



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **ABI 29/07-11/13**

Décision de reconduction du : **09-11-2021**

Fin de validité : **28-11-2025**

La société :

**Life Technologies Corporation**  
**Thermo Fisher Scientific**  
5791 Van Allen Way  
Carlsbad, CA 92008-7321  
USA

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 :

## Pathatrix™ Salmonella spp. Kits Linked to MicroSEQ™ Salmonella

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice  
technique

MAN0009585 Rev F.0

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. Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **28 novembre 2025**. 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  
Julien NIZRI



# Certificat

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

Certificat N° : **ABI 29/07-11/13**  
Décision de reconduction du : **09-11-2021**  
Fin de validité : **28-11-2025**

La méthode alternative d'analyse :

## Pathatrix™ Salmonella spp. Kits Linked to MicroSEQ™ Salmonella

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

**Thermo Fisher Scientific Baltics UAB**  
V.A. Graiciuno  
Vilnius LT-02241, LITHUANIA

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

Protocole de validation	<b>NF EN ISO 16140-2</b> (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 de référence	<b>NF EN ISO 6579-1</b> (Avril 2017) et son <b>Amendement A1</b> (Mars 2020) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> - Partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSR/V et SC ...
Domaine d'application	Dans « les viandes bovines crues (fraîches et congelées, assaisonnées ou non) », le « lait et les produits laitiers traités thermiquement » et le « cacao et les produits de cacao ».
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/>.