



**VALIDATION DES METHODES ALTERNATIVES D'ANALYSE - APPLICATION A L'AGROALIMENTAIRE**  
**(NF102)**

**VALIDATION OF ALTERNATIVE ANALYSIS METHODS - APPLICATION TO FOODSTUFFS (NF102)**

**Liste des méthodes certifiées NF VALIDATION**  
***List of methods certified NF VALIDATION***

**Date de validité de la liste / *List valid on* : 14-Juin-2024/ 14<sup>th</sup>-June-2024**

**Annule et remplace la version précédente**  
***Supersedes former version***

Les certificats de validation et rapports de synthèse correspondant à ces méthodes sont disponibles auprès d'AFNOR Certification  
***Validation certificates and summaries of study reports for certified methods are available by applying to AFNOR Certification***

**<http://nf-validation.afnor.org> – <http://nf-validation.afnor.org/en>**

AFNOR Certification est accrédité pour les certifications de produits industriels et services (accréditation Cofrac n°5-0030, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

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

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/01-09/89</b>	NEOGEN® PETRIFILM® FLORE TOTALE  NEOGEN® PETRIFILM® AEROBIC COUNT PLATE	DENOMBREMENT DE LA FLORE AEROBIE MESOPHILE  ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.09.1989  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.09.1993 10.09.1997 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 05.07.2013 02.10.2017 20.07.2021  EXTENSION: 27.09.2007 06.02.2015	10.09.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**3M Wroclaw**  
 ul. Kowalska 143  
 51-424 Wrocław  
 POLAND

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/02-09/89 A</b>	NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES  NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES)  <i>ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING ALL COLONIES)</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE SAUF COQUILLAGES CRUS, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT SHELL-FISH, PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.09.1989  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 16.06.2006 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022  EXTENSION: 06.02.2015	09.06.2026
<b>3M 01/02-09/89 B</b>	NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES  NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES)  <i>ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING GAS PRODUCING COLIFORMS COLONIES)</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE SAUF COQUILLAGES CRUS  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT SHELL-FISH	29.09.1989  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 08.12.2005 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022	09.06.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**3M Wroclaw**  
 ul. Kowalska 143  
 51-424 Wrocław  
 POLAND

<p><b>3M 01/02-09/89 C</b></p>	<p>NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES</p> <p>NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORM COUNT PLATE</p>	<p>DENOMBREMENT DES COLIFORMES THERMOTOLERANTS (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES)</p> <p>ENUMERATION OF THERMOTOLERANT COLIFORMS (READING ALL COLONIES)</p>	<p>TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE</p> <p>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS</p>	<p>29.09.1989</p> <p>RECONDUCTION/RENEWAL:</p> <p>06.09.1993 09.06.1998 16.05.2002 16.06.2006 01.04.2010 21.03.2014 17.05.2018 08.06.2022</p>	<p>09.06.2026</p>
--------------------------------	---	--	--	---	-------------------

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**3M Health Care**  
 PO BOX 227  
 SOUTH DAKOTA 57006  
 BROOKINGS, USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/05-03/97A</b>	NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORMES  3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT RAPIDE DES COLIFORMES EN 14H  ENUMERATION OF COLIFORMS - READING AFTER 14 H	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	18.03.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.12.2001 19.09.2005 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025
<b>3M 01/05-03/97B</b>	NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORMES  NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX EN 24H  ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS - READING AFTER 24 HOURS	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	18.03.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.12.2001 19.09.2005 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025
<b>3M 01/05-03/97C</b>	NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORMES  NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES COLIFORMES GAZOGENES EN 24 H  ENUMERATION OF GAS PRODUCING COLONIES - READING AFTER 24 HOURS	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, SAUF PRODUITS DE CHARCUTERIE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT PROCESSED PORK PRODUCTS	18.03.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.12.2001 04.05.2006 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021	18.03.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**3M Health Care**  
 PO BOX 227  
 SOUTH DAKOTA 57006  
 BROOKINGS, USA

Ou  
 Or

**3M Wroclaw**  
 ul. Kowalska 143  
 51-424 Wrocław  
 POLAND

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/06-09/97</b>	NEOGEN® PETRIFILM® ENTEROBACTERIACEAE  NEOGEN® PETRIFILM® ENTEROBACTERIACEAE COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	10.09.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 04.07.2013 02.10.2017  29.06.2021  EXTENSION: 01.04.2010 06.02.2015	10.09.2025
<b>3M 01/07-03/99</b>	NEOGEN® PETRIFILM® HAUTE SENSIBILITE COLIFORMES  NEOGEN® PETRIFILM® HIGH- SENSITIVITY COLIFORM COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES)  ENUMERATION OF GAS PRODUCING COLIFORMS (READING AFTER 24 HOURS)	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	23.03.1999  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.04.2003 24.05.2007 03.02.2011 27.11.2014 31.01.2019 23.03.2023	23.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Lesher Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production : **3M Wroclaw**  
Site of production : ul. Kowalska 143  
 51-424 Wrocław  
 POLAND

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/08-06/01</b>	NEOGEN® PETRIFILM® SELECT® E. COLI  NEOGEN® PETRIFILM® SELECT® E. COLI COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES <i>E. COLI</i>  <i>ENUMERATION OF E. COLI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	14.06.2001  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.04.2005 18.05.2009 23.05.2013 01.07.2016 06.10.2021  EXTENSION : 06.02.2015	14.06.2025
<b>3M 01/09-04/03 A</b>	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS  NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM	DENOMBREMENT DES <i>STAPHYLOCOCCI</i> A COAGULASE POSITIVE  <i>ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD</i>	02.04.2003  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.03.2007 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027
<b>3M 01/09-04/03 B</b>	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS  NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM	DENOMBREMENT DES <i>STAPHYLOCOCCI</i> A COAGULASE POSITIVE  <i>ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD</i>	27.09.2007  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**3M Health Care**  
 PO BOX 227  
 SOUTH DAKOTA 57006  
 BROOKINGS, USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/13-07/14</b>	NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE LEVURES ET MOISSURES  NEOGEN® PETRIFILM® RAPID YEAST AND MOLD PLATE	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISSURES  ENUMERATION OF YEAST AND MOLD	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE (ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ANIMAUX D'ELEVAGE) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	03.07.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2018 25.05.2022	03.07.2026
<b>3M 01/17-11/16</b>	NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE FLORE TOTALE  NEOGEN® PETRIFILM® RAPID AEROBIC COUNT PLATE	DENOMBREMENT DE LA FLORE AEROBIE MESOPHILE  ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA	POUDRES DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS  MILK POWDERS AND DAIRY PRODUCTS	25.11.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 12.11.2020	25.11.2024
<b>3M 01/19-11/17</b>	NEOGEN® PETRIFILM® POUR LE DENOMBREMENT DES BACTERIES LACTIQUES  NEOGEN® PETRIFILM® LACTIC ACID BACTERIA COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES BACTERIES LACTIQUES MESOPHILES  ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (A L'EXCLUSION DES YAOURTS) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCLUDING YOGHURTS) AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	23.11.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 05.11.2021	23.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.



Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 5954 Enterprise Dr,  
 LANSING  
 48911, MISSOURI, USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/14-05/16</b>	TEST NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - LISTERIA  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - LISTERIA	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  DETECTION OF LISTERIA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	18.05.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 30.04.2020 03.05.2024	18.05.2028
<b>3M 01/15-09/16</b>	TEST NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - LISTERIA MONOCYTOGENES  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – LISTERIA MONOCYTOGENES	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	30.09.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2020	30.09.2024
<b>3M 01/16-11/16</b>	TEST NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE 2 - SALMONELLA  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIEL ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS ,PET FOOD AND ANIMAL FEED AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION SAMPLES	25.11.2016  EXTENSION: 22.03.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.10.2020	25.11.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 620 Leshar Place, Lansing  
 Michigan 48912, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Europe Ltd**  
 Auchincruive House, Auchincruive  
 Ayr KA6 5HN, UK

Site de production :  
Site of production :

