

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

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Agence canadienne d'inspection des aliments (Gouvernement du Canada)
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	Laboratoires du Québec (ACIA-CFIA) LABORATOIRE DE LONGUEUIL
Nom de la personne-ressource :	Isabelle Maltais
Adresse :	1001, rue Saint-Laurent ouest Longueuil, QC J4K 1C7
Téléphone :	+1 450 768 6800
Télécopieur	+1 450 768 6767
Site Web :	www.inspection.gc.ca
Courriel :	RLQresponsableAQ@inspection.gc.ca

Pour veiller au respect de la *Loi sur les langues officielles*, le Conseil canadien des normes (CCN) a traduit du français à l'anglais du contenu exclusif lorsque celui-ci n'était pas offert en anglais. En cas de divergences entre les versions française et anglaise, la version française du document prévaut.

N° de dossier du CCN	15564
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Chimie et physique
Domaines de spécialité de programme	Élaboration de méthodes d'essai et réalisation d'essais spéciaux Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV)
Accréditation initiale	1999-01-20
Accréditation la plus récente	2025-02-09
Accréditation valide jusqu'au	2027-01-20

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.

- 15354 Agence canadienne d'inspection des aliments (Gouvernement du Canada) Laboratoires du Québec (ACIA-CFIA) - LABORATOIRE DE SAINT-HYACINTHE, 3400, boulevard Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe, QC J2S 8E3

Domaine de spécialité de programme (DSP)

Note : Le laboratoire accrédité dans le cadre de ce Domaine de spécialité de programme a fait vérifier sa conformité aux exigences d'ISO/IEC 17025 relatives à la réalisation des essais spéciaux pour les catégories de produits ci-dessous.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Les activités de ce DSP en support aux analyses courantes du laboratoire de Longueuil pour le programme d'essais pour les Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) sont exécutées selon les principes d'assurance de la qualité rencontrant la norme (ISO/IEC 17025:2017). Les activités spécifiques sont :

1. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection des additifs alimentaires dans les aliments;
2. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection des allergènes dans les aliments;
3. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes d'essai pour la détection de nutriments, de composantes des produits laitiers et de viande;
4. Le développement, l'élaboration et la validation de nouvelles méthodes pour la détection de toxines dans les produits marins

Les activités du laboratoire comportent également la modification, l'amélioration et l'évaluation de méthodes standardisées, publiées ou existantes pour les domaines de programme énumérés ci-dessous.

Techniques instrumentales faisant l'objet de l'accréditation de ce laboratoire :

- Chromatographie en phase liquide (HPLC) avec détecteurs multiples: UV-Visible (DAD), fluorescence (FLD), indice de réfraction (RID), spectrométrie de masse (MS/MS et HRMS)
- Chromatographie en phase gazeuse (GC) avec détecteurs d'ionisation de flamme (FID),
- Plasma à couplage inductif couplé à la spectrométrie de masse (ICP-MS), ELISA, PCR, spectroscopie proche infrarouge, spectrophotométrie, spectrofluorimétrie, combustion, volumétrie, titrimétrie et gravimétrie.

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)

Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

Céréales et produits de la boulangerie

Graisses et huiles animales ou végétales

Œufs et poissons

Épices et condiments

Préparations à base de céréales, de farines, de féculles; produits de pâtisserie

Préparations à base de légumes, de fruits, de noix ou d'autres parties de plantes

Produits laitiers

Sucres et sucreries

Viandes et abats comestibles

LCAQ-107	Détermination des colorants liposolubles dans les aliments par HPLC-UV-Visible
LCAQ-111	Détermination des colorants hydrosolubles dans les aliments par HPLC-UV-Visible
LCAQ-122	Détermination du chrome (Cr) et du plomb (Pb) dans les épices par ICP-MS et confirmation qualitative en chromatogrammes par colorimétrie

(Allergènes)

Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

Café, thé, maté et épices

Céréales et produits de la boulangerie

Graisses et huiles animales et végétales

Légumes et certains tubercules et racines comestibles

Œufs et poissons

Fruits et noix comestibles

Épices et condiments

Préparation à base de céréales, de farines, de féculles, produits de pâtisserie

Préparations à base de légumes, de fruits, de noix ou d'autres parties de plantes

Produits laitiers

Sucres et sucreries

Viandes et abats comestibles

Protéines de crustacés: Romer labs, ELISA #10002076	AgraQuant® Crustacea ELISA test kit
Protéines de poissons: Romer labs, ELISA #10002083	AgraQuant® Fish ELISA test kit
Protéines de noix (walnut): Romer labs, ELISA #10002030	AgraQuant® Walnut ELISA test kit
Protéines de noix (walnut): Neogen, ELISA #902085J	Biokits Walnut Assay Kit
Protéines de noix du Brésil: Neogen, ELISA #E96BZL	Brazil Nut Protein ELISA Kit
Protéines de noix de cajou: Neogen, ELISA #E96CHW	Cashew Protein ELISA Kit
Protéines de noix de Macadamia: Neogen, ELISA #E96MAC	Macadamia Protein ELISA Kit
Protéines de mollusques: Neogen, ELISA #E96MOL	Mollusk Protein ELISA Kit
Protéines de pacane: Neogen, ELISA #E96PEC	Pecan Protein ELISA Kit
Protéines de noix de pin: Neogen, ELISA #E96PNE	Pine Nut Protein ELISA Kit
Protéines de pistache: Neogen, ELISA #E96PST	Pistachio Protein ELISA Kit
Protéines de lait (beta- lactoglobuline): Morinaga BioScience, ELISA #M2112	Beta-lactoglobulin ELISA Kit II (BLG ELISA Kit II)
Protéines de lait (caséine): Morinaga BioScience, ELISA #M2113	Casein ELISA Kit II
Protéines d'oeuf (ovalbumine): Morinaga BioScience, ELISA #M2111	Egg (Ovalbumin) ELISA kit II
Protéines de soya: Morinaga BioScience, ELISA #M2117	Soya ELISA Kit II
Gluten: R-Biopharm, ELISA #R7001	RIDASCREEN® Gliadin
Gluten: R-Biopharm, ELISA #7021	RIDASCREEN® Gliadin Competitive
Protéines de noisette: R-Biopharm, ELISA #R6802	RIDASCREEN® FAST Hazelnut
Protéines de sésame:	RIDASCREEN® FAST Sesame

R-Biopharm, ELISA #R7202	
ADN Moutarde: CONGEN, PCR #S3609	SureFood® ALLERGEN Mustard
ADN Blé : CONGEN, PCR #S7006	SureFood® ALLERGEN 4Plex Cereals
Protéines d'amande: Neogen, ELISA #8440	Veratox® for Almond Allergen
Protéines de moutarde: Neogen, ELISA #8400	Veratox® for Mustard Allergen
Protéines d'arachide: Neogen, ELISA #8430	Veratox® for Peanut Allergen

(Étiquetage sur la nutrition)

Boissons, liquides alcooliques et vinaigres

Céréales et produits de la boulangerie

Graisses et huiles animales et végétales

Œufs et poissons

Fruits et noix comestibles

Épices et condiments

Préparation à base de céréales, de farines, de féculles, produits de pâtisserie

Préparations à base de légumes, de fruits, de noix ou d'autres parties de plantes

Produits laitiers

Sucres et sucreries

Viandes et abats comestibles

AOAC 2012.10	Simultaneous Determination of Vitamins E and A in Infant Formula and Adult Nutritionals Normal-Phase High-Performance Liquid Chromatograph
AOAC 2012. 22	Vitamin C in Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula Liquid Chromatography with Ultraviolet Detection (LC-UV)
AOAC 2017.16	Total Dietary Fiber in Foods and Food Ingredients - Rapid Integrated Enzymatic-Gravimetric-High-Pressure Liquid Chromatography Method
LCAQ-002	Détermination de la vitamine A dans les aliments par HPLC-UV-Visible
LCAQ-032	Détermination de la matière grasse dans les aliments par la méthode Mojonner
LCAQ-034	Détermination des acides gras (C ₄ -C ₂₄) dans les aliments par GC-FID
LCAQ-035	Détermination du cholestérol dans les aliments par GC-FID

