

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Silliker Canada Co. Ltd.
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Exploité sous le nom de Mérieux NutriSciences
Nom de la personne-ressource :	Ivan Velasco
Adresse :	90 Gough Road, unités 3 et 4 Markham (Ontario) L3R 5V5
Téléphone :	1 905 305-2209
Télécopieur :	1 905 479-4645
Site Web :	www.merieuxnutrisciences.com
Courriel :	ivan.velasco@mxns.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	15024
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	1984-10-10
Accréditation la plus récente	2024-11-14
Accréditation valide jusqu'au	2028-10-10

Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que les établissements listés ci-dessous sont compris dans une accréditation de groupe délivrée conformément à la politique du CCN sur l'accréditation de groupe énoncée dans le document Services d'accréditation – Aperçu des programmes d'accréditation.

Silliker Canada Co. Ltd, exploité sous le nom de Mérieux NutriSciences, Burnaby (Colombie-Britannique) (n° de dossier 15180).

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 et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Aliments

(Chimie, aflatoxines)

QA-0120-2315	Aflatoxines (totales) dans les aliments et les aliments pour animaux par méthode d'immunoaffinité AflaTest de VICAM
--------------	---

(Chimie, fractions lipidiques)

QA-9901-1863	Cholestérol dans les aliments – Saponification directe Par : GC Modification de : AOAC 994.10
QA-9901-2056	Total des gras et des acides gras par chromatographie en phase gazeuse Pour : saturés, trans, cis-monoinsaturés, cis, cis-polyinsaturés, polyinsaturés oméga-3, polyinsaturés oméga-6 Modification de : AOAC 996.06, 969.33 et 6 ^e édition Ce-1h-05

(Chimie, minéraux)

QA-9901-1146	Minéraux dans les aliments – Plasma inductif Pour : calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, sodium, zinc Modification de : AOAC 984.27, 985.01
--------------	--

(Chimie, macronutriments)

AS-CC-002	Fibres alimentaires insolubles, solubles et totales dans les aliments (définition du Codex) Modification de : AOAC 2011.25
QA- 0220-4410	Fibres alimentaires totales (procédure modifiée avec un seul résidu) Modification de : AOAC 991.43 By: Enzyme digestion
QA-0200-4101	Humidité avec étuve à vide Modification de : AOAC 925.09, 925.40, 926.08, 926.12, 931.04, 925.30, 927.05, 934.06
QA-0200-4102	Humidité avec four à air pulsé Modification de : AOAC 950.46B, 952.08, 925.23, 941.08
QA-9901-1119	Cendres dans les aliments Modification de : AOAC 920.153, 923.03, 935.42, 945.46 Par : calcination

QA-0210-4212	Détermination des matières grasses dans les aliments par extraction de Mojonnier avec hydrolyse acide Modification de : AOAC 922.06, 925.32, 933.05, 935.38, 948.15, AACC 30-10 Analyte : total des gras
QA-0210-4201	Matières grasses dans les produits alimentaires par procédure Soxhlet Modification de : AOAC 960.39
QA-9901-1190	Fibres alimentaires solubles et insolubles Modification de : AOAC 991.43
QA-9901-1208	Sucres dans les aliments par HPLC Modification de : AOAC 982.14, 980.13 Analytes : fructose, glucose, lactose, maltose et sucrose
QA-0215-4350	Protéines par méthode Kjeldahl – Méthode avec acide borique (distillation rapide) Modification de : de AOAC 991.20, 920.123
QA-0210-4213	Détermination des matières grasses dans les produits laitiers par extraction de Mojonnier avec hydrolyse basique Modification de : AOAC 905.02, 989.05 Analyte : gras total Matrices : lait, babeurre, crème, petit-lait, mélange de crème glacée, lait concentré, poudre de lait
QA-9901-2200	Protéines – Méthode par combustion Modification de : AOAC 992.15, 992.23, 968.06, 990.03 Matrices : aliments, aliments pour animaux et résidus de fibres alimentaires

(Chimie, vitamines)

