

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

### Portée d'accréditation

<b>Entité juridique accréditée :</b>	<b>AGROPUR, LABORATOIRE CENTRAL D'AGROPUR</b>
Nom de la personne-ressource :	Julie Audy
Adresse :	4700, rue Armand-Frappier Saint-Hubert (Québec) J3Z 1G5
Téléphone :	1 514 601-7460
Site Web :	<a href="https://www.agropur.com/fr">https://www.agropur.com/fr</a>
Courriel :	<a href="mailto:Julie.audy@agropur.com">Julie.audy@agropur.com</a>

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.

<b>N° de dossier du CCN</b>	15413
<b>Norme(s) d'accréditation</b>	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
<b>Domaines d'essai</b>	Biologie Chimie et physique
<b>Domaines de spécialité de programme</b>	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
<b>Accréditation initiale</b>	2002-09-24
<b>Accréditation la plus récente</b>	2024-06-18
<b>Accréditation valide jusqu'au</b>	2026-09-24

*Note: This scope of accreditation is also available in English and is published separately.  
Remarque : La présente portée d'accréditation existe également en anglais et est publiée séparément.*

## ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

### Lait nature

#### Tests chimiques

IDF 185: 2002	Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en azote – Méthode pratique par combustion selon le principe de Dumas / (MTH.QLCAG.170 – Dosage des protéines totales – méthode LECO)
MTH.QLCAG.104	Détermination de la matière grasse dans le beurre (méthode de Kohman modifiée (Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004; 15.123 – Modification de la méthode Kohman pour la matière grasse, l'humidité et le chlorure [sel] dans le beurre et la margarine [classe 0 et classe B] [modifié])
MTH.QLCAG.109	Détermination de la teneur en matière grasse d'un produit laitier – Procédure de Mojonier (Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004; 15.086 – Méthode de Mojonier pour le lait et la crème [classe eA1] et les autres produits [classe 0] [modifié])
MTH.QLCAG.117	Détermination des sédiments d'une poudre de produit laitier (Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004; 15.172 – Particules brûlées [classe 0] [modifié])
MTH.QLCAG.119	Détermination des sédiments d'une poudre de produit laitier – Méthode de la rondelle filtrante (Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004; 15.172 – Particules brûlées [classe 0] [modifié])
MTH.QLCAG.135	Détection de la phosphatase alcaline dans les produits laitiers – Méthode Fluorophos (Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, APHA, 17 <sup>e</sup> édition, 2004; pp. 355-358 [modifié])
MTH.QLCAG.172	Détermination de la teneur en chlorure dans le fromage, la poudre, le beurre et les liquides par la méthode par titrage potentiométrique (Norme internationale ISO 21422:2018; FIL 242:2018, première édition 2018-09; pp1-16 [modifié])
Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	15.021 – Acidité, indicateur de phénolphtaléine titrable (classe 0) / (MTH.QLCAG.112 – Détermination de l'acidité titrable dans les produits laitiers)
Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	15.123 – Méthode de Kohman modifiée, gras, humidité et chlorure (sel) dans le beurre et la margarine (classe 0 et classe B) / (MTH.QLCAG.120 – Détermination du pourcentage d'humidité dans le beurre (méthode de Kohman modifiée)
Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	15.132 – Protéines par Kjeldahl, méthode par bloc de digestion pour le lait (classe A1) et les autres produits (classe O) / (MTH.QLCAG.125 – Détermination des protéines totales par méthode Kjeldahl)
Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	15.111 – Humidité / solides par étuve à vide (classe O) / (MTH.QLCAG.108 – Détermination de la teneur en humidité d'une poudre de lait)

Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	15.134 – Azote protéique non dénaturé (classe 0) / (MTH.QLCAG.113 – Détermination de l'azote protéique non dénaturé de la poudre de lait)
--	---

### Tests microbiologiques

AOAC 2014.05	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments au moyen des plaques de dénombrement rapide des levures et moisissures Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments
MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au Moyen de la Méthode du NPP [sic]
MFHPB-20	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans les échantillons alimentaires et environnementaux
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des <i>E. coli</i> Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup>
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm <sup>MC</sup> 3M <sup>MC</sup> [sic]
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm <sup>MC</sup> 3M <sup>MC</sup> Numération Staph Express (STX) [sic]
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments
MFLP-65	Détection des Entérotoxines de Staphylocoques dans les produits alimentaires par la technique ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) (VIDAS® Staph Enterotoxin II [SET2]) [sic]
MFLP-85	Dénombrement des coliformes dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de dénombrement des coliformes à haute sensibilité Petrifilm <sup>MD</sup> 3M <sup>MD</sup> (HSCC)
MFLP-100 (modifié)	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup> , version 2 (modification pour le lait en poudre et les échantillons de surfaces environnementales)

MFLP-101	Détection de <i>Listeria spp.</i> dans les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales au moyen de la 2 <sup>ième</sup> version de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup> [sic]
MFLP-111 (modifié)	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M <sup>MC</sup> , version 2 [sic]
Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers, 17 <sup>e</sup> édition, 2004	10.020 – Méthodes microscopiques directes pour les bactéries ou les cellules somatiques / (MTH.QLCAG.013 – Numération microscopique directe des bactéries dans la poudre de produits laitiers)
MTH.QLCAG.045	Dénombrement de la flore bactérienne totale dans le lait cru par Bactoscan

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 32

### **Notes**

**AOAC** : Association of Official Analytical Chemists

**FIL** : Fédération internationale du lait

**MFHPB** : Méthodes de la Direction générale des produits de santé et des aliments pour l'analyse microbiologique des aliments, Compendium de méthodes de Santé Canada

**MFLP** : Procédures de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments, Compendium de méthodes de Santé Canada

**MTH.QLCAG** : Méthodes d'analyses, Agropur, Laboratoire central d'Agropur de Granby

**Official Methods of Analysis of AOAC International** : Association of Official Analytical Chemists

**Standards for Grades of Dry Milk** : American Dairy Products Institute (ADPI)

**Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers** : Standards Methods for the Examination of Dairy Products de l'American Public Health Association

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 [www.ccn-scc.ca](http://www.ccn-scc.ca).

---

Elias Rafoul  
 Vice-président, Services d'accréditation  
 Date de publication : 2024-06-19