



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

138-TEST

EN ISO/IEC 17025:2017

Version/Versie/Version/Fassung	14
Date d'émission / Uitgiftedatum / Issue date / Ausgabedatum:	2020-01-16
Période de validité / Geldigheidsperiode / Validity period / Gültigkeitsdauer:	2020-01-16 - 2021-05-25

Nicole Meurée-Vanlaethem

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:**

**ASBL CENTRE DE MICHAMPS
Laboratoire d'Etude de la Qualité
Horritine, 1
6600 BASTOGNE**

**Pour des activités exécutées par/ Voor activiteiten uitgevoerd door/
For activities performed by/ Die tätigkeiten werden durchgeführt von:**

Secrétariat:

Service public fédéral, Economie,
P.M.E., Classes moyennes et Energie

Direction générale de la Qualité et de la Sécurité

Division Qualité et Innovation

Bd du Roi Albert II, 16 - 5^{ème} étage - B-1000 Bruxelles

Website: <http://economie.fgov.be>

Numéro d'entreprise: 0314.595.348

Accréditation **BELAC** Accreditatie

Tél: +32 2 277 54 34

Fax: +32 2 277 54 41

Internet: <http://belac.fgov.be>

E-Mail: Belac@economie.fgov.be

Secretariaat:

Federale Overheidsdienst, Economie,
K.M.O., Middenstand en Energie

Algemene Directie Kwaliteit en Veiligheid

Afdeling Kwaliteit en Innovatie

Koning Albert II-laan 16 - 5^{de} verd. - B-1000 Brussel

Website: <http://economie.fgov.be>

Ondernemingsnummer: 0314.595.348

.be

Code interne	Echantillon soumis à essai	Caractéristique mesurée	Référence de la méthode d'essai / Principe de la méthode ou équipement
Microbiologie - denrées alimentaires			
PA_Micro_DA_GT30°C	Toutes denrées alimentaires	Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes - Partie 1 : Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
PA_Micro_DA_Coliformes	Toutes denrées alimentaires	Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes. Méthode par comptage des colonies.	ISO 4832
PA_Micro_DA_E.coli	Toutes denrées alimentaires	Tous produits d'alimentation humaine. Dénombrement des <i>E. coli</i> β-glucuronidase positives à 44°C (<i>Rapid'E. coli</i> 2).	AFNOR BRD-07/1-07/93
PA_Micro_DA_Enterobactériaceae_Rapdi' Entero	Toutes denrées alimentaires	Dénombrement des Enterobacteriaceae - Méthode sur milieu Rapid'Enterobacteriaceae	Afnor BRD 07/24-11/13
PA_Micro_DA_Staphylocoques	Toutes denrées alimentaires	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive. (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces)	ISO 6888-2
		Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène.	
PA_Micro_DA_Clostridium	Toutes denrées alimentaires	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> .	ISO 7937
		Technique par comptage des colonies.	
PA_Micro_DA_Listeria recherche	Toutes denrées alimentaires	Tous produits d'alimentation humaine et les échantillons d'environnement. Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (Rapid'L. mono).	AFNOR BRD-07/4-09/98
PA_Micro_DA_Levures, moisissures	Toutes denrées alimentaires	Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies.	NF V08-059
PA_Micro_DA_Listeria dénombrement	Toutes denrées alimentaires	Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement. Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> (Rapid'L. mono).	AFNOR BRD-07/5-09/01
PA_Micro_DA_Salmonella_Rapid'Sal	Toutes denrées alimentaires	Recherche de Salmonella spp - Méthode Rapid'Salmonella	BRD 07/11-12/05

