



Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

# Certificat

Certificat N° : **BKR 23/09-05/15 A**  
Décision de reconduction du : **05-04-2023**  
Fin de validité : **22-05-2027**

La société :

**SOLABIA**  
41, Rue Délizy  
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.

Référence(s) de notice technique | RHAPSODY\_V8\_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 (précédente édition datée du 11-04-2023). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **22 mai 2027**. 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° : **BKR 23/09-05/15 A**  
Décision de reconduction du : **05-04-2023**  
Fin de validité : **22-05-2027**

La méthode alternative d'analyse :

## RHAPSODY AGAR®

Validée pour le dénombrement des *Pseudomonas* spp.

Fabriquée sur le site :

**SOLABIA sous marque commerciale BLOKAR DIAGNOSTICS**  
ZAC de Ther –Allonne  
Rue des 40 mines – BP 10245  
6002 Beauvais Cedex  
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 13720</b> (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) et produits laitiers.
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/>.