



# Certificat

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

Certificat N° : **BIO 12/41-03/17**  
Décision d'extension du : 18-05-2017  
Fin de validité : 23-03-2021

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 :

## SALMA™ One Day

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de  
notice technique

Réf. 21385 – version 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. Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **23 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 05/07/2017

Page 1/2

La méthode alternative d'analyse :

## SALMA™ One Day

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

bioMérieux  
Route de Dol - BP 54  
35270 Combourg - France

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

Protocole de validation	NF EN ISO 16140-2 (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 6579 (Décembre 2002) : Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments), produits pour l'alimentation animale et prélèvements de surface d'environnement de production (hors 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/>.