**NEOGEN Food Safety Corporation**  
 5954 Enterprise Dr,  
 LANSING  
 48911, MISSOURI, USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>3M 01/18-05/17</b>	TEST NEOGEN® DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - <i>E. COLI</i> O157 (INCLUANT H7)  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - <i>E. COLI</i> O157 (INCLUDING H7)	DÉTECTION DES <i>E. COLI</i> O157  DETECTION OF <i>E. COLI</i> O157	VIANDES CRUES DE BŒUF, PRODUITS LAITIERS CRUS, FRUITS ET VÉGÉTAUX CRUS  RAW BEEF MEAT, RAW DAIRY PRODUCTS, RAW FRUITS AND VEGETABLES	18.05.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.04.2021	18.05.2025
<b>3M 01/20-03/18</b>	TEST NEOGEN® DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - <i>CRONOBACTER</i>  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - <i>CRONOBACTER</i>	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i> SPP.  DETECTION OF <i>CRONOBACTER</i>	POUDRES DE LAITS INFANTILES ET CÉRÉALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, LES MATIÈRES PREMIÈRES, ET ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  POWDERED INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, RAW MATERIALS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	22.03.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2022	22.03.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p>Société Titulaire de la certification          et site de production :  <u>Company holder of the certification          and site of production :</u></p>	<p><b>MilliporeSigma</b>          12822 SE 32<sup>nd</sup> Street          Bellevue 98005          WA, USA</p>	<p>Représentée en Europe par :  <u>Represented in Europe by :</u></p>	<p><b>Millipore S.A.S part of Merck Group</b>          39 Route Industrielle de la Hardt          CS n°49222          67129 Molsheim Cedex - France</p>
---	--	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>TRA 02/06-11/95</b>	TRANSIA PLATE <i>LISTERIA</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND            PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	21.11.1995  RECONDUCTION/RENEWAL: 11.02.2000 11.12.2003 04.12.2007 06.10.2011 06.07.2015 30.01.2020 20.10.2023	21.11.2027
<b>TRA 02/08-03/01</b>	TRANSIA PLATE <i>SALMONELLA</i> GOLD	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)  * <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS            AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL            SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION            ENVIRONMENT)</i>	23.03.2001  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2005 02.07.2009 29.11.2012 25.01.2017 18.12.2020  EXTENSION: 12.05.2011 18.03.2016	03.02.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p>Société Titulaire de la certification          et site de production :  <u>Company holder of the certification          and site of production :</u></p>	<p><b>Millipore S.A.S part of Merck Group</b>          12822 SE 32<sup>nd</sup> Street          Bellevue 98005          WA, USA</p>	<p>Représentée en Europe par :  <u>Represented in Europe by :</u></p>	<p><b>Millipore S.A.S part of Merck Group</b>          39 Route Industrielle de la Hardt          CS n°49222          67129 Molsheim Cedex - France</p>
---	---	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
TRA 02/12-01/09	ASSURANCE GDS SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (EXCEPTE LES GRAINES GERMEES), ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCEPT SPROUTS), PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)	26.01.2009  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2012 25.01.2018 01.10.2020  EXTENSION: 02.07.2018 03.05.2021	26.01.2025
TRA 02/13-04-22	ASSURANCE ® GDS MPX FOR TOP 7 STEC, MPX ID FOR TOP STEC ET EHEC ID FOR E. COLI O157:H7	DÉTECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> PRODUCTEUR DE SHIGA-TOXINE (STEC)  <i>DETECTION OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)</i>	VIANDES DE BŒUF CRUES (A L'EXCLUSION DE LA VIANDE ASSAISONNEE), LAITS CRUS ET PRODUITS LAITIERS  <i>RAW BEEF MEAT (EXCLUDING SEASONED MEAT), RAW MILK AND DAIRY PRODUCTS</i>	08.04.2022	08.04.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>et site de production :</u>  <u>Company holder of the certification</u>  <u>and site of production :</u></p>	<p><b>OXOID Ltd</b>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>  Wade Road  Basingstoke  Hampshire RG24 8PW  ENGLAND</p>
--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>UNI 03/04-04/05</b>	LISTERIA PRECIS™	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	08.04.2005  RECONDUCTION/RENEWAL: 24.09.2009 31.01.2013 24.03.2017 08.04.2021  EXTENSION: 15.09.2006 29.03.2007 06.10.2022	08.04.2025
<b>UNI 03/05-09/06</b>	LISTERIA PRECIS™	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	15.09.2006  EXTENSION: 29.03.2007 06.10.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2010 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022	15.09.2026
<b>UNI 03/06-12/07</b>	SALMONELLA PRECIS™	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)	04.12.2007  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.10.2011 06.07.2015 30.01.2020 31.10.2023  EXTENSION: 01.10.2020 16.02.2024	04.12.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification</u> <u>Company holder of the certification</u> :	<b>OXOID Ltd</b> <b>Thermo Fisher Scientific</b> Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW - ENGLAND	<u>Site de production:</u> <u>Site of production</u> :	<b>Thermo Fisher Scientific Oy</b> (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND
--	---	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>UNI 03/07-11/13</b>	THERMO SCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)	04.11.2013  EXTENSION: 30.01.2014 21.03.2014 30.06.2016 24.03.2017 03.12.2018 16.05.2019 02.07.2020 01.10.2020 04.09.2023 06.04.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 22.03.2018 06.10.2021	04.11.2025
<b>UNI 03/08-11/13</b>	THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA MONOCYTOGENES PCR ASSAY	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE, PRODUITS CARNES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, FRUITS DE MER ET PRODUITS DE PECHE ET LEGUMES  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, MEAT PRODUCTS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, SAEFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES	04.11.2013  EXTENSION: 21.03.2014 17.03.2016 30.06.2016 05.10.2018 31.01.2019 02.07.2020 06.10.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 22.11.2017 06.10.2021	04.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification</u> <u>Company holder of the certification</u> :	<b>OXOID Ltd</b> <b>Thermo Fisher Scientific</b> Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	<u>Site de production:</u> <u>Site of production</u> :	<b>Thermo Fisher Scientific Oy</b> (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND
--	--	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>UNI 03/09-11/13</b>	THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA SPP PCR ASSAY	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS CARNES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, FRUITS DE MER ET PRODUITS DE PECHE, LEGUMES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, MEAT PRODUCTS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, SAEFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES	28.11.2013  EXTENSION: 21.03.2014 03.07.2014 30.06.2016 05.10.2018  31.01.2019 02.07.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 17.05.2018 06.10.2021	28.11.2025
<b>UNI 03/10-03/15</b>	THERMO SCIENTIFIC SURETECT <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157:H7 PCR ASSAY	DÉTECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157: H7  <i>DETECTION OF ESCHERICHIA COLI</i> O157: H7	VIANDES CRUES DE BŒUF  <i>RAW BEEF MEATS</i>	26.03.2015  EXTENSION: 06.07.2015 28.01.2016 02.07.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2019 24.02.2023	26.03.2027
<b>UNI 03/11-12/15</b>	THERMO SCIENTIFIC SURETECT <i>CRONOBACTER</i> SPECIES PCR ASSAY	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i> SPP.  <i>DETECTION OF CRONOBACTER</i> SPP.	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>INFANT FORMULA AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	03.12.2015  EXTENSION: 30.06.2016 03.12.2018 02.07.2020 09.11.2021 16.02.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 22.03.2018	03.12.2027



				05.10.2023	
--	--	--	--	------------	--

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>OXOID Ltd</b> <b>Thermo Fisher Scientific</b> Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	<u>Site de production:</u> <u>Site of production :</u>	<b>Thermo Fisher Scientific Oy</b> (Microbiology Vantaa) Ratastie 2, PO BOX 100, VANTAA FI-01621, FINLAND
--	--	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>UNI 03/12-01/18</b>	THERMO SCIENTIFIC RAPIDFINDER SALMONELLA SPECIES, TYPHIMURIUM AND ENTERITIDIS MULTIPLEX PCR KIT	DETECTION DES SALMONELLA SPP., S. TYPHIMURIUM ET S. ENTERITIDIS  DETECTION OF SALMONELLA SPP., S. TYPHIMURIUM AND S. ENTERITIDIS	"VIANDES CRUES DE PORC ET DE VOLAILLE", "PRODUITS A BASE DE VIANDES DE PORC OU DE VOLAILLE PRETS-A-RECHAUFFER, PRETS- A-CONSOMMER" ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET DE PRODUCTION PRIMAIRE  "RAW PORK AND POULTRY MEATS", "READY- TO-EAT AND READY TO-REHEAT PORK AND POULTRY MEATS" AND INDUSTRIAL AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	25.01.2018  EXTENSION: 17.05.2018 03.12.2018 02.07.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 21.02.2022	25.01.2026
<b>UNI 03/13-10/20</b>	THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ STEC SCREENING PCR ASSAY AND THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ STEC IDENTIFICATION PCR ASSAY	DETECTION DES ESCHERICHIA COLI PRODUIANT DE LA SHIGA- TOXINE (STEC)  DETECTION OF SHIGA-TOXIN- PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES), PRODUITS LAITIERS ET VEGETAUX  RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY MEATS), DAIRY PRODUCTS AND VEGETABLES	09.11.2020	09.11.2024



<p><b>UNI 03/14-06/22</b></p>	<p>OXOID™ <i>LISTERIA</i> PRECIS™ (DETECTION <i>LISTERIA</i> SPECIES)</p>	<p>DETECTION DES <i>LISTERIA</i> SPECIES  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> SPECIES</p>	<p>*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</p>	<p>16.06.2022  EXTENSION: 06.10.2022</p>	<p>16.06.2026</p>
-------------------------------	---	--	--	--	-------------------

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Hygiena**  
 941 Avenida Acaso  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Hygiena International Ltd.**  
 Unit E, Regal Way  
 Watford  
 Hertfordshire, WD24 4YJ  
 UNITED KINGDOM

Site de production:  
Site of production :

**Hygiena**  
 930 Flynn Road  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>QUA 18/03-11/02</b>	BAX SYSTEM PCR ASSAY SALMONELLA SPP. (AUTOMATISÉ / AUTOMATISED)  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)	28.11.2002  EXTENSION: 30.06.2008 27.11.2008 18.05.2009 24.03.2011 22.03.2012 28.01.2016 26.01.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 23.10.2006 24.09.2010 27.11.2014 05.10.2018 07.10.2022	28.11.2026
<b>QUA 18/04-03/08</b>	BAX SYSTEM PCR Assay E. COLI O157:H7 MP  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DETECTION DES E. COLI O157 : H7  DETECTION OF E. COLI O157: H7	"VIANDES CRUES DE BŒUF", "LAIT CRU", "FRUITS ET VEGETAUX", "PRODUITS PRETS- A-CONSOMMER ET PRETS-A-RECHAUFFER, VIANDES CRUES DE PORC, D'OVIN ET DE POULET"  "RAW BEEF MEATS", "RAW MILK", "FRUITS AND VEGETABLES", "READY-TO-EAT AND READY-TO-REHEAT DISHES, RAW PORK, OVINE AND CHICKEN MEATS"	28.03.2008  EXTENSION: 28.01.2016 26.01.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2012 18.03.2016 28.11.2019 07.12.2023	28.03.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Hygiena**  
 941 Avenida Acaso  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Hygiena International Ltd.**  
 Unit E, Regal Way  
 Watford  
 Hertfordshire, WD24 4YJ  
 UNITED KINGDOM