QA-9901-1783	Vitamine E (alpha-tocophérol) dans les aliments Modification de : AACC 86-06 Par : HPLC
QA-9901-1176	Thiamine (vitamine B1) et riboflavine (vitamine B2) dans les aliments Modification de : AOAC 942.23, 981.15, Journal of Food Composition and Analyses, vol. 2, n° 1 (1989), p. 41 Par : HPLC
QA-9901-1419	Niacine et niacinamide dans les aliments et les préparations vitaminiques Modification de : AOAC 960.46, 944.13, FDA 340, 1996 Par : néphélométrie
QA-9901-1771	Folate total dans les aliments et les préparations vitaminiques Modification de : AOAC 960.46, 944.12, FDA 332, 1996) Par : néphélométrie
QA-9901-1784	Pyridoxine (vitamine B6) dans les aliments et les préparations vitaminiques Modification de : AOAC 960.46, 961.15, FDA 400, 1996 Par : néphélométrie
QA-9901-1785	Cobalamine (vitamine B12) dans les aliments et les préparations vitaminiques Modification de : AOAC 960.46, 952.20, 986.23, FDA 410, 1996 Par : néphélométrie

QA-9901-1786	Biotine dans les aliments Modification de : FDA 310, 1996 Par : néphélométrie
QA-9901-1788	Acide pantothénique dans les aliments et les préparations vitaminiques Modification de : AOAC 960.46, 945.74, 992.07, FDA 361, 1996 Par : néphélométrie
QA-9901-1818	Vitamine A (rétinol et bêta-carotène) dans les aliments Modification de : AOAC 2001.13, Methods of Vitamin Assays, 4 ^e édition (1985) Par : HPLC
QA-9901-3761	Détermination de la vitamine C dans les aliments par HPLC Modification de : Agence canadienne d'inspection des aliments, laboratoire de Longueuil, LCAQ-001-09

(Chimie, divers)

MFHPB-03	Détermination du pH des aliments y compris les aliments dans des contenants scellé hermétiquement [sic] (QA-9901-3081)																		
MFLP-66	Détermination de l'activité de l'eau au moyen d'un appareil AquaLab (QA-9901- 3263)																		
QA-0245-2305	Sel par titrage potentiométrique Modification de : AOAC 983.14																		
QA-9901-2057	Détermination de l'éthanol dans l'alcool de bouche par GC-FID Modification de : AOAC 984.14, 983.13																		
QA-9901-1217	Benzoate et sorbate dans les aliments par HPLC Modification de : JAOAC 1985:68 (488)																		
QA-9901-1227	Indice de peroxyde Modification de : AOCS Cd 8b-90 Par : titrage Matrices : Gras et huiles normaux, y compris la margarine, les noix, les viandes et les produits de poisson																		
QA-9901-3774	Analyse de la caféine dans les aliments Modification de : JAOAC 1993:76, AOAC 979.08 Par : HPLC																		
QA-0350-1800	Sulfites dans les aliments Modification de : AOAC 990.28 Par : titrage																		
QA-9901-3079	Allergènes dans les aliments et les échantillons environnementaux Par : essai d'immunodosage quantifiable – ELISA <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Amande</td> <td style="width: 33%;">Bêta-lactoglobuline</td> <td style="width: 33%;">Noix du Brésil</td> </tr> <tr> <td>Caséine</td> <td>Noix de cajou</td> <td>Noix de coco</td> </tr> <tr> <td>Gliadine</td> <td>Noisette</td> <td>Noix de macadamia</td> </tr> <tr> <td>Moutarde</td> <td>Arachide</td> <td>Pacane</td> </tr> <tr> <td>Pistache</td> <td>Protéines de la graine de sésame</td> <td>Soya</td> </tr> <tr> <td>Lait total</td> <td>Noix de Grenoble</td> <td>Œufs et protéines d'œufs</td> </tr> </table>	Amande	Bêta-lactoglobuline	Noix du Brésil	Caséine	Noix de cajou	Noix de coco	Gliadine	Noisette	Noix de macadamia	Moutarde	Arachide	Pacane	Pistache	Protéines de la graine de sésame	Soya	Lait total	Noix de Grenoble	Œufs et protéines d'œufs
Amande	Bêta-lactoglobuline	Noix du Brésil																	
Caséine	Noix de cajou	Noix de coco																	
Gliadine	Noisette	Noix de macadamia																	
Moutarde	Arachide	Pacane																	
Pistache	Protéines de la graine de sésame	Soya																	
Lait total	Noix de Grenoble	Œufs et protéines d'œufs																	

(Microbiologie, dénombrement)

