

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

### Portée d'accréditation

**Entité juridique accréditée :** **EUROFINS ESSAIS ALIMENTAIRES QUÉBEC INC.**

Nom de la personne-ressource : Yannick Tremblay

Adresse : 3705 boulevard Industriel, Sherbrooke, QC J1L 1X8

Téléphone : 418-977-1220 poste 6202

Site Web : [www.labenvironex.com](http://www.labenvironex.com)

Courriel : [yannick.tremblay@et.eurofinsca.com](mailto:yannick.tremblay@et.eurofinsca.com)

<b>N° de dossier du CCN :</b>	15435
<b>Fournisseur de services</b>	BNQ-EL
<b>N° du fournisseur de services</b>	30376-3
<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>	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>	2002-06-20
<b>Accréditation la plus récente</b>	2024-12-23
<b>Accréditation valide jusqu'au</b>	2026-06-20

#### Accréditation de groupe du CCN

Ce laboratoire de même que l'établissement listé ci-dessous est 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 :

- EUROFINS ESSAIS ENVIRONNEMENTAUX CANADA INC. (Longueuil) 2350, chemin du Lac, Longueuil, QC J4N 1G8
- EUROFINS ESSAIS ENVIRONNEMENTAUX CANADA INC. (Québec) 4495, boul. Wilfrid Hamel, bureau 150, QC G1P 2J7

*Remarque : La présente portée d'accréditation existe également en anglais. La version anglaise est publiée séparément.*

*Note: This scope of accreditation is also available in English as a separately issued document.*

## ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

### Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

**(Produits laitiers)**

**(Viandes et abats comestibles)**

**(Divers aliments - Analyses chimiques)**

ILCA-001	Dosage de la matière grasse dans les aliments par Mojonnier
ILCA-002	Dosage des protéines dans les aliments par la méthode Kjeldahl
ILCA-004	Détermination d'humidité et de la matière sèche dans les aliments par méthode gravimétrique
ILCA-005	Dosage de l'indice de peroxyde sur l'huile et le gras par méthode titrimétrique
ILCA-007	Dosage du sel dans les aliments par titration directe
ILCA-008	Dosage du sel dans les aliments par titration à rebours (Volhard)
ILCA-009	Dosage des cendres dans les aliments par méthode gravimétrique
ILCA-013	Dosage des acides gras libres dans l'huile et le gras par méthode titrimétrique
ILCA-014	Détermination de l'acidité titrable dans les produits laitiers, les fruits et les dérivés de fruits par méthode titrimétrique
ILCA-015	Dosage de la piperine dans le poivre et la viande par méthode spectrophotométrique
ILCA-016	Dosage du cholestérol dans les aliments par GC-FID
ILCA-017	Dosage des acides gras (totaux, saturés, insaturés, trans, oméga 3 et 6) dans les aliments par GC-FID
ILCA-018	Dosage de la vitamine C dans les aliments par méthode fluorimétrique
ILCA-019	Dosage des sucres (Fructose, Glucose, Galactose, Sucrose, Maltose, Lactose) dans les aliments par HPLC-IR
ILCA-021	Dosage de la vitamine A dans les aliments par HPLC-UV/VIS
ILCA-022	Dosage de la matière grasse dans la viande, la moulée et le chocolat par Soxhlet
ILCA-023	Dosage de la vitamine D dans le lait et les produits laitiers par HPLC-UV/VIS
ILCA-024	Dosage des fibres alimentaires totales dans les aliments par méthode enzymatique/gravimétrique
ILCA-026	Détermination du pH dans les aliments par méthode potentiométrique
ILCA-027	Détermination des nitrites de sodium dans la viande et les sels nitrités par méthode colorimétrique
ILCA-029	Dosage de la vitamine E dans les aliments et les suppléments par HPLC-UV/VIS
ILCA-033	Détermination de l'activité hydrique dans les aliments à l'aide d'un appareil Aqualab
ILCA-035	Dosage des protéines dans les aliments par LECO
ILCA-039	Dosage des sulfites dans les aliments (sauf pour oignon, poireaux et choux) par la méthode Monier-William
ILCA-041	Détection d'allergènes d'arachides dans les aliments par ELISA

ILCA-042	Détection d'allergènes d'amandes dans les aliments par ELISA
ILCA-043	Détection d'allergènes de lait dans les aliments par ELISA
ILCA-044	Détection d'allergènes d'œuf dans les aliments par ELISA
ILCA-045	Détection d'allergènes de gluten dans les aliments par R5-Mendez ELISA
ILCA-046	Détection quantitative d'allergènes de soya dans les aliments par ELISA
ILCA-050	Détection d'allergènes de moutarde dans les aliments par ELISA
ILCA-052	Détection d'allergènes de sésame dans les aliments par ELISA
ILCA-054	Détection d'allergène de gluten pour les produits fermentés par ELISA
ILCA-059	Détection d'allergènes de noisette dans les aliments par ELISA
ILCA-062	Détection d'allergènes de noix de Grenoble dans les aliments par ELISA
ILCA-063	Dosage de la patuline dans le jus de pomme par HPLC-UV/VIS
ILCA-074	Détection d'allergènes de crustacés dans les aliments par ELISA
ILCA-075	Détection d'allergènes de poisson dans les aliments par ELISA

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 38

### **Notes**

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

**ILCA** : Méthode interne au laboratoire

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.ca](http://www.ccn.ca).

---

Elias Rafoul  
Vice-président, Services d'accréditation  
Publiée le : 2024-12-28