Site de production:  
Site of production :

**Hygiena**  
 930 Flynn Road  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>QUA 18/05-07/08</b>	BAX SYSTEM PCR ASSAY <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> 24E (AUTOMATISÉ / AUTOMATISED)  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	01.07.2008  EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020	01.07.2024
<b>QUA 18/06-07/08</b>	BAX SYSTEM PCR ASSAY GENUS <i>LISTERIA</i> 24E (AUTOMATISÉ / AUTOMATISED)  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DETECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP. (A L'EXCLUSION DES <i>LISTERIA</i> GRAYI)  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> SPP. (EXCEPT <i>LISTERIA</i> GRAYI)	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	01.07.2008  EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020	01.07.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Hygiena**  
 941 Avenida Acaso  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Hygiena International Ltd.**  
 Unit E, Regal Way  
 Watford  
 Hertfordshire, WD24 4YJ  
 UNITED KINGDOM

Site de production:  
Site of production :

**Hygiena**  
 930 Flynn Road  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>QUA 18/07-07/10</b>	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY <i>E. COLI</i> O157:H7	DETECTION DES <i>E. COLI</i> O157 : H7  DETECTION OF <i>E. COLI</i> O157: H7	VIANDES CRUES DE BŒUF ET VÉGÉTAUX FRAIS  RAW BEEF MEAT AND RAW VEGETABLES	02.07.2010  EXTENSION: 24.03.2011 26.01.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 15.05.2014 18.05.2018 02.07.2022	02.07.2026
<b>QUA 18/08-03/15</b>	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY FOR <i>SALMONELLA</i> SPP.	DÉTECTION DES <i>SALMONELLES</i>  DETECTION OF <i>SALMONELLA</i> SPP.	*DANS UNE LARGE GAMME D'ALIMENT (A L'EXCLUSION DES POUDRES DE LAIT), PRODUITS POUR LES ANIMAUX DE COMPAGNIE, ET AUX ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *IN BROAD RANGE OF FOOD (EXCLUDING MILK POWDER), PET FOOD AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCLUDING PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)	26.03.2015  EXTENSION: 18.05.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.02.2019 26.03.2023	26.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Hygiena**  
 941 Avenida Acaso  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Hygiena International Ltd.**  
 Unit E, Regal Way  
 Watford  
 Hertfordshire, WD24 4YJ  
 UNITED KINGDOM

Site de production:  
Site of production :

**Hygiena**  
 930 Flynn Road  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>QUA 18/09-01/19</b>	BAX SYSTEM RT PCR ASSAY GENUS LISTERIA	DETECTION DES LISTERIA  DETECTION OF LISTERIA	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION (A L'EXCLUSION DES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION SAMPLES(EXCEPT PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)	01.02.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.10.2022	01.02.2026
<b>QUA 18/10-01/19</b>	BAX SYSTEM RT PCR ASSAY GENUS LISTERIA MONOCYTOGENES	DETECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION (A L'EXCLUSION DES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION SAMPLES(EXCEPT PRIMARY PRODUCTION SAMPLES)	01.02.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.10.2022	01.02.2026
<b>QUA 18/11-12/20</b>	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAYS FOR STEC SUITE AND BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAYS FOR E.COLI O157:H7	DETECTION DES ESCHERICHIA COLI PRODUCTRICES DE SHIGATOXINES (STEC)  DETECTION OF SHIGATOXIN- PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)	*LES VIANDES DE BŒUF CRUES, LES PRODUITS LAITIERS, ET LES VEGETAUX  *RAW BEEF MEATS, RAW DAIRY PRODUCTS, AND VEGETABLES	11.01.2021	11.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE FRANCE
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/04-09/98</b>	<b>RAPID'L.MONO DETECTION</b>	DETECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA SPP</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	07.09.1998  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2002 28.09.2006 01.07.2010 03.07.2014 03.07.2019 30.06.2023  EXTENSION: 25.09.2008	15.09.2027
<b>BRD 07/05-09/01</b>	<b>RAPID'L.MONO DENOMBREMENT/ENUMERATION</b>	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	28.09.2001  RECONDUCTION/RENEWAL: 08.12.2005 02.07.2009 03.10.2013 17.05.2018 11.08.2021  EXTENSION: 28.09.2006 25.09.2008	28.09.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE FRANCE
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/11-12/05</b>	RAPID' SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	09.12.2005  EXTENSION : 03.07.2009 21.05.2010 03.02.2011 04.10.2012 06.07.2015 22.03.2018 16.11.2020 02.02.2023  RECONDUCTION/RENEWAL: 24.09.2009 29.11.2013 22.03.2018 07.10.2021	09.12.2025
<b>BRD 07/12-12/06</b>	RAPID' LISTERIA SPP.	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	15.12.2006  EXTENSION: 29.03.2007  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.07.2010 27.11.2014 03.07.2019 20.10.2023	15.12.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/01-07/93</b>	RAPID'E. COLI 2	DENOMBREMENT A 44°C DES <i>E. COLI</i> B-GLUCURONIDASE POSITIVE  <i>ENUMERATION AT 44°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	19.11.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.03.2002 02.12.2004 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020	02.12.2024
<b>BRD 07/07-12/04</b>	RAPID'E. COLI 2	DENOMBREMENT A 37°C DES <i>E. COLI</i> B-GLUCURONIDASE POSITIVE  <i>ENUMERATION AT 37°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	02.12.2004  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020  EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2024
<b>BRD 07/08-12/04</b>	RAPID'E. COLI 2	DENOMBREMENT A 37°C DES COLIFORMES  <i>ENUMERATION AT 37°C OF COLIFORMS</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	02.12.2004  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020  EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.



<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/14-09/07</b>	RAPID'E. COLI O157:H7	DÉTECTION DES <i>E. COLI</i> O157  <i>DETECTION OF E. COLI O157</i>	TOUS PRODUITS CARNES, PRODUITS LAIERS, FRUITS ET LEGUMES, ALIMENTS COMPOSITES  <i>ALL MEATS PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, FRUITS AND VEGETABLES, COMPOSITE FOODS</i>	27.09.2007  RECONDUCTION/RENEWAL 06.10.2011 14.10.2015 30.01.2020 04.10.2023	27.10.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/16-01/09</b>	AL/GÉLOSE DÉTECTION  AL/AGAR DETECTION	DETECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA SPP</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	26.01.2009  EXTENSION: 02.02.2012 17.02.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2012 18.05.2017 04.10.2019 04.12.2020	26.01.2025
<b>BRD 07/17-01/09</b>	AL/GÉLOSE DÉNOMBREMENT  AL/AGAR ENUMERATION	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	26.01.2009  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2012 23.11.2017 04.10.2019 18.12.2020	26.01.2025
<b>BRD 07/22-05/12</b>	RAPID' SAKAZAKII	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER SPP.</i>  <i>DETECTION OF CRONOBACTER SP</i>	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES  <i>POWDERED INFANT FORMULA AND CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS</i>	10.05.2012  RECONDUCTION/RENEWAL: 17.03.2016 02.04.2020 10.04.2024	10.05.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD</b> Route de Cassel 59114 STEENVOORDE France
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/24-11/13</b>	RAPID' <i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  <i>ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.11.2013  EXTENSION: 31.01.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 22.03.2018 28.10.2021	29.11.2025
<b>BRD 07/25-01/14</b>	RAPID' <i>CAMPYLOBACTER</i>	DENOMBREMENT DES ESPECES DE <i>CAMPYLOBACTER</i> THERMOTOLERANTES <i>C. JEJUNI</i> , <i>C. COLI</i> ET <i>C. LARI</i>  <i>ENUMERATION OF THERMOTOLERANT CAMPYLOBACTER SPECIES C. JEJUNI, C. COLI AND C. LARI</i>	PRODUITS CARNES, VIANDES DE VOLAILLE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>MEAT PRODUCTS, POULTRY MEATS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	31.01.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2018 09.12.2021	31.01.2025
<b>BRD 07/26-03/19</b>	RAPID' <i>B.CEREUS</i>	DENOMBREMENT DES BACILLUS CEREUS	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	22.03.2019  EXTENSION: 02.07.2020 03.11.2021  RECONDUCTION/RENEWAL: 08.12.2022	22.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>BIO-RAD</b> 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>BIO-RAD Laboratories</b> 2000 Alfred Nobel Drive California 94547 Hercules USA
--	---	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/06-07/04</b>	<b>IQ-CHECK SALMONELLA II</b>	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (DONT MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (INCLUDING ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE)	01.07.2004  EXTENSION: 24.05.2007 28.09.2007 25.09.2008 04.02.2010 03.02.2011 01.07.2011 22.03.2012 03.10.2013 08.12.2022 24.02.2023  RECONDUCTION/RENEWAL: 27.11.2008 10.05.2012 17.03.2016 14.12.2020 13.06.2024	01.07.2028
<b>BRD 07/10-04/05</b>	<b>IQ-CHECK LISTERIA MONOCYTOGENES II</b>	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	07.04.2005  RECONDUCTION/RENEWAL: 26.03.2009 28.03.2013 26.01.2018 06.04.2021  EXTENSION: 15.12.2006 28.09.2007 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 04.10.2019 07.04.2021 08.12.2022 04.10.2023	07.04.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>BIO-RAD</b>          3 Bd Raymond Poincaré          92430 Marnes La Coquette          FRANCE</p>	<p><u>Site de production :</u>  <u>Site of production :</u></p>	<p><b>BIO-RAD Laboratories</b>          2000 Alfred Nobel Drive          California 94547 Hercules          USA</p>
---	--	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/13-05/07</b>	iQ-CHECK <i>LISTERIA</i> SPP	DETECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	24.05.2007  EXTENSION: 28.09.2007 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 07.04.2021 08.12.2022 04.10.2023  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.05.2011 06.07.2015 04.10.2019 06.04.2023	24.05.2027
<b>BRD 07/15-06/08</b>	iQ-CHECK <i>E. COLI</i> O157:H7	DETECTION DES <i>E. COLI</i> O157 :H7  <i>DETECTION OF E. COLI</i> O157:H7	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES)  RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY MEATS)	30.06.2008  EXTENSION: 25.09.2008 04.02.2010 22.03.2012 03.10.2013 08.12.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 10.05.2012 17.03.2016 16.11.2020 13.06.2024	30.06.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BRD 07/23-01/13</b>	IQ-CHECK <i>CRONOBACTER</i> SPP	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i> SPP.  DETECTION OF <i>CRONOBACTER</i> SPP.	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  POWDERED INFANT FORMULA AND CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	31.01.2013  EXTENSION: 03.10.2013 08.12.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 27.01.2017 02.04.2020	31.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Route de Dol - BP 54 35270 Combourg FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>AES 10/03-09/00</b>	ALOA ONE DAY	DETECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA SPP.</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	27.09.2000  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.04.2005 30.06.2008 06.07.2012 01.07.2016  29.11.2019  EXTENSION: 10.03.2006 15.09.2006 01.04.2010 06.10.2011 28.03.2013 14.04.2023	27.09.2024
<b>AES 10/04-05/04</b>	SIMPLE METHOD FOR <i>SALMONELLA</i> (SMS)	DETECTION DES <i>SALMONELLES</i> MOBILES  <i>DETECTION OF MOTILE SALMONELLA</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)</i>	07.05.2004  RECONDUCTION/RENEWAL: 27.03.2008 22.03.2012 18.05.2016 14.05.2020 11.04.2024  EXTENSION: 02.07.2007	07.05.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile          FRANCE</p>	<p><u>Site de production :</u>  <u>Site of production :</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Route de Dol - BP 54          35270 Combourg          FRANCE</p>
---	---	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>AES 10/05-09/06</b>	ALOA COUNT	DENOMBREMENT DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA SPP.</i>  <i>ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	15.09.2006  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2010 03.07.2014 04.10.2018 15.06.2022  EXTENSION: 04.10.2012 28.03.2013	15.09.2026
<b>AES 10/06-01/08</b>	REBECCA™ BASE  ET/AND  REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES <i>E. COLI</i>  <i>ENUMERATION OF E. COLI</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS</i>	17.01.2008  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019 13.12.2023	17.01.2028
<b>AES 10/07-01/08</b>	REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  <i>ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS</i>	17.01.2008  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019 06.12.2023	17.01.2028
<b>AES 10/10-07/10</b>	BACILLUS CEREUS RAPID AGAR (BACARA)	DENOMBREMENT DES <i>BACILLUS CEREUS</i> PRESOMPTIFS  <i>ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FOOD PRODUCTS</i>	02.07.2010  RECONDUCTION/RENEWAL: 15.05.2014 02.07.2018 15.06.2022  EXTENSION: 10.08.2021	02.07.2026



Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Route de Dol - BP 54 35270 Combourg FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/37-11/14</b>	ESIA ONE DAY	DÉTECTION DE CRONOBACTER SPP.  <i>DETECTION OF CRONOBACTER SPP.</i>	LAITS EN POUDRE, POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, INCLUANT LES INGREDIENTS, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>MILK POWDERS, INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, INCLUDING INGREDIENTS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	27.11.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 04.10.18 25.11.2022  EXTENSION: 28.01.2016 16.06.2022	27.11.2026
<b>BIO 12/41-03/17</b>	SALMA ONE DAY	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	<i>*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE ET INDUSTRIELLE</i>  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS, PET FOODS, PRIMARY AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	23.03.2017  EXTENSION: 18.05.2017 02.04.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2021	23.03.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification                      **bioMérieux SA**  
et site de production:                                      Chemin de l'Orme  
Company holder of the certification                      69280 Marcy l'Etoile  
and site of production:                                      FRANCE

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/01-04/94</b>	VIDAS SALMONELLA (PROTOCOLE DOUBLE VOIE)  (DUAL SELECTIVE ENRICHMENT PROTOCOL)	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  *ALL HUMAN FOOD AND PET FOOD PRODUCTS	06.04.1994  RECONDUCTION/RENEWAL: 09.06.1998 18.09.2002 15.09.2006 20.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 08.04.2022  EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022	09.06.2026
<b>BIO 12/10-09/02</b>	VIDAS SALMONELLA (PROTOCOLE SIMPLE VOIE)  (SINGLE SELECTIVE ENRICHMENT PROTOCOL)	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  *ALL HUMAN FOOD AND PET FOOD PRODUCTS	18.09.2002  RECONDUCTION/RENEWAL: 15.09.2006 20.05.2010 03.07.2014 17.05.2018 16.06.2022  EXTENSION: 30.06.2011	18.09.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification et site de production:</u> <u>Company holder of the certification and site of production:</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE
---	--

<b>BIO 12/16-09/05</b>	VIDAS EASY SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)	20.09.2005  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2009 04.07.2013 23.11.2017 16.06.2021  EXTENSION: 30.06.2011 30.01.2014 14.10.2015 02.04.2020 16.06.2022	20.09.2025
------------------------	-----------------------	--	--	---	------------

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>et site de production:</u>  <u>Company holder of the certification</u>  <u>and site of production:</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile          FRANCE</p>
--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/27-02/10</b>	VIDAS <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> XPRESS (LMX)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	04.02.2010  EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2013 26.01.2018 02.02.2022	04.02.2026
<b>BIO 12/02-06/94</b>	VIDAS <i>LISTERIA</i> (LIS)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	17.06.1994  RECONDUCTION/RENEWAL: 09.06.1998 03.07.2002 04.05.2006 21.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 08.04.2022  EXTENSION: 18.09.2002 02.04.2003 30.06.2011 27.07.2021 16.06.2022	09.06.2026
<b>BIO 12/09-07/02</b>	VIDAS <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i> 2 (LMO2)  PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS <i>LISTERIA</i> (AVEC ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 30°C)  SAME PROTOCOL AS VIDAS <i>LISTERIA</i> (WITH A 30°C ENRICHMENT STEP)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS DE LA MER, PRODUITS VEGETAUX (SAUF PRODUITS CRUS) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS,</i> <i>SEAFOOD PRODUCTS, VEGETABLES</i> <i>PRODUCTS (EXCEPT RAW PRODUCTS) AND</i> <i>PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	03.07.2002  RECONDUCTION/RENEWAL: 15.06.2006 21.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 15.06.2022  EXTENSION: 14.12.2006 30.06.2011 16.06.2021	03.07.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>et site de production:</u>  <u>Company holder of the certification</u>  <u>and site of production:</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile          FRANCE</p>
--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/11-03/04</b>	<p>VIDAS <i>LISTERIA</i>  <i>MONOCYTOGENES</i> 2 (LMO2)</p> <p>(COMPORTE UNE ETAPE            D'ENRICHISSEMENT A 37°C EN            BOUILLON FRASER ET UN            PROTOCOLE SPECIFIQUE EN            BOUILLON LPT A 30°C)</p> <p>(INCLUDES A 37°C ENRICHMENT            STEP IN FRASER BROTH AND A            SPECIFIC PROTOCOL IN LPT BROTH            AT 30°C)</p>	<p>DÉTECTION DES  <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i></p> <p><i>DETECTION OF LISTERIA            MONOCYTOGENES</i></p>	<p>*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE            ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE            PRODUCTION</p> <p><i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND            PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i></p>	<p>12.03.2004</p> <p>RECONDUCTION/RENEWAL:            17.01.2008            02.02.2012            30.06.2016            30.01.2020</p> <p>EXTENSION:            02.12.2004            14.12.2006            30.06.2011            29.01.2016            04.10.2018            06.03.2024</p> <p>EXTENSION:            16.06.2022</p>	12.03.2028
<b>BIO 12/18-03/06</b>	<p>VIDAS <i>LISTERIA</i> DUO (LDUO)</p>	<p>DETECTION DES <i>LISTERIA            MONOCYTOGENES</i> ET DES  <i>LISTERIA SPP.</i></p> <p><i>DETECTION OF LISTERIA            MONOCYTOGENES AND LISTERIA            SPP.</i></p>	<p>*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE            ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE            PRODUCTION</p> <p><i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND            PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i></p>	<p>09.03.2006</p> <p>RECONDUCTION/RENEWAL:            03.12.2009            30.01.2014            23.03.2018            03.02.2022</p> <p>EXTENSION:            30.06.2011            16.06.2022</p>	09.03.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>et site de production:</u>  <u>Company holder of the certification</u>  <u>and site of production:</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile          FRANCE</p>
--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/25-05/09</b>	VIDAS UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7 (ECPT)	DÉTECTION DES <i>E. COLI</i> O157  <i>DETECTION OF E. COLI O157</i>	PRODUITS CARNES CRUS, VEGETAUX CRUS, LAIT CRU & PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT CRU ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>RAW MEAT PRODUCTS, RAW MILK AND RAW MILK PRODUCTS, RAW VEGETABLES AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	18.05.2009  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.03.2013 23.11.2017 08.04.2021  EXTENSION: 03.12.2009 30.06.2011 15.05.2014 16.06.2022	18.05.2025
<b>BIO 12/29-05/10</b>	VIDAS CAMPYLOBACTER (CAM)	DÉTECTION DES <i>CAMPYLOBACTER SPP.</i>  <i>DETECTION OF CAMPYLOBACTER SPP.</i>	PRODUITS CARNES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT  <i>MEAT PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	21.05.2010  EXTENSION: 30.06.2011 30.01.2014 18.03.2016 16.06.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 20.03.2014 17.05.2018 21.05.2022	21.05.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>et site de production:</u>  <u>Company holder of the certification</u>  <u>and site of production:</u></p>	<p><b>bioMérieux SA</b>          Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile          FRANCE</p>
--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/32-10/11</b>	VIDAS UP <i>SALMONELLA</i> (SPT)	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (DONT MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING STUFFS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (INCLUDING ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE)	06.10.2011  EXTENSION: 02.02.2012 06.07.2012 31.01.2013 30.01.2014 15.05.2014 14.10.2015 03.02.2021 16.06.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 14.10.2015 28.11.2019 02.04.2020 15.06.2023	06.10.2027
<b>BIO 12/33-05/12</b>	VIDAS UP <i>LISTERIA</i> (LPT)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA SPP.</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	10.05.2012  RECONDUCTION/RENEWAL: 18.03.2016 02.04.2020 04.04.2024  EXTENSION: 16.06.2022	10.05.2028