Code interne	Echantillon soumis à essai	Caractéristique mesurée	Référence de le méthode d'essai / Principe de la méthode ou équipement
Microbiologie - Eaux			
PA_Micro_Eaux_GT 36°C	Eaux "propres" et eaux de surface	Qualité de l'eau - Dénombrement des micro-organismes revivifiables – Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé à 22° et 36°C. Essai réalisé à 36°C.	ISO 6222
PA_Micro_Eaux_GT 22°C	Eaux "propres" et eaux de surface	Qualité de l'eau - Dénombrement des micro-organismes revivifiables – Comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé à 22° et 36°C. Essai réalisé à 22°C.	ISO 6222
PA_Micro_Eaux_Entérocoques	Eaux "propres" et eaux de surface	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux - Partie 2 : Méthode par filtration sur membrane.	ISO 7899-2
PA_Micro_Eaux_Coliformes_Rapid'E coli	Eaux "propres" et eaux de surface	Dénombrement des bactéries coliformes B-galactosidase positives et des Escherichia coli B- glucuronidase positives.	AFNOR BRD 07/20-03/11

Code interne	Echantillon soumis à essai	Caractéristique mesurée	Référence de la méthode d'essai / Principe de la méthode ou équipement
Chimie - Eaux			
PA_Chimie_Eaux_pH	Eaux "propres" et eaux de surface	Qualité de l'eau – Détermination du pH.	ISO 10523
PA_Chimie_Eaux_Conductivité	Eaux "propres" et eaux de surface	Qualité de l'eau – Détermination de conductivité électrique.	ISO 7888
PA_Chimie_Eaux_Nitrites	Eaux "propres"	Qualité de l'eau – Dosage des nitrites – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire.	Méthode Hach LCK 341 basée sur la norme ISO 6777
PA_Chimie_Eaux_Nitrates	Eaux "propres"	German standards methods for examination of water, waste water and sludge: anions (group D); determination of Nitrate Ion (D9).	Méthode Hach LCK 339 basée sur la norme DIN 38405 D9-2
PA_Chimie_Eaux_Chlore hach	Eaux "propres"	Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 2 : méthode colorimétrique à la N, N-diéthylphénylène-1,4 diamine destinée aux contrôles de routine	Méthodes Hach 8021 (libre) et 8167 (total) basées sur la norme APHA 4500-CL
PA_Chimie_Eaux_Dosage minéraux flamme PA_Chimie_Eaux_Minéralisation minéraux	Eaux "propres"	Qualité de l'eau - dosage du sodium par spectrométrie d'absorption atomique	Dérivée de ISO 9964-1 (partie 1)
PQ_Prélèvement EP	Eaux "propres"	Prélèvements ponctuels pour analyses microbiologiques (y compris <i>Legionella</i> spp) et physico-chimiques (paramètres généraux, inorganiques et organiques).	ISO 19458 ISO 5667-1 et -3
Sols			
PA_Sols_Minéralisation ETM	Sols	Extraction des éléments en traces solubles dans l'eau régale	Dérivée de ISO 11466
PA_Sols_Dosage ETM_SAA	Sols	Dosage du cuivre, du plomb, du nickel, du zinc et du cadmium -- Méthodes par spectrométrie d'absorption atomique dans la flamme et électrothermique.	ISO 11047
PA_sols_pH	Sols	Qualité du sol – Détermination du pH.	ISO 10390
PA_Sols_pH automate	Sols	Détermination du pH dans les sols à l'aide d'un automate	Dérivée de ISO 10390

Code interne	Echantillon soumis à essai	Caractéristique mesurée	Référence de la méthode d'essai / Principe de la méthode ou équipement
Fourrages			
PA_Fourrages_Minéralisation majeurs	Aliments pour animaux	Minéralisation des éléments majeurs	Dérivée de ISO 6869
PA_Fourrages_Dosage minéraux	Aliments pour animaux	Détermination des teneurs en calcium, magnésium, sodium et potassium par spectrométrie d'absorption atomique.	Dérivée de ISO 6869

Eaux "propres" =
- Eaux potables (eaux de distribution et de boisson)
- Eaux de puits
- Eaux de source
- Eaux souterraines
- Eaux de pluie

Eaux de surface =
- Eaux de baignade
- Eaux de lac, étang, mare
- Eaux de rivière

Aliments pour animaux =
- aliments secs
- fourrages vert
- produits ensilés
- fourrage grossier
- foin
- fourrage pré-fané

Sols =
- terre de culture
- prairies
- pelouses
- terre de jardin
- sol forestier