



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BKR 23/07-10/11**
Décision de reconduction du **22-09-2023**
Fin de validité : **07-10-2027**

La société :

SOLABIA
41, rue Delizy
93698 Pantin Cedex - France

Est autorisée à apposer la marque NF VALIDATION en application des règles générales de la marque NF VALIDATION et des règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire) pour la méthode alternative d'analyse ci-dessous :

IRIS Salmonella®

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

IRIS SALMONELLA_V10

Cette décision atteste que la méthode alternative d'analyse est certifiée conforme aux normes citées en page 2/2 et aux exigences supplémentaires après évaluation par AFNOR Certification, tel que spécifié dans le référentiel de certification. Les **caractéristiques certifiées essentielles** sont les « performances analytiques » (sensibilité, niveau de détection relatif...), reportées dans le rapport de synthèse de l'étude de validation, consultable sur le site dédié à la certification <http://nf-validation.afnor.org/>.

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 25-09-2023). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **7 octobre 2027**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général
Julien NIZRI



Certificat

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

Certificat N° : **BKR 23/07-10/11**
Décision de reconduction du **22-09-2023**
Fin de validité : **07-10-2027**

La méthode alternative d'analyse :

IRIS *Salmonella*®

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

SOLABIA
Rue des 40 mines ZAC de Ther
Allonne BP 10245
60002 Beauvais - France

A été certifiée selon les référentiels et pour le domaine d'application précisés ci-après :

Protocole de validation	NF EN ISO 16140-2 (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	NF EN ISO 6579-1 (Avril 2017) et son amendement A1 (Mars 2020): Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et la sérotypie des <i>Salmonella</i> spp. - Partie 1 : méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp. Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC.
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une large gamme d'aliments), les produits d'alimentation animale et animaux de compagnie (0 à 25g), les produits secs d'alimentation animale et animaux de compagnie (50 à 125g) et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Non applicable.

Il est souhaitable d'adresser à AFNOR Certification toute réclamation concernant les performances de la méthode validée.

Le **rapport de synthèse** de l'étude de validation est consultable sur le site <http://nf-validation.afnor.org/>.