



**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* : 03-Février-2025/ 03<sup>rd</sup>-February-2025

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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

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 PRODUCTS 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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

Site de production :  
Site of production :

**3M Wroclaw**  
 ul. Kowalska 143  
 51-424 Wroclaw  
 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 INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT RAW SHELL-FISH, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	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  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT RAW SHELL-FISH</i>	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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

Site de production :  
Site of production :

**3M Wroclaw**  
 ul. Kowalska 143  
 51-424 Wroclaw  
 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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

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® RAPIDE COLIFORMES  NEOGEN® 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® RAPIDE 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® RAPIDE 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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern  
 Cross Rd, Bray, Co. Wicklow, A98  
 YV29, Ireland

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 COUNT PLATE	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE	10.09.1997  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 04.07.2013 02.10.2017	10.09.2025
	NEOGEN® PETRIFILM® ENTEROBACTERIACEAE COUNT PLATE	ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE	*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	29.06.2021  EXTENSION: 01.04.2010 06.02.2015	
<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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern  
 Cross Rd, Bray, Co. Wicklow, A98  
 YV29, Ireland

Site de production : **3M Wroclaw**  
 Site of production : ul. Kowalska 143  
 51-424 Wroclaw  
 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	DENOMBREMENT DES <i>E. COLI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE	14.06.2001  RECONDUCTION/RENEWAL: 07.04.2005 18.05.2009 23.05.2013 01.07.2016 06.10.2021	14.06.2025
	NEOGEN® PETRIFILM® SELECT'E. COLI COUNT PLATE	ENUMERATION OF <i>E. COLI</i>	ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	EXTENSION : 06.02.2015	
<b>3M 01/09-04/03 A</b>	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS	DENOMBREMENT DES STAPHYLOCOCCI A COAGULASE POSITIVE	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE	02.04.2003  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.03.2007 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027
	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM	ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI	ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS		
<b>3M 01/09-04/03 B</b>	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS	DENOMBREMENT DES STAPHYLOCOCCI A COAGULASE POSITIVE	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE	27.09.2007  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027
	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM	ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI	ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS		

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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

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 D'ALIMENTATION ANIMALE (ANIMAUX DE COMPAGNIE ET ANIMAUX D'ELEVAGE) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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 21.11.2024	25.11.2028
<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 INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCLUDING YOGHURTS) AND INDUSTRIAL 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 Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

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>	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE – <i>LISTERIA</i> VERSION 2  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - <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 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>	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE - <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i> VERSION 2  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – <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 INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	30.09.2016  EXTENSION: 09.12.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2020 27.09.2024	30.09.2028
<b>3M 01/16-11/16</b>	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE - <i>SALMONELLA</i> VERSION 2  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – <i>SALMONELLA</i>	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIEL ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS ,PET FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	25.11.2016  EXTENSION: 22.03.2019  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.10.2020 02.10.2024	25.11.2028

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 :

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

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Neogen Ireland Ltd.**  
 Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co.  
 Wicklow, A98 YV29, Ireland

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>	KIT NEOGEN® DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - E. COLI O157 (INCLUANT H7)  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - E. COLI O157 (INCLUDING H7)	DÉTECTION DES E. COLI O157  DETECTION OF E. COLI O157	VIANDES DE BŒUF CRUES, PRODUITS LAITIERS CRUS, FRUITS ET VEGETAUX 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>	KIT NEOGEN® DE DETECTION MOLECULAIRE VERSION 2 - CRONOBACTER  NEOGEN® MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - CRONOBACTER	DÉTECTION DES CRONOBACTER SPP.  DETECTION OF CRONOBACTER SPP.	POUDRES DE LAITS INFANTILES ET CEREALES INFANTILES SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS (PRISE D'ESSAI DE 10G ET 300G), POUDRES DE LAIT INFANTILES ET CEREALES INFANTILES AVEC PROBIOTIQUES (PRISE D'ESSAI 10G ET 300G) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  POWDERED INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING THEIR INGREDIENTS (10G AND 300G TEST PORTIONS), POWDERED INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH PROBIOTICS (10G AND 300G TEST PORTIONS) AND INDUSTRIAL 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 SPP</i>  <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>	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 GOLD</i>	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE)  * <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL            FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL            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 FOR SALMONELLA TQ	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (EXCEPTE LES GERMES), LES POUDRES DE LAIT, LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS ET CEREALES POUR NOURRISSONS (ECHANTILLON DE 375G), LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCEPT SPROUTS), MILK POWDERS, INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS (375G SAMPLE SIZE), PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	26.01.2009  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2012 25.01.2018 01.10.2020 11.12.2024  EXTENSION: 02.07.2018 03.05.2021 11.12.2024	26.01.2029
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)  DETECTION OF SHIGA-TOXIN- PRODUCING <i>ESCHERICHIA COLI</i> (STEC)	VIANDES DE BŒUF CRUES (A L'EXCLUSION DE LA VIANDE ASSAISONNEE), LAITS CRUS ET PRODUITS LAITIERS  RAW BEEF MEAT (EXCLUDING SEASONED MEAT), RAW MILK AND DAIRY PRODUCTS	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>Société Titulaire de la certification          et site de production :  <u>Company holder of the certification          and site of production :</u></p>	<p><b>OXOID Ltd</b>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Wade Road          Basingstoke          Hampshire RG24 8PW          ENGLAND</p>	<p>Représentée en Europe par :  <u>Represented in Europe by :</u>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Ratastie 2, 01620, Vantaa, Finland</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>	<i>LISTERIA</i> PRECIS™	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES 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>	<i>LISTERIA</i> PRECIS™	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>  ENUMERATION OF <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES 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>	<i>SALMONELLA</i> PRECIS™	DÉTECTION DES <i>SALMONELLES</i>  DETECTION OF <i>SALMONELLA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  *ALL HUMAN AND ANIMAL FOOD PRODUCTS AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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

