

Contacts:

**Stéphanie SAMMARTANO**  
Ingénieure certification  
[stephanie.sammartano@afnor.org](mailto:stephanie.sammartano@afnor.org)  
Tél : +33 (0)1 41 62 62 39

**Jérôme FAYOL**  
Chargé de clientèle  
[jerome.fayol@afnor.org](mailto:jerome.fayol@afnor.org)  
Tél : +33 (0)1 41 62 60 63

Réf.: SSO/JFY/NF102/Clients/DSM Food Specialties/  
Avis BT\_Delvotest T\_2016-01-28\_R1

Objet : Marque NF VALIDATION

**DSM Food Specialties B.V.**  
**Madame Margarida BRANCO**  
**Alexander Fleminglaan 1**  
**2613 AX Delft**  
**PAYS-BAS**

La Plaine Saint-Denis, le 28 janvier 2016

Madame,

Comme suite à l'avis positif exprimé le 28 janvier 2016 par le Bureau Technique « Microbiologie agroalimentaire » de la marque NF VALIDATION (NF102), j'ai l'honneur de vous annoncer que le **droit d'usage de la marque NF VALIDATION est reconduit** pour la méthode d'analyse suivante :

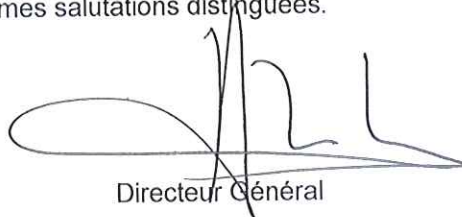
## Delvotest T

**Certifiée sous le certificat N° DSM 28/02-02/12, avec pour fin de validité le 3-fév.-2020**

La méthode alternative est validée pour la détection de résidus actifs d'antibiotiques dans les laits de vache, chèvre, brebis avec ou sans conservateur (azidiol), par comparaison à la méthode de référence décrite dans l'Arrêté Ministériel du 2 septembre 1983 publié au J.O. du 6/10/1983 (p. 9089 à 9093) et selon le protocole NF VALIDATION appliqué aux méthodes alternatives d'analyse de détection des résidus d'antibiotiques et autres molécules à effet antibactérien dans les produits agroalimentaires - Révision 0 (2005).

Un courrier complet de conclusions mentionnant d'éventuelles réserves prononcées par le Bureau Technique, vous sera prochainement adressé. Le cas échéant, celles-ci devront être prises en compte sans délai.

Je vous prie d'agréer, Madame, mes salutations distinguées.



Directeur Général  
Franck LEBEUGLE





Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **DSM 28/02-02/12**  
Décision de validation du : **03-02-2012**  
Fin de validité : **03-02-2016**

La société :

**DSM Food Specialties**  
Fleminglaan 1  
2613 AX Delft - Pays-Bas

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 :

## Delvotest<sup>®</sup>T

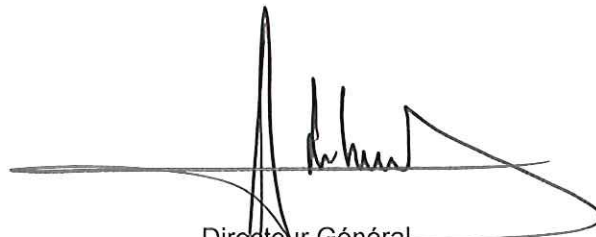
Validée pour la détection de résidus actifs d'antibiotiques

Référence(s) de notice technique | 0002/Dec-2014

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 » (limite de détection...), 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 27-06-2013). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **03 février 2016**. 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 10-03-2015

Page 1/2



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

# Certificat

Certificat N° : **DSM 28/02-02/12**  
Décision de validation du : **03-02-2012**  
Fin de validité : **03-02-2016**

La méthode alternative d'analyse :

## Delvotest<sup>®</sup>T

Validée pour la détection de résidus actifs d'antibiotiques

Fabriquée sur le site :

**DSM Test Center**  
Turbineweg 10  
2627 BP Delft - Pays-Bas

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

Protocole de validation	<b>NF VALIDATION - Validation des méthodes alternatives d'analyse : Application à la détection des résidus d'antibiotiques et autres molécules à effet antibactérien dans les produits agroalimentaires. Exigences relatives aux études menées par un laboratoire expert. Révision 0 (Janvier 2005).</b>
Méthode de référence	<b>Arrêté Ministériel du 2 septembre 1983 publié au J.O. du 6/10/1983 (p. 9089 à 9093). Technique de diffusion à l'aide de <i>Bacillus stearothermophilus</i> et <i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633 (Méthode des 2 boîtes).</b>
Domaine d'application	Laits de vache, chèvre, brebis avec ou sans conservateur (azidiol).
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Sont inclus les formats Delvotest <sup>®</sup> T ampoules (lecture visuelle uniquement) et Delvotest <sup>®</sup> T microplaques (lecture visuelle ou Delvo <sup>®</sup> Scan).

*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/>.