laboratoires titulaires de l'accréditation du CCN sur le site Web du CCN au ccn-scc.ca.

Elias Rafoul
 Vice-président, Services d'accréditation
 Date de publication : 2025-12-18