

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	La coopérative Aliments Gay Lea Ltée. LABORATOIRE DE C. Q., GUELPH
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Guelph (Ontario)
Nom de la personne-ressource :	Scott Rose
Adresse :	21, avenue Speedvale Ouest Guelph (Ontario) N1H 1J5
Téléphone :	519 822-5530, poste 6263
Télécopieur :	519 822-6467
Site Web :	www.gaylea.com
Courriel :	srose@gayleafoods.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 :	15422
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	2001-01-22
Accréditation la plus récente	2024-12-24
Accréditation valide jusqu'au	2025-04-22

*Note: This scope of accreditation is also available in English as a document issued separately.
Remarque : La présente portée d'accréditation existe également en anglais. La version anglaise est publiée séparément.*

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Produits laitiers – Lait en poudre

(Analyse chimique)

GH-QCM-036	Protéines non caséiques du lait en poudre écrémé (Undenatured Whey Protein Nitrogen of Skim Milk Powder [WPN])
GH-QCM-043	Détermination des matières grasses dans le lait en poudre par méthode Mojonnier (Fat Determination of Milk Powder by Mojonnier Method)
GH-QCM-035	Indice de solubilité du lait en poudre (Solubility Index of Milk Powder)
GH-QCM-021	Détermination de l'acidité de titration du lait en poudre (Titratable Acidity Determination in Milk Powder)
GH-QCM-044	Détermination de la teneur en eau dans le lait en poudre avec un four à air pulsé (Moisture Determination of Milk Powder by Forced Air Oven)
GH-QCM-032	Sédiments dans le lait en poudre (Sediment in Milk Powders)
GH-QCM-033	Détermination de la flaveur et de l'odeur du lait en poudre (Determination of Flavour and Odour in Milk Powders)

(Analyse microbiologique)

MFHPB-19	Dénombrement des coliformes, des coliformes fécaux et des <i>Escherichia coli</i> dans les aliments au moyen de la méthode du NPP
MFHPB-20	Isolement et l'identification des Salmonelles dans les aliments
MFHPB-24	Détection des <i>Salmonella</i> spp. dans les aliments en recourant à la méthode VIDAS ^{MD} SLM ^{MC}
MFHPB-18	Dénombrement des colonies aérobies dans les aliments

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

MFHPB : Direction générale de la protection de la santé, méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments

GH-QCM : Procédures internes du laboratoire de Gay Lea

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 : 2025-01-02