



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BKR 23/09-05/15 A**
Décision de reconduction du : 16-05-2019
Fin de validité : 22-05-2023

La société :

SOLABIA
41, rue Delizy
93698 Pantin Cedex - 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 :

RHAPSODY AGAR®

Validée pour le dénombrement des *Pseudomonas* spp. présomptifs

Référence(s) de notice technique | RHAPSODY_V7_fr

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 » (linéarité, exactitude relative...), 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 **22 mai 2023**. 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

Edition du 20-10-2021

Page 1/2



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

Certificat

Certificat N° : **BKR 23/09-05/15 A**
Décision de reconduction du : **16-05-2019**
Fin de validité : **22-05-2023**

La méthode alternative d'analyse :

RHAPSODY AGAR®

Validée pour le dénombrement des *Pseudomonas* spp. présomptifs

Fabriquée sur le site :

SOLABIA
Rue des 40 mines ZAC de Ther
Allonne BP 10245
60002 Beauvais - France

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 de référence	NF EN ISO 13720 (Novembre 2010) : Viande et produits à base de viande - Dénombrement de <i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs.
Domaine d'application	Produits carnés (produits carnés crus, dont congelés, non congelés, assaisonnés ; volailles crues, dont congelées, non congelées, assaisonnées ; produits de salaison).
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Se reporter à la fiche technique du fabricant.
Autre(s) information(s)	Sont inclus les protocoles d'ensemencement en surface par étalement manuel ou spiral.

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/>.