

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	LACTANET Canada – Central Milk Testing Laboratory
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Edmonton
Nom de la personne-ressource :	Colin Castor
Adresse :	1303-91 Street SW, porte arrière Edmonton (Alberta) T6X 1H1
Téléphone :	1 780 434-3440 Poste 5803
Télécopieur :	1 780 437-8015
Site Web :	www.lactanet.ca
Courriel :	ccastor@lactanet.ca

Pour veiller au respect de la *Loi sur les langues officielles*, le Conseil canadien des normes (CCN) a traduit de l'anglais au français du contenu exclusif lorsque celui-ci n'était pas offert en français. En cas de divergences entre les versions anglaise et française, la version anglaise du document prévaut.

N° de dossier du CCN	15154
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie Chimie et physique
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	1993-10-05
Accréditation la plus récente	2023-02-02
Accréditation valide jusqu'au	2025-10-05

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Produits laitiers

(Méthodes microbiologiques)

QA-91	Essais Charm 3SL3 et Charm TRIO, bêta-lactamines, sulfamides, tétracycline (norme APHA, SMEDP, page 310)
QA-108	Méthode de numération des bactéries aérobies sur plaque Petrifilm (classe A1) (norme APHA, SMEDP, pages 154 et 174)
QA-91	Essai sur disque pour <i>Bacillus Stearothermophilus</i> : générique (classe A1 pour pénicilline uniquement, classe B pour les autres bêta-lactamines et les autres inhibiteurs) (modification de APHA, SMEDP, page 294)
QA-85	Détermination du nombre total de bactéries dans les échantillons de lait cru par la méthode BactoScan FC

(Méthodes chimiques)

QA-86 et QA-66	Lait et produits laitiers liquides – Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge (modification de ISO 9622, IDF 141) Matières grasses Point de congélation Lactose Protéines Solides totaux Bêta-hydroxybutyrate (BHB) Azote uréique du lait
QA-92	Eau ajoutée au lait, cryoscope à thermistance (classe A1) (APHA, SMEDP, page 377)
QA-07	Détermination des matières grasses par deux extractions (modification de norme APHA, SMEDP, page 427)
QA-84	Détermination de la cendre dans le lait et les produits laitiers (modification de norme APHA, SMEDP, page 380)
QA-08	Détermination des protéines brutes et des protéines vraies (modification de norme APHA, SMEDP, page 489)
QA-06	Détermination de la teneur en solides ou en humidité dans le lait et les produits laitiers par méthode de séchage au four (modification de norme APHA, SMEDP, page 449)
QA-86 et QA-118	Lait – Dénombrement des cellules somatiques, compteurs fluoro-opto-électroniques (modification de ISO 13366-2, IDF 148-2)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 11

Notes

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

IDF : Fédération internationale du lait

QA : Assurance de la qualité

APHA : American Public Health Association

SMEDP : Standard Methods for the Examination of Dairy Products

BSDA : Dosage sur *Bacillus Stearothermophilus*

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 (www.ccn.ca).

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2023-02-15