



Validation des méthodes
alternatives d'analyse
NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **AES 10/11-07/11**
Décision de reconduction du : **22-05-2015**
Fin de validité : **01-07-2019**

La société :

bioMérieux
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile - France

Est autorisée à apposer la marque NF VALIDATION en application des règles générales de la marque NF VALIDATION et des règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire) pour la méthode alternative d'analyse ci-dessous :

IBISA®

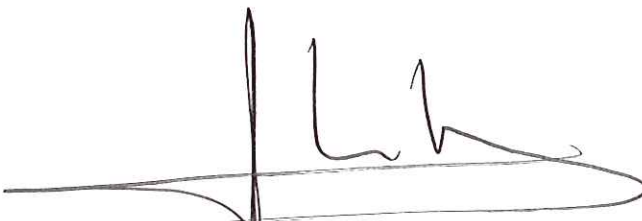
Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice technique | 520060 - Version E

Cette décision atteste que la méthode alternative d'analyse est certifiée conforme aux normes citées en page 2/2 et aux exigences supplémentaires après évaluation par AFNOR Certification, tel que spécifié dans le référentiel de certification. Les **caractéristiques certifiées essentielles** sont les « performances analytiques » (sensibilité, niveau de détection relatif...), reportées dans le rapport de synthèse de l'étude de validation, consultable sur le site dédié à la certification <http://nf-validation.afnor.org/>.

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée 28-01-2014). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **01 juillet 2019**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).




Directeur Général
Franck LEBEUGLE

Edition du 15-09-2015

Page 1/2





Validation des méthodes
alternatives d'analyse
NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **AES 10/11-07/11**
Décision de reconduction du : **22-05-2015**
Fin de validité : **01-07-2019**

La méthode alternative d'analyse :

IBISA®

Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

bioMérieux
2, rue du Moulin Madame
35270 Combourg - France

A été certifiée selon les référentiels et pour le domaine d'application précisés ci-après :

Protocole de validation	NF EN ISO 16140 (Octobre 2003) : Microbiologie des aliments. Protocole pour la validation des méthodes alternatives.
Méthode de référence	NF EN ISO 6579 (Décembre 2002) : Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (hors échantillons d'environnement de production primaire).
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Non applicable.

Il est souhaitable d'adresser à AFNOR Certification toute réclamation concernant les performances de la méthode validée.

Le rapport de synthèse de l'étude de validation est consultable sur le site <http://nf-validation.afnor.org/>.