LCAQ-040	Détermination des glucides et des calories dans les aliments par différence
LCAQ-061	Détermination du % d'humidité et solides totaux dans les aliments par gravimétrie (four à air forcé)
LCAQ-062	Détermination du % d'humidité et du % des solides totaux dans les aliments par gravimétrie (four à vide)
LCAQ-081	Détermination de la thiamine (Vitamine B1) dans les aliments par spectrofluorimétrie
LCAQ-088	Détermination de la riboflavine (Vitamine B2) dans les boissons et les fromages à base végétale par HPLC-FLD
LCAQ-094	Détermination de la vitamine E (alpha-Tocophérol) dans les aliments par HPLC- FLD
LCAQ-097	Détermination du bêta-carotène dans les aliments par HPLC-UV-Visible
LCAQ-098	Détermination des protéines dans les aliments par combustion
LCAQ-102	Détermination des minéraux (Na, Ca, K, Mg, P, Mn, Fe, Cu, Zn, Se et Mo) dans les aliments par ICP-MS
LCAQ-108	Détermination de la lutéine dans les œufs par HPLC-UV-Visible
LCAQ-123	Détermination de 12 sucres et polyalcools (fructose, glucose, lactose, galactose, maltose, sucrose, erythritol, xylitol, sorbitol, mannitol, mannose et isomaltose) dans les aliments par HPLC-RID

(Produits laitiers)

Laits entiers, partiellement écrémés et écrémés et aromatisés

Laits évaporés

Poudres de lait entier, écrémé

Poudres de lactosérum

Poudres de babeurre

Fromages

Beurres

Boissons végétales

AOAC 933.05	Fat in cheese
LCAQ-067	Détermination des sédiments dans la poudre de lait par comparaison
LCAQ-068	Détermination de l'acidité titrable dans la poudre de lait par titrimétrie
LCAQ-075	Détermination de l'indice de solubilité dans la poudre de lait par volumétrie

LCAQ-076	Détermination de l'azote protéique du lactosérum non dénaturé (WPN) de la poudre de lait écrémé par spectrophotométrie
LCAQ-109	Détermination du gras, de l'humidité et des protéines dans les fromages et les beurres par spectroscopie proche infrarouge
LCAQ-110	Détermination de la vitamine A dans le lait par HPLC-UV-Visible
LCAQ-112	Détermination de la vitamine D dans les aliments par UHPLC-MS/MS
ISO 11816-1 et 2	Lait et produits laitiers - Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline. Partie 1: Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait Partie 2: Méthode fluorimétrique pour le fromage
MFO-3	Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers par spectrophotométrie

(Produits marins)

LCAQ-106	Détermination des toxines paralysantes dans les mollusques et crustacés par HPLC-PCOX-FLD
MET-013	Détermination de l'acide domoïque dans les mollusques par HPLC-UV-Visible
LCAQ-125	Détermination des toxines diarrhéiques dans les mollusques par LC-MS/MS

(Produits viandes)

LCAQ-114	Détermination des particules d'os dans la viande séparée mécaniquement et finement texturée par dénombrement
----------	--

Autres (préciser)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 59

Nombre de Techniques inscrits dans la portée : 3

Notes

AOAC: Association of Official Analytical Communities.

ISO: International Organization for Standardization.

LCAQ et MET : Laboratoire Chimie Alimentaire du Québec, codification LCAQ-XXX ou MET-XXX correspond au nom de la méthode enregistrée dans le Système SIESAL (Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire), Méthode interne du laboratoire de Longueuil

MFO: Méthodes officielles pour l'analyse microbiologique des aliments

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

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 : 2025-03-26