



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

Certificat

Certificat N° : **AES 10/14-03/13**
 Décision de reconduction du : 18-05-2017
 Fin de validité : 28-03-2021

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 :

AdiaFood® *Cronobacter* spp.

Validée pour la recherche des *Cronobacter* spp.

Référence(s) de notice
technique

ADIAF - CRO – version B ou C

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 du 28-01-2014). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **28 mars 2021**. 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 13/07/2017

Page 1/2

La méthode alternative d'analyse :

AdiaFood® *Cronobacter* spp.

Validée pour la recherche des *Cronobacter* spp.

Fabriquée sur le site :

bioMérieux
500 boulevard Cartier Ouest, suite 262
Laval, Québec H7V 5B7 - Canada

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

Protocole de validation	NF EN ISO 16140-2 (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode(s) de référence	ISO/TS 22964 (Février 2006) : Lait et produits laitiers - Détection de <i>Enterobacter sakazakii</i> .
Domaine d'application	Poudres de lait, poudres de lait infantile, matières premières entrant dans la composition des poudres de lait et des poudres de lait infantile (hors vitamines et minéraux), laits infantiles liquides, laits de soja, compléments déshydratés et échantillons de l'environnement de production d'industrie préparant les laits infantiles et poudres de lait.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation des thermocycleurs Stratagene MX3000P et MX3005P, associés au logiciel Sentinel (version 2.2).

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/>.