Validation study performed in accordance with ISO/FDIS 16140-2: 2015 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u> <b>bioMérieux SA</b>  <u>Company holder of the certification :</u> Chemin de l'Orme          69280 Marcy l'Etoile, FRANCE</p>	<p><u>Site de production :</u> <b>BioMérieux SA</b>  <u>Site of production :</u> 2, rue du Moulin Madame          35270 Combourg, FRANCE</p>
---	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/05-01/99</b>	GÉLOSE CHROMID COLI – ID  CHROMID COLI ID AGAR	DENOMBREMENT A 44°C DES <i>E. COLI</i> β GLUCURONIDASE POSITIVE  β-GLUCURONIDASE POSITIVE <i>E. COLI</i> ENUMERATION AT 44°C	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	19.01.1999  RECONDUCTION/RENEWAL: 05.02.2003 14.12.2006 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	19.01.2026
<b>BIO 12/19-12/06</b>	GÉLOSE CHROMID COLI – ID  CHROMID COLI ID AGAR	DENOMBREMENT A 37°C DES <i>E. COLI</i> β GLUCURONIDASE POSITIVE  β-GLUCURONIDASE POSITIVE <i>E. COLI</i> ENUMERATION AT 37°C	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	14.12.2006  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	14.12.2026
<b>BIO 12/20-12/06</b>	GÉLOSE CHROMID COLI – ID  CHROMID COLI ID AGAR	DENOMBREMENT DES COLIFORMES A 37°C  COLIFORMS ENUMERATION AT 37°C	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	14.12.2006  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022	14.12.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.



<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux</b> Zone d'activités des Lilas - BP 10 5, rue des aqueducs 69290 Craponne, FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/30-05/10</b>	GÉLOSE CAMPYFOOD (CFA)  CAMPYFOOD AGAR (CFA)	DÉTECTION DES CAMPYLOBACTER SPP.  DETECTION OF CAMPYLOBACTER SPP.	PRODUITS CARNES ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  MEAT PRODUCTS AND SAMPLES OF PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	21.05.2010  EXTENSION: 30.01.2014 18.03.2016 16.06.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 20.03.2014 17.05.2018 02.02.2022	21.05.2026

Validation study performed in accordance with ISO/FDIS 16140-2: 2015 standard protocol

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux</b> 3, route du Port Michaud 38390 La-Balme-Les-Grottes FRANCE
--	--	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/13-02/05</b>	TEMPO EC	DENOMBREMENT DES <i>E. COLI</i>  <i>ENUMERATION OF E. COLI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD</i>	04.02.2005  RECONDUCTION/RENEWAL: 26.01.2009 30.11.2012 27.01.2017 04.12.2020  EXTENSION: 03.05.2023	04.02.2025
<b>BIO 12/17-12/05</b>	TEMPO TC	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX  <i>ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD</i>	08.12.2005  EXTENSION: 03.02.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 04.12.2009 04.10.2013 24.11.2017 06.10.2021	08.12.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

*\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.*

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux</b> 3, route du Port Michaud 38390 LA-BALME-LES-GROTTES FRANCE
--	--	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/21-12/06</b>	TEMPO EB	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  <i>ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS POUR L'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD</i>	14.12.2006  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.12.2010 02.10.2014 03.12.2018 06.10.2022  EXTENSION: 03.02.2011	14.12.2026
<b>BIO 12/28-04/10</b>	TEMPO STA	DENOMBREMENT DES STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE  <i>ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ALIMENTATION ANIMALE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEEDING STUFFS</i>	01.04.2010  RECONDUCTION/RENEWAL: 30.01.2014 23.03.2018 02.02.2022	01.04.2026
<b>BIO 12/35-05/13</b>	TEMPO AC	DENOMBREMENT DE LA FLORE MESOPHILE AEROBIE REVIVIFIABLE  <i>ENUMERATION OF AEROBIC MESOPHILIC FLORA</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	23.05.2013  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.10.2017 08.04.2021	23.05.2025
<b>BIO 12/43-02/04</b>	TEMPO CAM	DENOMBREMENT DES CAMPYLOBACTER SPP.  ENUMERATION OF CAMPYLOBACTER SPP.	VIANDES CRUES DE VOLAILLES ET PRODUITS A BASE DE VOLAILLES PRET-A- CONSOMMER  RAW POULTRY MEAT AND READY-TO-COOK POULTRY PRODUCTS	02.04.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 08.02.2024	02.04.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Zone Polytec 5 rue des Berges 38000 Grenoble FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/38-06/16</b>	GENE-UP SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION DES ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	30.06.2016  EXTENSION: 29.09.2016 24.03.2017 03.07.2017 23.11.2017 26.01.2018 04.10.2018 03.12.2018 29.11.2019 10.12.2020 08.11.2023 08.11.2023 06.12.2023 08.02.2024 04.04.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 14.05.2020	30.06.2024
<b>BIO 12/39-09/16</b>	GENE-UP LISTERIA SPP.	DETECTION DES LISTERIA SPP. (A L'EXCLUSION DES LISTERIA GRAYI) <i>DETECTION OF LISTERIA SPP. (EXCEPT LISTERIA GRAYI)</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.09.2016  EXTENSION: 24.11.2016 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2020	29.09.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>bioMérieux SA</b> Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>bioMérieux</b> Zone Polytec 5 rue des Berges 38000 Grenoble FRANCE
--	--	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BIO 12/40-11/16</b>	GENE-UP <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	24.11.2016  EXTENSION: 27.01.2017 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.10.2020	24.11.2024
<b>BIO 12/42-03/18</b>	GENE-UP <i>CRONOBACTER SPP.</i>	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER SPP.</i>  <i>DETECTION OF CRONOBACTER SPP.</i>	CEREALES INFANTILES ET POUDRES DE LAIT INFANTILE AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, POUDRES DE LAIT, INGREDIENTS ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  INFANT CEREALS AND POWDERED INFANT FORMULA WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, MILK POWDERS, INGREDIENTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	23.03.2018  EXTENSION : 03.07.2018 04.10.2018 29.11.2019 04.10.2023  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.02.2022	23.03.2026
<b>BIO 12/44-02/23</b>	GENE-UP® <i>SALMONELLA</i> Enteritidis & <i>SALMONELLA</i> Typhimurium	DÉTECTION DES <i>SALMONELLA</i> Enteritidis & <i>SALMONELLA</i> Typhimurium	VIANDES DE PORC ET DE VOLAILLE ET DANS LES OVOPRODUITS	02.02.2023	02.02.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**EUROPROBE SA**  
 Le Gemellyon Nord  
 57 Bd Vivier Merle  
 69429 Lyon Cedex 03, FRANCE

Distributeur :  
Retailer :

**EURALAM**  
 Le Gemellyon Nord  
 57 Bd Vivier Merle  
 69429 Lyon Cedex 03, FRANCE

Site de production :  
Site of production :

**EUROPROBE SA**  
 BioParc Laennec  
 60 avenue Rockefeller  
 69008 Lyon, FRANCE

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>EUR 15/03-12/05</b>	<i>LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	09.12.2005  EXTENSION: 14.12.2006 29.09.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 04.12.2009 28.11.2013 17.05.2018 08.12.2021	09.12.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 60002 Beauvais Cedex FRANCE
--	--	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BKR 23/02-11/02</b>	COMPASS <i>LISTERIA</i> AGAR DETECTION	DETECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES AND LISTERIA</i> <i>SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND</i> <i>PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	28.11.2002  RECONDUCTION/RENEWAL: 25.05.2007 24.09.2010 27.11.2014  04.07.2019  17.10.2023  EXTENSION: 27.09.2007 12.05.2011 29.03.2013 03.10.2019	28.11.2027
<b>BKR 23/04-12/07</b>	SESAME <i>SALMONELLA</i> TEST	DETECTION DES <i>SALMONELLES</i> MOBILES  <i>DETECTION OF MOTILE</i> <i>SALMONELLA</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS</i> <i>AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL</i> <i>SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION</i> <i>ENVIRONMENT)</i>	04.12.2007  EXTENSION: 03.07.2009  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.10.2011 06.07.2015 02.04.2020 05.10.2023	04.12.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 60002 Beauvais Cedex FRANCE
--	--	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BKR 23/05-12/07</b>	COMPASS <i>LISTERIA</i> AGAR DENOMBREMENT	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  <i>ENUMERATION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND</i> <i>PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	04.12.2007  EXTENSION: 04.10.2013 RECONDUCTION/RENEWAL: 10.05.2012 06.07.2015 30.01.2020 17.10.2023	04.12.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods



