



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **3M 01/19-11/17**

Décision de reconduction du : **05-11-2021**

Fin de validité : **23-11-2025**

La société :

NEOGEN Food Safety Corporation
620 Lesher Place, Lansing
Michigan 48912, 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 :

Neogen® Petrifilm® Lactic Acid Bacteria Count Plate

Validée pour le dénombrement des bactéries lactiques

Référence(s) de notice technique | FS00851A

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 » (justesse, profil d'exactitude), 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 (précédente édition datée du 02-01-2023). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **23 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



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

Certificat

Certificat N° : **3M 01/19-11/17**
Décision de reconduction du : **05-11-2021**
Fin de validité : **23-11-2025**

La méthode alternative d'analyse :

Neogen® Petrifilm® Lactic Acid Bacteria Count Plate

Validée pour le dénombrement des bactéries lactiques

Fabriquée sur le site :

3M Health Care
601 22nd Avenue South
P.O. Box 5227 Brookings SD, USA

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 15214 (Septembre 1998) : Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles - Technique par comptage des colonies à 30 degrés Celsius
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine à l'exclusion des yaourts (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments) et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
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/>.