

PROGRAMME D'ACCRÉDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAI ET ET D'ÉTALONNAGE (PAL)

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Aliments Maple Leaf Inc.
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	LABORATOIRE CENTRAL
Nom de la personne-ressource :	Judy Jacobs
Adresse :	7474 McLean Road E Puslinch, Ontario N0B 2J0
Téléphone :	519 780-3564
Télécopieur	519 821-5536
Site Web :	https://www.mapleleaffoods.com/fr/
Courriel :	Judy.Jacobs@mapleleaf.com

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	15732
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	2006-04-18
Accréditation la plus récente	2024-09-05
Accréditation valide jusqu'au	2026-04-18

*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)

Aliments ou produits comestibles (consommation humaine et animale)

Viandes et abats comestibles

(Chimie et physique)

6008	Analyse par absorption atomique du calcium dans les viandes
6009	Analyse par absorption atomique du fer dans les viandes
6012	Analyse spectrophotométrique du phosphore dans les produits alimentaires
6014	Analyse de la teneur en matière grasse des viandes et des protéines de remplacement
6015	Analyse du cholestérol dans les viandes et les protéines de remplacement
6016	Analyse par HPLC du fructose, du glucose, du lactose, du maltose et du sucrose dans les viandes et les protéines de remplacement
6017	Analyse par HPLC de la vitamine C dans les viandes et les protéines de remplacement
6018	Analyse par HPLC de la vitamine A (isomères du rétinol) dans les viandes et les protéines de remplacement
6019	Analyse des fibres alimentaires totales dans les viandes
6026	Analyse du sodium, du potassium, du nitrite de sodium et du chlorure de sodium dans les viandes et les protéines de remplacement
6001	Analyse par micro-ondes et par résonance magnétique nucléaire de la teneur en humidité et en gras des viandes et des protéines de remplacement
6011	Analyse de la gliadine pour mesurer le gluten dans les aliments
6002	Analyse des protéines brutes dans les viandes et les protéines de remplacement (méthode par combustion)
6029	Détermination quantitative des allergènes du lait (caséine et bêta-lactoglobuline) dans les aliments au moyen de la trousse ELISA II Morinaga
6030	Détermination quantitative des allergènes du soja dans les viandes et les protéines de remplacement au moyen de la trousse ELISA II Morinaga

6031	Détermination quantitative des allergènes du soja dans les viandes et les protéines de remplacement au moyen de la trousse de détection d'allergènes Veratox S-ELISA 8410
6032	Détermination quantitative des allergènes des œufs dans les viandes et les protéines de remplacement au moyen de la trousse ELISA II Morinaga
6034	Détermination quantitative des allergènes de moutarde dans les viandes et les protéines de remplacement au moyen de la trousse de détection d'allergènes Veratox S-ELISA 8400
6035	Détermination des allergènes du sésame dans les aliments au moyen de la trousse d'immunoessai enzymatique Ridascreen ^{MC} Fast Sesame

(Examens microbiologiques)

FSIS MLG 4	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille les œufs pasteurisés, les produits et carcasses siluriformes (poissons) et les éponges végétales
FSIS MLG41	Isolement, identification et dénombrement de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> dans les échantillons de rinçage de volaille, d'éponges et de produits crus
MFHPB-10	Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments
MFHPB-20	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans les échantillons alimentaires et environnementaux
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. 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 ^{MD} 3M ^{MD}
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 ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}

MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des laques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} [sic]
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} Numération Staph Express (STX) [sic]
MFLP-28	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans une variété d'aliments et de surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour <i>L. monocytogenes</i>
MFLP-29	Détection de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons prélevés sur des surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour <i>Salmonella</i>
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliment en utilisant le Système BAX [®] <i>E. coli</i> O157:H7 MP [sic]
MFLP-38	Détection des espèces de <i>Salmonella</i> dans les aliments et sur les surfaces environnementales au moyen de la trousse de détection PCR iQ-Check <i>Salmonella II</i>
MFLP-39	Détection des espèces de <i>Listeria</i> sur les surfaces environnementales et dans la viande et la volaille prêtes-à-manger traitées thermiquement, au moyen de la trousse de détection PCR en temps réel iQ-Check <i>Listeria spp.</i>
MFLP-54	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans certains aliments au moyen de la trousse de détection PCR iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i>
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-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments
MFLP-100	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M ^{MD} , version 2
MFLP-101	Détection d'espèces de <i>Listeria</i> dans les échantillons de surfaces environnementales au moyen de la trousse d'analyse de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2 [sic]
MFLP-111	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments au moyen de la trousse d'essai du système de détection moléculaire 3M ^{MC} , version 2 [sic]

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 42

Notes

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

MFHPB : Méthodes de la Direction générale des produits de santé et des aliments pour l'analyse microbiologique des aliments

FSIS MLG : *Microbiology Laboratory Guidebook* du Food Safety and Inspection Service (département américain de l'Agriculture)

MFLP : Procédures de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments

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 à l'adresse www.ccn-scc.ca

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2024-09-10