



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **SOL 37/04-12/18**

Décision d'extension du : **23-06-2021**

Fin de validité : **04-12-2022**

La société :

Solus Scientific (part of PerkinElmer Inc.)

Unit 9 Mansfield Network Centre

Millennium Business Park, Concorde Way

Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

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 :

Solus One *Salmonella*

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

Insert 39 - Issue 2.0 - March 2021

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 **04 décembre 2022**. 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



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

Certificat

Certificat N° : **37/04-12/18**
Décision d'extension du : **23-06-2021**
Fin de validité : **04-12-2022**

La méthode alternative d'analyse :

Solus One *Salmonella*

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

Solus Scientific (part of PerkinElmer Inc.)

Unit 9 Mansfield Network Centre
Millennium Business Park, Concorde Way
Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

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 6579-1 (Avril 2017) et son amendement A1 (Mars 2020) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypie des <i>Salmonella</i> spp. - Recherche des <i>Salmonella</i> spp.
Domaine d'application	Produits prêt-à-consommer et prêt-à-réchauffer (à l'exclusion des produits fumés), lait pasteurisé et produits laitiers, ovoproduits, produits carnés.
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/>.