



Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatieinstelling  
Belgische Akkreditierungsstelle  
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

## Certificat d'Accréditation n° 262-TEST

En application des dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006 créant BELAC, le Bureau d'Accréditation atteste avoir délivré une accréditation conformément aux exigences de la norme EN ISO/IEC 17025:2017 à:

**Comité du lait ASBL**  
**Rue de Herve 104**  
**4651 Battice**

L'organisme a démontré posséder la compétence pour effectuer les activités réalisées dans les sites d'activités mentionnés dans la portée d'accréditation 262-TEST qui fait partie intégrante du présent certificat.

La version en vigueur de la portée d'accréditation est disponible via [www.belac.be](http://www.belac.be).

Ce certificat reste valable à condition que l'organisme continue de répondre aux conditions d'accréditation.

La Présidente du Bureau d'Accréditation BELAC,

Maureen LOGGHE

Version : 8

Période de validité : 2022-07-06 - 2027-07-05



Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatieinstelling  
Belgische Akkreditierungsstelle  
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

## Accreditatiecertificaat nr. 262-TEST

In uitvoering van de beschikkingen van het koninklijk besluit van 31 januari 2006 tot oprichting van BELAC, verklaart het Accreditatiebureau accreditatie conform de eisen van de norm EN ISO/IEC 17025:2017 te hebben verleend aan:

**Comité du lait ASBL**  
**Rue de Herve 104**  
**4651 Battice**

De instelling heeft aangetoond bekwaamheid te bezitten voor de activiteiten uitgevoerd in de activiteitencentra zoals gespecificeerd in de accreditatiescope 262-TEST die integraal deel uitmaakt van dit certificaat.

De huidige versie van de accreditatiescope is beschikbaar op [www.belac.be](http://www.belac.be).

Dit certificaat blijft geldig onder voorwaarde dat de instelling blijft voldoen aan de accreditatievoorwaarden.

De Voorzitster van het Accreditatiebureau BELAC,

Maureen LOGGHE

**Versie** : **8**

**Geldigheidsduur** : **2022-07-06 - 2027-07-05**

*De originele versie van dit certificaat is in het Frans.*



Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatieinstelling  
Belgische Akkreditierungsstelle  
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

## Accreditation Certificate No. 262-TEST

In compliance with the provisions of the Royal Decree of 31 January 2006 setting up BELAC, the Accreditation Board hereby declares to have granted accreditation conform the requirements of the standard EN ISO/IEC 17025:2017 to:

**Comité du lait ASBL**  
**Rue de Herve 104**  
**4651 Battice**

The body demonstrated the competence to perform the activities in the activity sites, as described in the scope of accreditation 262-TEST which is an integral part of the present certificate.

The current version of the scope of accreditation is available at [www.belac.be](http://www.belac.be).

This certificate remains valid as long as the body continues to meet the accreditation conditions.

The Chair of the Accreditation Board BELAC,

Maureen LOGGHE

**Version** : **8**

**Validity period** : **2022-07-06 - 2027-07-05**

*Original version of this certificate is in French.*



Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatieinstelling  
Belgische Akkreditierungsstelle  
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

## Akkreditierungszertifikat Nr. 262-TEST

Aufgrund der Bestimmungen des königlichen Erlasses vom 31. Januar 2006 zur Gründung von BELAC, bestätigt das Akkreditierungsbüro, gemäß den Vorschriften der Norm EN ISO/IEC 17025:2017, die folgende Stelle akkreditiert zu haben:

**Comité du lait ASBL**  
**Rue de Herve 104**  
**4651 Battice**

Die Stelle hat ihre Kompetenz für die in den Aktivitätszentren durchgeführten Aktivitäten gemäß dem Geltungsbereich der Akkreditierung 262-TEST, der ein integraler Bestandteil des vorliegenden Zertifikats ist, nachgewiesen.

Die aktuelle Version des Geltungsbereichs der Akkreditierung ist unter [www.belac.be](http://www.belac.be) verfügbar.

Dieses Zertifikat bleibt unter der Bedingung gültig, dass die Stelle die Akkreditierungsanforderungen weiterhin erfüllt.