<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 6002 Beauvais Cedex FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BKR 23/06-02/10</b>	COMPASS <i>BACILLUS CEREUS</i> AGAR	DENOMBREMENT DES <i>BACILLUS CEREUS</i> PRESOMPTIFS  <i>ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  *ALL HUMAN AND ANIMAL FEEDING STUFFS	05.02.2010 EXTENSION: 30.01.2020 RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2013 17.05.2018 09.12.2021	05.02.2025
<b>BKR 23/07-10/11</b>	IRIS <i>SALMONELLA</i>	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEEDING STUFFS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	07.10.2011  EXTENSION: 30.01.2014 10.12.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2015 03.10.2019 22.09.2023	07.10.2027
<b>BKR 23/09-05/15 A</b>	RHAPSODY AGAR	DENOMBREMENT DES <i>PSEUDOMONAS SPP.</i> PRESOMPTIFS  <i>ENUMERATION OF PRESUMPTIVE PSEUDOMONAS SPP.</i>	PRODUITS CARNÉS  <i>MEAT PRODUCTS</i>	05.06.2015  RECONDUCTION/RENEWAL: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027
<b>BKR 23/09-05/15 B</b>	RHAPSODY AGAR	DENOMBREMENT DES <i>PSEUDOMONAS SPP.</i>  <i>ENUMERATION OF PSEUDOMONAS SPP.</i>	PRODUITS LAITIERS  <i>DAIRY PRODUCTS</i>	05.06.2015  RECONDUCTION/RENEWAL: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Application scope validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> 29, Rue Délizy 93698 Pantin cedex FRANCE	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>SOLABIA SAS</b> ZAC de Ther –Allonne Rue des 40 mines – BP 10245 6002 Beauvais Cedex FRANCE
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BKR 23/10-12/15</b>	<b>EASY STAPH</b>	DENOMBREMENT DE STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE  ENUMERATION OF COAGULASE- POSITIVE STAPHYLOCOCCI	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS	03.12.2015  EXTENSION: 29.01.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.10.2019 06.11.2023	03.12.2027
<b>BKR 23/11-12/18</b>	<b>SYMPHONY</b>	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISSURES  ENUMERATION OF YEASTS AND MOLDS	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS	04.12.2018  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2022	04.12.2026
<b>BKR 23/12-12/20</b>	<b>METHODE CSD</b>	DÉTECTION DES <i>Cronobacter</i> SPP.  DÉTECTION OF <i>Cronobacter</i> SPP.	POUDRES DE LAIT ET CEREALES INFANTILES AVEC ET SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  INFANT MILK POWDERS AND CEREALS WITH AND WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING THEIR INGREDIENT AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	10.12.2020	10.12.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification  
et site de production:  
Company holder of the certification and  
site of production:

**Pall GeneDisc Technologies**  
 1, rue du Courtil  
 Centre d'affaires CICEA  
 35170 BRUZ  
 FRANCE

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>GEN 25/05-11/08</b>	GENEDISC SALMONELLA SPP	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED	28.11.2008  EXTENSION: 27.01.2009 04.02.2010 20.03.2014 14.10.2015  29.06.2021  RECONDUCTION/RENEWAL: 23.05.2013 24.11.2016 02.07.2020	28.11.2024
<b>GEN 25/06-11/08</b>	GENEDISC E. COLI O157:H7	DETECTION DES E. COLI O157:H7  <i>DETECTION OF E. COLI O157:H7</i>	VIANDES CRUES DE BŒUF, PRODUITS LAI TIERS ET VEGETAUX  <i>RAW BEEF MEATS, DAIRY PRODUCTS AND VEGETABLES</i>	28.11.2008  EXTENSION: 27.01.2009 04.02.2010 20.03.2014 14.10.2015  RECONDUCTION/RENEWAL: 23.05.2013 24.11.2016 02.07.2020	28.11.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  et site de production:  <u>Company holder of the certification and</u>  <u>site of production:</u></p>	<p><b>Pall GeneDisc Technologies</b>  1, rue du Courtil  Centre d'affaires CICEA  35170 BRUZ  FRANCE</p>
---	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>GEN 25/09-03/19</b>	GENEDISC® STEC	<p>DETECTION DES ESCHERICHIA COLI PRODUISANT DE LA SHIGA-TOXINE (STEC)</p> <p><i>DETECTION OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)</i></p>	<p>VIANDES CRUES DE BŒUF, PRODUITS LAITIERS ET VEGETAUX</p> <p><i>RAW BEEF MEATS, DAIRY PRODUCTS AND VEGETABLES</i></p>	<p>21.03.2019</p> <p>RECONDUCTION/RENEWAL: 24.03.2023</p>	21.03.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>DSM Food Specialties</b> Alexander Fleminglaan 1 2613 AX Delft THE NETHERLANDS	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>DSM Food Specialties</b> <b>Test Center</b> Turbineweg 10 2627 BP Delft THE NETHERLANDS
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>DSM 28/02-02/12</b>	<b>DELVOTEST®T</b>	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES  <i>DETECTION OF ANTIBIOTICS</i>	LAIT DE VACHE (AVEC OU SANS AZIDIOL)  <i>COW MILK</i> (WITH OR WITHOUT AZIDIOL)	03.02.2012  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.06.2021 15.12.2023  EXTENSION: 04.08.2022	03.02.2028

Validation study done in accordance with the NF VALIDATION specific validation protocol for antibiotic residue detection methods (Rev. 0 dated 31.01.2005)

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Life Technologies Corporation**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 5791 Van Allen Way  
 Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Life Technologies SAS**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 Route de l'Orme des Merisiers  
 Parc Technologique - Immeuble Discovery  
 91190 Saint-Aubin, FRANCE

Site de production :  
Site of production :

**Life Technologies Ltd**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 7 Kingsland Grange  
 Warrington  
 Cheshire WA1 45R, UK

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>ABI 29/02-09/10</b>	<b>MICROSEQ® SALMONELLA</b>	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, MATIERES FECALES DES ANIMAUX ET ECHANTILLONS ENVIRONNEMENTAUX AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE  *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS, ANIMAL FAECES AND ENVIRONMENTAL SAMPLES FROM THE PRIMARY PRODUCTION STAGE	24.09.2010  EXTENSION: 11.05.2012 04.07.2013  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022	24.09.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Life Technologies Corporation**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 5791 Van Allen Way  
 Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Life Technologies SAS**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 Route de l'Orme des Merisiers  
 Parc Technologique - Immeuble Discovery  
 91190 Saint-Aubin, FRANCE

Site de production :  
Site of production :

**Life Technologies Ltd**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 7 Kingsland Grange  
 Warrington  
 Cheshire WA1 45R, UK

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>ABI 29/04-12/11</b>	MICROSEQ® <i>LISTERIA</i> SPP.	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	01.12.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2015 30.01.2020 31.10.2023	01.12.2027
<b>ABI 29/05-12/11</b>	MICROSEQ® <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>ALL HUMAN FOOD AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	01.12.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2015 30.01.2020 31.10.2023	01.12.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Life Technologies Corporation**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 5791 Van Allen Way  
 Carlsbad, CA 92008-7321, USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Life Technologies SAS**  
**Thermo Fisher Scientific**  
 Route de l'Orme des Merisiers  
 Parc Technologique - Immeuble Discovery  
 91190 SAINT AUBIN, FRANCE

Site de production :  
Site of production :

**Thermo Fisher Scientific Baltics UAB**  
 V.A. Graiciuno  
 Vilnius LT-02241, LITHUANIA

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>ABI 29/06-11/13</b>	PATHATRIX® AUTO SALMONELLA SPP KIT LINKED TO SELECTIVE AGAR DETECTION	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT, VIANDES CRUES DE BŒUF, CACAO ET LES PRODUITS DE CACAO  <i>HEAT-TREATED MILK AND DAIRY PRODUCTS, RAW BEEF MEATS, COCOA AND COCOA PRODUCTS</i>	28.11.2013  EXTENSION: 30.08.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 09.11.2021	28.11.2025
<b>ABI 29/07-11/13</b>	PATHATRIX® AUTO SALMONELLA SPP KIT LINKED TO MICROSEQ® SALMONELLA SPP. DETECTION KIT	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	LAITS ET PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT, VIANDES CRUES DE BŒUF, CACAO ET PRODUITS A BASE DE CACAO  <i>HEAT-TREATED MILK AND DAIRY PRODUCTS, RAW BEEF MEATS, COCOA AND COCOA PRODUCTS</i>	28.11.2013  EXTENSION: 30.08.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 09.11.2021	28.11.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.



