



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **IDX 33/10-12/22**  
Décision de validation du : **16-12-2022**  
Fin de validité : **16-12-2026**

La société :

**IDEXX Laboratories, Inc.**  
One IDEXX Drive  
Westbrook,  
Maine 04092, 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 :

## RealPCR\* *Salmonella* spp. DNA Test

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice  
technique

**06-56221-01**

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 **16 décembre 2026**. 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° : **IDX 33/10-12/22**  
Décision de validation du : **16-12-2022**  
Fin de validité : **16-12-2026**

La méthode alternative d'analyse :

## RealPCR\* *Salmonella* spp. DNA Test

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

**IDEXX Montpellier SAS**  
326, Rue de la Galera  
34090 Montpellier  
France

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 <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	Viandes de volaille crues, échantillons d'environnement de production industrielle de volaille et échantillons d'environnement de production primaire de volaille.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation de l'instrument Bio-Rad CFX96 avec le logiciel CFX Maestro version 5.0.021.0616 et l'instrument BMS Mic qPCR avec le logiciel V2.10.1.

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/>.