Die Vorsitzende des Akkreditierungsbüros BELAC,

Maureen LOGGHE

**Fassung : 8**

**Gültigkeitsdauer : 2022-07-06 - 2027-07-05**

*Die Originalfassung dieses Zertifikats ist in französischer Sprache.*



Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatieinstelling  
Belgische Akkreditierungsstelle  
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Annexe au certificat d'accréditation  
Bijlage bij accreditatiecertificaat  
Annex to the accreditation certificate  
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

# 262-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Version / Versie / Version / Fassung	19
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2024-02-23 - 2027-07-05

## Maureen Logghe

La Présidente du Bureau d'Accréditation  
Voorzitster van het Accreditatiebureau  
Chair of the Accreditation Board  
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

L'accréditation est délivrée à / De accreditatie werd uitgereikt aan  
The accreditation is granted to / Die akkreditierung wurde erteilt für:

**Comité du lait ASBL**  
**Rue de Herve 104**  
**4651 Battice**

Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
<b>Echantillonnage</b>				
<b>Eau</b>				
NOT-EAU-00001	Eau de puits, de source, de distribution, de pluie	Echantillonnage en vue d'analyses physico-chimiques et microbiologiques	ISO 19458	Prélèvement instantané
<b>Denrées alimentaires</b>				
NOT-MON-00002	Lait cru	Echantillonnage et prélèvement en vue du monitoring sectoriel MilkBE: analyses microbiologiques et physico-chimiques	ISO 707	Prélèvement instantané
<b>Analyses chimiques</b>				
<b>Chimie analytique générale</b>				
CP 3	Laits et produits laitiers à l'exception des fromages	Teneur en azote	FIL 20-1 / ISO 8968-1	méthode Kjeldahl
CP 4	Lait, crème et lait concentré	Teneur en matière sèche	FIL 21 B / ISO 6731	dessication à l'étuve + gravimétrie
CP 5	Lait entier	Teneur en matière grasse	FIL 1 D / ISO 23318	gravimétrie (Röse-Gottlieb)
CP 6	Lait sec, lactosérum sec, babeurre sec, sérum de babeurre sec	Teneur en matière grasse	FIL 9 C / ISO 23318	gravimétrie (Röse-Gottlieb)
CP 7	Lait concentré sucré et non sucré	Teneur en matière grasse	FIL 13 C / ISO 23318	gravimétrie (Röse-Gottlieb)
CP 8	Crème	Teneur en matière grasse	FIL 16 C / ISO 23318	gravimétrie (Röse-Gottlieb)
INT-MOP-00013	Eau de puits, de source, de distribution, de pluie	Teneur en NO <sub>2</sub> et NO <sub>3</sub> dans l'échantillon d'eau	ISO 13395 (« Détermination des nitrates et des nitrites par analyse en flux (FIA) et détection spectrométrique »)	Méthode colorimétrique par flux continu

Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
<b>Analyses microbiologiques</b>				
<b>Tests d'activité antimicrobienne</b>				
INT-MOP-00018	Lait cru de vaches	Screening pour recherche de substances inhibitrices inhibant la croissance bactérienne.	AR 29/08/2021 Delvo Test T (DSM - Food Specialities)	Diffusion en milieu gélosé
<b>Bactériologie</b>				
INT-MOP-00003	Lait cru de vaches	Germes Totaux	AR 29/08/2021	Cytométrie de flux
MB 1	Toutes denrées alimentaires	Dénombrement des coliformes	ISO 4832	Comptage des colonies à 30°C
MB 2	Lait et produits laitiers	Dénombrement des microorganismes	FIL 100 B = ISO 4833-1	Comptage des colonies à 30°C
MB 3		Dénombrement des UFC de levures et/ou moisissures	FIL 94 = ISO 6611	Comptage des colonies à 25°C.
MB 4	Beurre, laits fermentés, fromage frais	Dénombrement des microorganismes contaminants	FIL 153 = ISO 13559	Comptage des colonies à 30°C.
MB 6c	Toutes denrées alimentaires	Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)	ISO 6888-2	Comptage des colonies utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et fibrinogène.
MB 7a		Recherche de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1	Enrichissement sélectif, isolement-et confirmation biochimique
MB 7b		Recherche de <i>Salmonella</i> spp.	AFNOR-BIO-12/1-04/94 VIDAS SLM (Protocole double voie)	Recherche par réaction immuno-enzymatique - méthode automatisée VIDAS
MB 8		Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Enrichissement sélectif, isolement-et confirmation biochimique
MB 8b		Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> .	AFNOR BIO-12/11-03/04 VIDAS LMO2	Recherche par réaction immuno-enzymatique - méthode automatisée VIDAS

Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
MB 11	Lait et produits laitiers	dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	ISO 7932	Comptage des colonies à 30°C et confirmation api 50 CHB
MB 12	Toutes denrées alimentaires et aliments pour animaux	dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	Comptage des colonies à 37°C.
MB 13	Toutes denrées alimentaires	Détection et/ou dénombrement des <i>E. coli</i> b-d-glucuronidase positive.	AFNOR BIO 12/5-01/99 chromIDTM Coli Agar	Comptage des colonies
MB 14	Eaux de consommation	Dénombrement des micro-organismes revivifiables	ISO 6222	Comptage des colonies à 22° et/ou 36°C.
MB 15		Recherche et dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes	ISO 9308-1	Filtration sur membrane et dénombrement des colonies
MB 17	Lait et produits laitiers	Recherche des staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)	ISO 6888-3	Enrichissement et isolement
MB 18	Toutes denrées alimentaires	dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	Comptage des colonies
MB 19	Lait et produits laitiers	dénombrement des <i>Escherichia coli</i> beta- glucuronidase positive	ISO 16649-2	Comptage des colonies
MB 20	Toutes denrées alimentaires	dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	comptage des colonies
MB 21	Poudres de lait, formulations pour nourrissons, beurre	recherche de <i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964	Enrichissement sélectif, isolement-et confirmation biochimique
MB 22	Toutes denrées alimentaires l'exclusion des boissons, du lait cru et des produits d'alimentation du bétail	Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivifiable	AFNOR BIO 12/35-05/13 TEMPO AC	Dénombrement par technique NPP - méthode automatisée (TEMPO)
MB 23		Dénombrement des entérobactéries	AFNOR BIO 12/21-12/06 TEMPO EB	Dénombrement par technique NPP - méthode automatisée (TEMPO)
MB 24		Dénombrement des coliformes totaux	AFNOR BIO 12/17-12/05 TEMPO TC	Dénombrement par technique NPP - méthode automatisée (TEMPO)



Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
MB 25	toutes denrées alimentaires à humidité > à 3%	Dénombrement des UFC de levures et/ou moisissures	AOAC 041001 - 04/07/10 TEMPO YM	Dénombrement par technique NPP - méthode automatisée (TEMPO)
MB 26	toutes denrées alimentaires, produits d'alimentation animale et environnements	Recherche de <i>Salmonella</i> spp	AFNOR BIO 12/32-10/11 Vidas UP salmonella + confirmation ISO	Recherche par réaction immuno-enzymatique - méthode automatisée VIDAS
MB 27	poudres de lait et formulations pour nourrissons	Recherche des Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	Enrichissement, isolement et confirmation biochimique
MB 28	toutes denrées	Recherche des <i>Listeria</i> spp et des <i>Listeria monocytogènes</i>	AFNOR BRD 07/04-09/98 RAPID'L.mono	Enrichissement sélectif et isolement sur milieu chromogénique
MB29	toutes denrées	Dénombrement du groupe <i>Bacillus cereus</i>	Microval 2014LR47 TEMPO BC	Dénombrement par technique NPP - méthode automatisée (TEMPO)

Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
<b>Analyses biologiques</b>				
<b>Test immunoessai</b>				
INT-MOP-00028	Lait cru de vaches	Recherche de résidus de médicaments vétérinaires par tests rapides	AR 29/08/2021 Tests Bioeasy: 3IN1 BCC, 3IN3 BTS, 3IN1 MACRO, 3IN1 AMINO	Technique d'immunochromatographie à particule d'or
INT-MOP-00024	Lait cru de vaches individuelles	Détection des anticorps contre la paratuberculose	Kit Idexx Paratuberculosis Screening	ELISA
INT-MOP-00027	Lait cru de vaches	Détection des anticorps dirigés contre la glycoprotéine B de l'herpès virus 1 bovin (BHV1) (souche sauvage).	INDICAL BioScience Cattletype BHV1 gB Ab	ELISA
INT-MOP-00026	Lait cru de vaches	Détection des anticorps dirigés contre la glycoprotéine E BoHV1 (souche vaccinale)	IN3 diagnostic Eradikit BoHV1-gE – Bulk Milk Surveillance Kit	ELISA

Code interne	Echantillon soumis à essai/ Produit/ Matrice	Caractéristique mesurée/ Paramètre mesuré/ Type d'essai	Référence de la méthode d'essai	Principe de la méthode ou équipement utilisé
<b>Analyses physiques</b>				
<b>Physico-chimie</b>				
INT-MOP-00004	Lait cru de vaches	Cellules somatiques	ISO 13366-2; AR 29/08/2021	Méthode fluoro-opto-électronique - cytométrie de flux
INT-MOP-00009	Lait cru de vaches	Matière grasse (g/l)  Matière azotée totale (g/l)	AGW 29/01/2009 modifié par celui du 21/3/2013 : « Arrêté du Gouvernement wallon relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels »	Spectrométrie par infra-rouge moyen
INT-MOP-00017	Lait cru de vaches	Point de congélation du Lait (°C)	ISO 5764 AGW 29/01/2009 modifié par celui du 21/3/2013 : « Arrêté du Gouvernement wallon relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels »	Cryoscope à thermistance
INT-MOP-00006	Lait cru de vaches	Point de congélation du Lait (°C)	AGW 29/01/2009 modifié par celui du 21/3/2013 : « Arrêté du Gouvernement wallon relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels »	Mesure de la conductivité et du spectre IR
INT-MOP-00007	Lait cru de vaches	Propreté visible du lait	AR 29/08/2021	Filtration du lait et contrôle visuel