<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>R-BIOPHARM AG</b> Landwehrstrasse 54 64293 Darmstadt GERMANY	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>DSM Food Specialties</b> <b>Test Center</b> Turbineweg 10 2627 BP Delft THE NETHERLANDS
--	--	--	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>RBP 31/02-04/11</b>	PREMI®TEST	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES  <i>DETECTION OF ANTIBIOTICS</i>	VIANDES PORCINE, BOVINE ET VOLAILLE (HORS VIANDE HACHEE)  <i>BEEF, PORK AND POULTRY MEAT (EXCLUDING GROUND MEAT)</i>	24.11.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2014 21.03.2019 05.08.2022	30.08.2026

Validation study done in accordance with the NF VALIDATION specific validation protocol for antibiotic residue detection methods (Rev. 0 dated 31.01.2005)

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>Neogen Europe, Ltd.</b> The Dairy School Auchincruive Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>Neogen Corporation</b> 620 Leshar Place Lansing, Michigan 48912 USA
--	---	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>NEO 35/01-10/11</b>	REVEAL 2.0 SALMONELLA	DETECTION DES SALMONELLES DU GROUPE A (EXCEPTE SALMONELLA PARATYPHI A) AU GROUPE E  <i>DETECTION OF SALMONELLA FROM GROUP A (EXCEPT SALMONELLA PARATYPHI A) THROUGH GROUP E</i>	PRODUITS CARNES, OVOPRODUITS, ET ALIMENTS COMPOSITES  <i>MEAT PRODUCTS, EGG PRODUCTS, MULTI-COMPONENT FOODS OR MEAL COMPONENTS PRODUCTS</i>	07.10.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2015 30.04.2020 04.09.2023	07.10.2027
<b>NEO 35/02-05/13</b>	NEOGEN ANSR SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED</i>	23.05.2013  EXTENSION: 04.07.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 23.03.2017 08.04.2021	23.05.2025
<b>NEO 35/03-01/16</b>	NEOGEN ANSR FOR LISTERIA	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	28.01.2016  EXTENSION: 18.05.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2019 06.12.2023	28.01.2028
<b>NEO 35/04-03/16</b>	NEOGEN ANSR FOR LISTERIA MONOCYTOGENES	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	17.03.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2019 06.12.2023	17.03.2028

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>Neogen Europe, Ltd.</b>          The Dairy School          Auchincruive          Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK</p>	<p><u>Site de production :</u>  <u>Site of production :</u></p>	<p><b>Neogen Corporation</b>          620 Leshar Place          Lansing, Michigan 48912          USA</p>
---	--	---	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>NEO 35/05-07/16</b>	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA (OBOP-L)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	01.07.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 30.04.2020	01.07.2024
<b>NEO 35/06-07/16</b>	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA MONOCYTOGENES (OBOP-LMO)	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	01.07.2016  RECONDUCTION/RENEWAL: 30.04.2020	01.07.2024

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification : **Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)**  
Company holder of the certification : Unit 9 Mansfield Networkcentre  
 Millenium Business Park  
 Concorde Way  
 Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>SOL 37/01-06/13</b>	SOLUS <i>SALMONELLA</i> ELISA	DÉTECTION DES <i>SALMONELLES</i>  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	18.06.2013  EXTENSION: 16.05.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
<b>SOL 37/02-06/13</b>	SOLUS <i>LISTERIA</i> ELISA	DÉTECTION DES <i>LISTERIA SPP.</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	18.06.2013  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
<b>SOL 37/03-10/15</b>	SOLUS <i>E. COLI</i> O157 ELISA	DÉTECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157  <i>DETECTION OF ESCHERICHIA COLI O157</i>	VIANDES CRUES DE BŒUF (ASSAISONNEES OU NON), PRODUITS LAITIERS ET LAITS CRUS, VEGETAUX ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  RAW BEEF MEATS (SEASONED OR NOT), RAW MILKS AND DAIRY PRODUCTS, VEGETABLES AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	14.10.2015  RECONDUCTION/RENEWAL 07.10.2019 12.10.2023  EXTENSION: 07.10.2022	14.10.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification : **Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)**  
Company holder of the certification : Unit 9 Mansfield Networkcentre  
 Millenium Business Park  
 Concorde Way  
 Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>SOL 37/04-12/18</b>	SOLUS ONE SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA	*PRODUITS PRET-A-CONSOMMER, PRET-A-RECHAUFFER (A L'EXCLUSION DES PRODUITS FUMES) LAIT PASTEURISE ET PRODUITS LAITIERS, OVOPRODUITS  *READY TO EAT, READY TO REHEAT (EXCLUDING SMOKED PRODUCTS) HEAT PROCESSED MILK AND DAIRY PRODUCTS, EGG PRODUCTS	04.12.2018  EXTENSION: 23.06.2021 03.02.2022 24.10.2023  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.10.2022	04.12.2026
<b>SOL 37/05-10/22</b>	SOLUS LISTERIA MONOCYTOGENES ELISA	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	07.10.2022	07.10.2026
<b>SOL 37/06-10/23</b>	SOLUS ONE LISTERIA	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  DETECTION OF LISTERIA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	23.10.2023	23.10.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**Gold Standard Diagnostics**  
 Engesserstraße 4  
 D-79108 Freiburg im Breisgau  
 GERMANY

Site de production :  
Site of production :

**Gold Standard Diagnostics**  
 Fóti út 56. Building A  
 HU-1047 Budapest  
 HUNGARY

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>EGS 38/01-03/15</b>	BACGENE SALMONELLA SPP	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (HORS ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE)  <i>ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)</i>	26.03.2015  EXTENSION: 22.05.2015 06.07.2015 21.03.2019 28.11.2019 04.10.2023 08.02.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 21.03.2019 24.03.2023	26.03.2027
<b>EGS 38/02-01/17</b>	BACGENE LISTERIA SPP.	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	26.01.2017  EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020 04.10.2023 02.11.2023 08.02.2024	26.01.2025
<b>EGS 38/03-01/17</b>	BACGENE LISTERIA MONOCYTOGENES	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	26.01.2017  EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 07.01.2021 04.10.2023 02.11.2023 08.02.2024	26.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<b>Gold Standard Diagnostics</b> Engesserstraße 4 D-79108 Freiburg im Breisgau GERMANY	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>Gold Standard Diagnostics</b> Fóti út 56. Building A HU-1047 Budapest HUNGARY
--	---	--	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>EGS 38/04-01/17</b>	BACSPEC LISTERIA	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	26.01.2017 03.12.2020	26.01.2025
<b>EGS 38/05-03/17</b>	BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP. ET <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP. AND LISTERIA MONOCYTOGENES.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	14.03.2017  EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020 04.10.2023 08.02.2024	14.03.2025
<b>EGS 38/06-11/19</b>	BACGENE <i>E. COLI</i> O157:H7	DETECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157:H7	VIANDE CRUE ET VIANDE PRETE A CONSOMMER ET PRETE A CONSOMMER (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES), LE LAIT CRU ET PRODUITS A BASE DE LAIT ET PRODUITS FRAIS ET FRUITS  <i>RAW MEAT, READY-TO-EAT AND READY-TO-REHEAT MEAT (EXCEPT POULTRY), RAW MILK, AND RAW MILK BASED PRODUCTS, FRESH PRODUCE AND FRUITS</i>	28.11.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 04.10.2023	28.11.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>Gold Standard Diagnostics</b>  Engesserstraße 4  D-79108 Freiburg im Breisgau  GERMANY</p>	<p><u>Site de production :</u>  <u>Site of production :</u></p>	<p><b>Gold Standard Diagnostics</b>  Fóti út 56. Building A  HU-1047 Budapest  HUNGARY</p>
---	--	---	--

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>EGS 38/07-12/20</b>	BACSPEC SALMONELLA 2	DETECTION DES <i>SALMONELLA</i> SPP.  DETECTION OF <i>SALMONELLA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	07.01.2021	07.01.2025

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.



<p>Société Titulaire de la certification :  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>BIOCHEK B.V</b>          Fokkerstraat 14, 2811 ER Reeuwijk,          The Netherlands</p>	<p><u>Site de production:</u>  <u>Manufacturing site:</u></p>	<p><b>Hygiëna Diagnostics GmbH</b>          Hermannsweder 17,          14473 Potsdam, Germany</p>
--	--	---	---

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>BCK 40/01-07/19</b>	VETPROOF® SALMONELLA SPECIES qPCR KIT	DÉTECTION DES SALMONELLA SPP.  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*PRODUITS PRET-A-CONSOMMER, PRET-A- RECHAUFFER, PRODUITS CARNES, LES INGREDIENTS ET ALIMENTS SPECIFIQUES, LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE  *IN READY-TO-EAT AND READY TO REHEAT PRODUCTS, MEATS PRODUCTS, INGREDIENTS AND SPECIFIC FOOD, HUMAN AND ANIMAL DEED PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION SAMPLES	03.07.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.03.2023	03.07.2027

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

\*Validé par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments / Validated by performing validation tests on a broad range of foods.

Société Titulaire de la certification et site de production:  
Company holder of the certification and site of production:

**IDEXX Laboratories, Inc.**  
 One IDEXX Drive  
 Westbrook, Maine 04092  
 United States of America

Site de production :  
Site of production :

**IDEXX Laboratories, Inc**  
 One IDEXX Drive  
 Westbrook, ME 04092  
 United States of America

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>IDX 33/08-10/20</b>	<b>IDEXX SNAP DUO ST PLUS TEST</b>	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES <i>DETECTION OF ANTIBIOTICS</i>	LAIT CRU DE VACHE ET LAIT CRU BOVIN DE MELANGE <i>RAW COW'S MILK AND RAW COMMINGLED COW'S MILK</i>	02.10.2020	02.10.2024

Validation study performed according to Commission Decision 2002/657/EC, the CRL (Community Reference Laboratories) guidelines for the validation of screening methods for residues of veterinary medicines (Anon., 2010) and the NF VALIDATION protocol for detection methods for residues of veterinary drugs in food matrices (AFNOR Certification, 2017) and consistent with the ISO guideline (in preparation) (ISO, 2018).