ISO 21528-2	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> – Partie 2 : Technique par comptage des colonies (QA-0017-0240)
MFHPB-18	Détermination des colonies aérobies dans les aliments (QA-9901-1001)
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] (QA-9901-3187)
MFHPB-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments (QA-9901-1003)
MFHPB-22	Dénombrement des levures et des moisissures dans les aliments (QA-9901-1019)
MFHPB-23	Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> dans les aliments (QA-9901-1039)
MFHPB-31	Dénombrement des coliformes dans les aliments au moyen de la gélose au Rouge Violet et aux Sels Biliaires (VRBA) (QA- 9901-1002)
MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} pour Dénombrement des Levures et Moisissures [sic] (QA-9901-3511)
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} (QA-9901-2144)
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} (QA-9901-2326)
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} [sic] (QA-9901-2325)
MFLP-21	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques de numération express Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} Numération Staph Express (STX) [sic] (QA-9901-3568)
MFLP-42	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments (QA-9901-1040)
MFLP-74	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments (QA-9901-2148)
QA-0035-0595	Plaque de numération rapide des levures et des moisissures Petrifilm ^{MC} au moyen de la méthode AFNOR
QA-9901-1009	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP, selon la méthode MFHPB-19 modifiée pour trois tubes
QA-9901-1040	Isolement et numération du groupe <i>Bacillus cereus</i> dans les aliments selon la méthode MFLP-42 modifiée pour une limite de détection inférieure à 10 CFU/g

(Microbiologie, examen et détection)

Assurance GDS 7 principaux MPX Analyse STEC	Assurance GDS pour les <i>E. coli</i> producteurs de Shiga-toxines (STEC), 7 principaux MPX (QA-0025-0848)
--	--

ISO 21528-1	Microbiologie de l'alimentation humaine et animale – Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> – Partie 1 : Recherche des <i>Enterobacteriaceae</i> (QA-0017-0230)
MFHPB-01	Détermination de la stérilité des Aliments en Conserve et de la Présence de Microorganismes Viables [sic] (QA-9901-1317)
MFHPB-07	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et des autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux à l'aide du bouillon Palcam (QA-9901-3379)
MFHPB-10	Isolement d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM dans les aliments et les échantillons environnementaux prélevés sur les surfaces (QA-9901-3381)
MFHPB-20	Isolement et identification de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux (QA-9901-1007)
MFHPB-24	Détection des <i>Salmonella spp.</i> dans les aliments en recourant à la méthode VIDAS ^{MD} SLM ^{MC} (QA-9901-2314)
MFHPB-29	Détection des <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS <i>Listeria</i> TM [sic] (QA-9901-3202)
MFHPB-30	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux (QA-9901-3005)
MFLP-15	Détection des espèces de <i>Listeria</i> sur les surfaces environnementales en utilisant le système BAX ^{MD} essai pour le genre <i>Listeria</i> (QA-9901-3681)
MFLP-16	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans les aliments – Système de détection génétique Assurance GDS ^{MD} pour <i>E. coli</i> O157:H7 Tq (QA-9901-3744)
MFLP-25	Détection et identification des <i>Shigella spp.</i> dans les aliments (QA-9901-3687)
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> (QA-9901-3335)
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> (QA-9901-3297)
MFLP-30	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans une sélection d'aliments en utilisant le Système BAX [®] <i>E. coli</i> O157:H7 MP [sic] (QA-9901-3336)
MFLP-33	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments par la méthode VIDAS LMO 2 TM [sic] (QA-9901-3251)
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> (QA-9901-3766)
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> (QA-9901-3764)
MFLP-46	Isolement de <i>Campylobacter thermophile</i> des aliments (QA-9901-1781)
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS [®] UP <i>Salmonella</i> (SPT) [sic] (QA-9901-3760)

