

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

Portée d'accréditation

This scope of accreditation is also available in English and is published separately.

Entité juridique accréditée :	LACTANET – Pacific Milk Analysis Laboratory
Nom de la personne-ressource :	Travis Freeman
Adresse :	45890, avenue Cheam Chilliwack, Colombie-Britannique V2P 1N6
Téléphone :	604 795-5456
Télécopieur	604 795-5632
Site Web :	www.lactanet.ca
Courriel :	tfreeman@lactanet.ca

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	15182
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	1993-10-05
Accréditation la plus récente	2025-05-12
Accréditation valide jusqu'au	2029-10-05

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

Produits laitiers

ISO 13366-2 (IDF 148-2)	Lait — Dénombrement des cellules somatiques — Partie 2 : Lignes directrices pour la mise en œuvre des compteurs fluoro-opto-électroniques (avec le système FOSS FC500:2005)
ISO 9622 (IDF 141)	Lait et produits laitiers liquides — Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge (bêta-hydroxybutyrate, matières grasses, point de congélation, lactose, azote uréique du lait, protéines et matières solides dans le lait avec le système FOSS MilkoScan 7 RM-2018)
SOP 5.15	Détermination des bactéries totales dans le lait avec le système FOSS BactoScan FC
Méthode normalisée de l'APHA pour l'examen des produits laitiers, 18 ^e édition, 2024, p. 219	Détermination des bactéries totales dans le lait cru au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm ^{MC} (classe A1)
Méthode normalisée de l'APHA pour l'examen des produits laitiers, 18 ^e édition, 2024, p. 770	Ajout d'eau au lait, thermistor cryoscope (classe A1)
Méthode normalisée de l'APHA pour l'examen des produits laitiers, 18 ^e édition, 2024, p. 556	Dosage sur <i>Bacillus stearothermophilus</i> : Générique (classe A1 pour pénicilline uniquement; classe B pour les autres bêta-lactamines et les autres inhibiteurs)
Méthode normalisée de l'APHA pour l'examen des produits laitiers, 18 ^e édition, 2024, p. 589	Analyse des bêta-lactames, des sulfonamides et des tétracyclines au moyen du test TRIO de Charm ^{MD}

Autres (préciser)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 07

Notes

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

IDF : Fédération internationale du lait

APHA : American Public Health Association

SOP : Méthodes d'essai internes

- 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 : 2025-05-13