

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 - VALACTA
Nom de la personne-ressource :	Josée Bordeleau
Adresse :	555 boul. des Anciens-Combattants Ste-Anne-de-Bellevue, Québec H9X 3R4
Téléphone :	514 424-6504
Site Web :	www.lactanet.ca
Courriel :	jbordeleau@lactanet.ca / qmsmq@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	15156
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	1992-10-06
Accréditation la plus récente	2025-08-06
Accréditation valide jusqu'au	2028-10-06

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Lait nature

(Méthodes Infrarouge (IR))

ISO 9622 / FIL 141	Lait et produits laitiers liquides - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le moyen infrarouge (matière grasses, acides gras, lactose, protéine, solides totaux, bêta-hydroxybutyrate, point de congélation et azote uréiques du lait)
QMI-001	Dénombrement des cellules somatiques à l'aide d'un compteur fluoro-opto-électronique (méthode ISO 13366-2/FIL 148-2 modifiée)

(Méthodes chimiques)

QMQ-024	Détermination du point de congélation du lait cru par cryoscopie
QMR-001	Détermination de la teneur en matières grasses – Méthode Rose Gottlieb (ISO 1211 modifiée and ISO 23318 modifiée)
QMR-002	Lait et produits laitiers : Préparation de l'échantillon pour l'analyse de la protéine brute, la protéine vraie et la caséine, détermination de la teneur en azote à l'aide de la méthode Kjeldahl et calcul de l'équivalent en protéine (ISO 8968-1/FIL 20-1 modifiée, ISO 8968-4/FIL 20-4 modifiée, ISO 17997-2:2004/FIL 29-2 modifiée)
QMR-003	Détermination de la teneur en lactose par CHLP (ISO 22662/FIL 198 modifiée)
QMR-004	Détermination de la teneur en matières solides ou le taux d'humidité dans le lait et les produits laitiers (AOAC 990.20 et ISO 6731/FIL 21 modifiées)
QMR-059	Détermination de la teneur en urée dans le lait par analyseur en flux continu (Skalar 612-322 modifiée)

(Méthodes microbiologiques)

QME-051	Épreuve ELISA pour la détection de la gestation à partir d'échantillons de lait cru
QMQ-022	Dénombrement des bactéries totales dans le lait cru à l'aide d'un Bactoscan
QMQ-023	Dépistage de résidus antibiotiques dans le lait cru par diffusion sur gélose
QME-141	Test ELISA pour la détection d'anticorps du virus de la leucose bovine (BLV)

Autres (Produits laitiers)

(Méthodes chimiques)

QMR-001	Détermination de la teneur en matières grasses – Méthode Rose Gottlieb (ISO 1211 modifiée and ISO 23318 modifiée)
QMR-002	Lait et produits laitiers : Préparation de l'échantillon pour l'analyse de la protéine brute, la protéine vraie et la caséine, détermination de la teneur en azote à l'aide de la méthode Kjeldahl et calcul de l'équivalent en protéine (ISO 8968-1/FIL 20-1 modifiée, ISO 8968-4/FIL 20-4 modifiée, ISO 17997-2:2004/FIL 29-2 modifiée)
QMR-003	Détermination de la teneur en lactose par CHLP (ISO 22662/FIL 198 modifiée)
QMR-004	Détermination de la teneur en matières solides ou le taux d'humidité dans le lait et les produits laitiers (AOAC 990.20 et ISO 6731/FIL 21 modifiées)
QMR-089	Sel dans le fromage - Méthode Mohr modifiée (SMEDP 15.051 modifiée)

(Méthodes microbiologiques)

QMM-095	Isolement et l'identification de <i>Salmonella</i> dans les échantillons alimentaires et environnementaux (méthode MFHPB-20 Santé Canada)
QMM-074	Isolement de <i>Listeria monocytogenes</i> et autres <i>Listeria</i> spp. dans les aliments et les échantillons environnementaux (méthode MFHPB-30 Santé Canada)
QMM-096	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} (méthode MFHPB-33 Santé Canada)
QMM-098	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 ^{MC} 3M ^{MC} (méthode MFHPB-34 Santé Canada)
QMM-097	Dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen des plaques Petrifilm ^{MC} 3M ^{MC} Numération Staph. Express (STX) (méthode MFLP-21 Santé Canada)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 22

Notes

ISO: International Organization for Standardization - Organisation internationale de normalisation

AOAC: AOAC International, anciennement Association of Official Analytical Chemists

CHLP: Chromatographie en phase liquide à haute performance

FIL: Fédération international du lait

MFHPB: Méthodes de la Direction générale de produits de santé et des aliments pour l'analyse microbiologique des aliments, Santé Canada

MFLP: Procédure de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments, Santé Canada

QMI, QME, QMM, QMQ, QMR: Méthodes internes

SMEDP: Standard methods for the examination of dairy products, J.E. Fitts and D. Laird, 17th edition, 2004

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 : 2025-08-07