MFLP-54	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> dans certains aliments au moyen de la trousse d'analyse par PCR en temps réel iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> (QA-9901-3765)
MFLP-59	Détection des <i>Listeria spp.</i> dans les produits alimentaires et les échantillons des surfaces environnementales au moyen de VIDAS® UP <i>Listeria</i> (LPT) [sic] (QA-9901-3762)
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] (QA-9901-1078)
MFLP-76	Détection d' <i>Escherichia coli</i> O157:H7 dans les découpes de viande crue et la viande hachée crue en utilisant le système BAX ^{MD} essai en temps réel pour <i>E. coli</i> O157:H7 (QA-9901-3749)
MFLP-77	Détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria spp.</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux par la méthode VIDAS® <i>Listeria species</i> Xpress (LSX) [sic] (QA-9901-3747)
MFLP-86	Identification des gènes vt1 et vt2 d' <i>Escherichia coli</i> producteur de vérotoxine par la réaction en chaîne de la polymérase (QA-9901-3381)
QA-9901-3561 (MLG 4C.07)	Procédure du FSIS relative à l'usage du test d'amplification en chaîne par polymérase (ACP) pour le dépistage de la <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs et produits siluriformes (poissons) et les carcasses et éponges environnementales Selon l'ancienne procédure de la norme MLG 4C.07 du USDA FSIS
USDA-FSIS MLG 4	Isolation et identification de la <i>Salmonella</i> dans la viande, la volaille, les œufs pasteurisés et produits suliriformes (poissons) et les carcasses et éponges environnementales (QA-9901-3262)
USDA-FSIS MLG 5C	Détection, isolation et identification des 7 principales <i>Escherichia coli</i> productrices de Shiga-toxines (STEC) provenant de produits de viande, de carcasses et d'éponges environnementales (QA-9901-3768)
QA-9901-3578 (MLG 5A.04)	Procédure du FSIS relative à l'usage des tests de dépistage <i>Escherichia coli</i> O157:H7 pour les produits de viande, les carcasses et les éponges environnementales Selon l'ancienne procédure de la norme MLG 5A.04 du USDA FSIS
QA-0025-0920 (MLG 5B.05)	Détection et isolation des <i>Escherichia coli non</i> productrices de Shiga-toxines (STEC) 0157 provenant de produits de viande, de carcasses et d'éponges environnementales Selon l'ancienne procédure de la norme MLG5B.05 du USDA FSIS
QA-9901-3579 (MLG 8A.06)	Procédure du FSIS relative à l'usage du test d'amplification en chaîne par polymérase (ACP) pour le dépistage de <i>Listeria monocytogenes</i> Selon l'ancienne procédure de la norme MLG 8A06 du USDA FSIS
QA-9901-3750 MLG 41	Isolement et identification de <i>Campylobacter jejuni/coli/lari</i> dans les échantillons de rinçage de volaille, d'éponges et de produits crus

Eau

QA-9901-3776	Numération sur plaque des bactéries hétérotrophes par filtration sur membrane Modification de : SMEWW 9215-D et CMMEF, 5 ^e édition
QA-9901-3777	Détection simultanée des coliformes et des <i>E. coli</i> totaux par procédure à membrane filtrante à double chromogène De : SMEWW 9222-J
QA-9901-3778	Numération sur plaque des levures et moisissures par filtration sur membrane De : SMEWW 9610-D et modification de AFNOR BKR 23/11-12/18
QA-9901-3779	Technique de filtration sur membrane pour le dénombrement des coliformes fécaux De : SMEWW 9222-D

Aliments pour animaux

QA-9901-1000	Cellulose brute dans les aliments pour animaux (analyseur ANKOM) (modification de AOCS Ba 6a-05)
QA-9901-2200	Voir la sous-section principale « Aliments et produits comestibles » ci-dessus.

COMPOSÉS ET PRODUITS CHIMIQUES

Produits pharmaceutiques et cosmétiques

(Agents de conservation antimicrobiens)

USP <51>	Analyse de l'efficacité antimicrobienne [QA-9901-1772]
----------	--

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 92

Notes

AACC : American Association of Cereal Chemists

ACIA : Agence canadienne d'inspection des aliments

AOAC : Association of Official Analytical Chemists – méthodes d'analyse officielles

AOCS : American Oil Chemists Society – méthodes officielles et pratiques recommandées

CMMEF : Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods

FDA : Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques

FSIS : Food Safety and Inspection Services

ISO : Organisation internationale de normalisation

JAOC : Journal of the Association of Official Analytical Chemists

MFHPB : Compendium de méthodes, méthodes pour l'analyse microbienne des aliments, Santé Canada

MFLP : Compendium de méthodes, procédures de laboratoires concernant l'analyse microbiologique des aliments, Santé Canada

USFDA (1996) : Publication de l'AOAC intitulée *Methods for Microbiological Analysis of Selected Nutrients*

USP : United States Pharmacopeia

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.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2024-11-15