Société Titulaire de la certification :  
Company holder of the certification :

**IDEXX Laboratories, Inc.**  
 One IDEXX Drive  
 Westbrook, Maine 04092  
 United States of America

Site de production :

Site of production :

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

N° certificat / Certificate	Référence commerciale / Commercial name	Type de méthode / Aim of method	Domaine d'application / Validation scope	Date de certification / Certification date	Fin de validité / End of Validity
<b>IDX 33/10-12/22</b>	REAL PCR SALMONELLA SPP. DNA TEST	DÉTECTION DE SALMONELLA SPP.  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	LES VIANDES DE VOLAILLE CRUES, LES ÉCHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE DE VOLAILLE ET LES ÉCHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE DE LA VOLAILLE  RAW POULTRY MEATS, INDUSTRIAL POULTRY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND POULTRY ENVIRONMENTAL PRIMARY SAMPLES	16.12.2022	16.12.2026

Validation study performed in accordance with EN ISO 16140-2: 2016 standard protocol

**LISTE DES METHODES SOUS MARQUE « NF VALIDATION » PAR GERME CIBLE ET TYPE DE METHODE**  
**LIST OF METHODS CERTIFIED “NF VALIDATION” PER TARGET STRAIN AND TYPE OF METHOD**

<b>SALMONELLA SPP.</b>			
NF EN ISO 6579 (DETECTION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
IRIS Salmonella RAPID'Salmonella/Agar SALMA One Day Salmonella Precis SESAME Salmonella Test Simple Method for Salmonella (SMS) Pathatrix Auto Salmonella spp Kit Linked to Selective Agar Detection	Neogen® Molecular Detection Assay – Salmonella Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Salmonella Assurance GDS Salmonella BACGene Salmonella Spp BAX System PCR Assay Salmonella spp BAX System Real-Time PCR Assay for Salmonella spp(*) iQ-Check Salmonella spp GeneDisc Salmonella spp GENE-UP Salmonella NEOGEN ANSR Salmonella MicroSEQ Salmonella spp Pathatrix Auto Salmonella spp Kit Linked to MicroSEQ Salmonella spp. Detection Kit Thermo Scientific SureTect Salmonella species PCR Assay(*) Thermo Scientific RapidFinder Salmonella species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Assay (*) VETPROOF® SALMONELLA SPECIES QPCR KIT Real PCR Salmonella spp. DNA Test	Reveal 2.0 Salmonella Solus Salmonella ELISA Transia Plate Salmonella Gold VIDAS Easy Salmonella VIDAS SLM (dual enrichment protocol) VIDAS SLM (single enrichment protocol) VIDAS SPT Solus One Salmonella (*) BACSpec Salmonella 2	

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>LISTERIA SPP. AND/OR LISTERIA MONOCYTOGENES</b>			
<b>NF EN ISO 11290-1 (DETECTION)</b>			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
AL Detection ALOA One Day COMPASS Listeria Agar Detection ANSR for Listeria or culture media ANSR for Listeria monocytogenes or culture media Listeria Precis Detection RAPID'L. mono Detection RAPID'Listeria spp. OXOID™ Listeria Precis™	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Listeria Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Listeria monocytogenes ANSR for Listeria ANSR for Listeria monocytogenes BAX System PCR Assay Genus Listeria 24E BAX System PCR Assay L. monocytogenes 24E GENE-UP Listeria spp. GENE-UP Listeria monocytogenes(*) iQ-Check Listeria monocytogenes II iQ-Check Listeria spp ANSR for Listeria or culture media LESS Plus for Listeria monocytogenes + ANSR for Listeria monocytogenes or culture media LUMIPROBE 24 Listeria monocytogenes MicroSEQ Listeria monocytogenes MicroSEQ Listeria spp Thermo Scientific SureTect Listeria monocytogenes PCR Assay Thermo Scientific SureTect Listeria Species PCR Assay GENE-UP® Salmonella Enteritidis & Salmonella Typhimurium	Solus Listeria ELISA TRANSIA Plate Listeria TRANSIA Plate Listeria monocytogenes VIDAS LDUO VIDAS LIS VIDAS LMX VIDAS LMO2 (30°C enrichment protocol) VIDAS LMO2 (37°C enrichment protocol) VIDAS LPT Solus One Listeria	

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>LISTERIA SPP. AND/OR LISTERIA MONOCYTOGENES</b> NF EN ISO 11290-1 (DETECTION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
	BACGENE LISTERIA SPP. BACGENE LISTERIA MONOCYTOGENES BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	BACSPEC LISTERIA SOLUS LISTERIA MONOCYTOGENES ELISA	

<b>LISTERIA SPP. AND/OR LISTERIA MONOCYTOGENES</b> NF EN ISO 11290-2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
AL Enumeration ALOA COUNT COMPASS Listeria Agar Enumeration Listeria PreciS Enumeration RAPID'L. mono Enumeration			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>COLIFORMES / COLIFORMS</b>			
NF ISO 4831 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® Coliform count plate (B, C) Neogen® Petrifilm® High Sensitivity Coliform count Plate			

<b>COLIFORMES / COLIFORMS</b>			
NF ISO 4832 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® High Sensitivity Coliform Count Plate Neogen® Petrifilm® Coliform count plate (A) Neogen® Petrifilm® Rapid Coliform count Plate (A, B, C) ChromID Coli Agar (30°C enrichment protocol) TEMPO TC RAPID' <i>E. coli</i> 2 (37°C enrichment protocol)			

<b>COLIFORMES / COLIFORMS</b>			
NF V08-060 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® Coliform Count Plate (C)			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

<b>FLORE TOTALE / TOTAL VIABLE COUNT</b> NF EN ISO 4833-1 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® Aerobic Count Plate (48h & 24h protocols) Neogen® Petrifilm® Rapid Aerobic Count Plate(*) TEMPO AC			

<b>ENTEROBACTERIACEAE</b> NF EN ISO 21528-2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® EB Count Plate RAPID'Enterobacteriaceae REBECCA + EB TEMPO EB			

<b>BACTÉRIES LACTIQUES MÉSOPHILES / LACTIC ACID BACTERIA</b> NF ISO 15214 (DÉNOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® Lactic Acid Bacteria Count Plate (LAB) (*)			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)



<b>E. COLI β-D-GLUCURONIDASE POSITIVE</b>			
NF ISO 16649-2 (DÉNOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
Neogen® Petrifilm® Select <i>E. coli</i> ChromID Coli Agar (37°C & 44°C enrichment protocols) RAPID'E. coli 2 (37°C & 44°C enrichment protocols) REBECCA BASE/REBECCA + EB TEMPO EC			

<b>E. COLI O157</b>			
NF EN ISO 16654 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
RAPID'E. coli O157:H7	Neogen® Detection Molecular Assay <i>E. coli</i> O157 (*) Neogen® Molecular Detection Assay 2 – <i>E. coli</i> O157 (including H7) (*) BAX <i>E. coli</i> O157:H7 (*) BAX Real-Time Assay <i>E. coli</i> O157:H7 (*) iQ-Check <i>E. coli</i> O157:H7 (*) Thermo Scientific SureTect <i>Escherichia coli</i> O157:H7 PCR Assay (*) BACGene <i>E. coli</i> O157:H7 (*)	VIDAS ECPT (*) Solus <i>E. coli</i> O157 ELISA (*)	

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>ANTIBIOTIQUES / ANTIBIOTICS</b>			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Delvotest-T (*) Premi-Test (*)		IDEXX SNAP duo ST Plus Test (*)	

<b>STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE / COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI</b> NF EN ISO 6888-1 (DENOMBREMENT / ENUMERATION) OR NF EN ISO 6888-2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
Neogen® Petrifilm® Staph Express (A, B) EASY STAPH TEMPO STA			

<b>BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS / PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS</b> NF EN ISO 7932 (ENUMERATION)			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
BACARA COMPASS Bacillus cereus Agar RAPID'B.cereus			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>CRONOBACTER SPP. (ENTEROBACTER SAKAZAKII)</b>			
ISO/TS 22964 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
ESIA One Day (*) RAPID'Sakazakii (*) Méthode CSD	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Cronobacter (*) GENE-UP Cronobacter spp. (*) iQ-Check Cronobacter sakazakii (*) Thermo Scientific SureTect <i>Cronobacter</i> species PCR Assay (*)		

<b>CAMPYLOBACTER SPP.</b>			
NF EN ISO 10272-1 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
CampyFood Agar (CFA) TEMPO CAM (*)		VIDAS CAM	

<b>THERMOTOLERANT CAMPYLOBACTER</b>			
NF EN ISO 10272-2 (ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
RAPID'Campylobacter			

<b>LEVURES ET MOISSURES / YEAST AND MOLD</b>			
NF ISO 21527-1 & 2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
Neogen® Petrifilm® Rapid Yeast and Mold Plate Symphony			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)

<b>PSEUDOMONAS SPP.</b>			
NF EN ISO 13270 (DENOMBREMENT / <i>ENUMERATION</i> )			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
RHAPSODY AGAR (*)			

<b>PSEUDOMONAS SPP.</b>			
XP ISO/TS 11059 (DENOMBREMENT / <i>ENUMERATION</i> )			
<b>MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA</b>	<b>MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS</b>	<b>TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS</b>	<b>CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY</b>
RHAPSODY AGAR (*)			

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*

<b>STEC</b>			
ISO/TS 13136 (DETECTION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
	<i>GeneDisc STEC (*)</i> <i>Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Screening PCR Assay and Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Identification PCR Assay (*)</i> BAX System Real-Time PCR Assays for STEC Suite and BAX System Real-Time PCR Assays for E.coli O157:H7 Assurance © GDS MPX for Top 7 STEC, MPX ID for Top STEC and EHEC ID for E. coli O157:H7		

(\*): Domaine d'application restreint à certaines catégories de produits (Cf. liste pour connaître les détails)

(\*): *Validation scope restricted to certain product categories (please refer to the list for more details)*