<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         *<b>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</b></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.

<p><u>Société Titulaire de la certification</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>OXOID Ltd</b>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Wade Road          Basingstoke          Hampshire RG24 8PW - ENGLAND</p>	<p><u>Représentée en Europe par :</u>  <u>Represented in Europe by :</u>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Ratastie 2, 01620, Vantaa,          Finland</p>	<p><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</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 03/07-11/13</b>	THERMO™ SCIENTIFIC SURETECT™ SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5), LES PRODUITS CARNES, LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS, LES FRUITS DE MER ET LES PRODUITS DE PECHE, LES LEGUMES ET LES ECHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENT PIKO REAL PCR)  * ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (7500 FAST AND QS5 INSTRUMENTS) ; MEAT PRODUCTS, MILK AND	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

			DAIRY PRODUCTS, SEAFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (PIKO REAL PCR INSTRUMENT)		
--	--	--	---	--	--

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>OXOID Ltd</b>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Wade Road          Basingstoke          Hampshire RG24 8PW          ENGLAND</p>	<p>Représentée en Europe par :  <u>Represented in Europe by :</u>  <b>Thermo Fisher Scientific</b>          Ratastie 2, 01620, Vantaa,          Finland</p>	<p>Site de production:  <u>Site of production :</u>  <b>Thermo Fisher Scientific Oy</b>          (Microbiology Vantaa)          Ratastie 2,          PO BOX 100, VANTAA          FI-01621, FINLAND</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 03/09-11/13</b>	THERMO™ SCIENTIFIC SURETECT™ LISTERIA SPP PCR ASSAY	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5), LES PRODUITS CARNES, LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS, LES FRUITS DE MER ET LES PRODUITS DE PECHE, LES LEGUMES ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENT PIKOREAL PCR)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (7500 FAST AND QS5 INSTRUMENTS), MEAT PRODUCTS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, SEAFOOD AND FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (PIKOREAL PCR INSTRUMENT)	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™ ESCHERICHIA COLI O157:H7 PCR ASSAY	DÉTECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157: H7  DETECTION OF <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157: H7	VIANDES CRUES DE BŒUF (PRISE D'ESSAI DE 25G), LEGUMES ET FRUITS (PRISE D'ESSAI DE 25G)  RAW BEEF MEATS (25G TEST PORTION), VEGETABLE AND FRUITS (25G TEST PORTION)	26.03.2015  EXTENSION: 06.07.2015 28.01.2016 02.07.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2019 24.02.2023	26.03.2027

<p><b>UNI 03/11-12/15</b></p>	<p>THERMO™ SCIENTIFIC        SURETECT™ CRONOBACTER        SPECIES PCR ASSAY</p>	<p>DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i>        SPP.   <i>DETECTION OF CRONOBACTER</i>        SPP.</p>	<p>PRODUITS D'ALIMENTATION INFANTILE, LES        CERELES INFANTILES INCLUANT LEURS        INGREDIENTS ET LES ECHANTILLONS DE        L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION        INDUSTRIELLE   <i>INFANT FORMULA, INFANT CEREALS,        RELATED INGREDIENTS AND INDUSTRIAL        PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i></p>	<p>03.12.2015         EXTENSION:        30.06.2016        03.12.2018        02.07.2020        09.11.2021        16.02.2024         RECONDUCTION/RENEWAL:        22.03.2018        05.10.2023</p>	<p>03.12.2027</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.

<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>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by :</u> <b>Thermo Fisher Scientific</b> Ratastie 2, 01620, Vantaa, Finland	<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 PRODUISANT DE LA SHIGA- TOXINE (STEC)  DETECTION OF SHIGA-TOXIN- PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES) (PRISES D'ESSAIS A 25G ET 375G), LES PRODUITS LAITIERS (PRISE D'ESSAI A 25G) ET LES VEGETAUX INCLUANT LES FRUITS (PRISES D'ESSAIS 25G ET 375G A L'EXCLUSION DES GRAINES GERMEES UNIQUEMENT POUR LES PRISES D'ESSAIS A 375G)  RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY) (25G AND 375G TEST PORTION), DAIRY PRODUCTS (25G TEST PORTION) AND VEGETABLES INCLUDING FRUIT (25G AND 375G TET PORTIONS EXCLUDING SPROUTED SEEDS FOR 375G TEST PORTIONS ONLY))	09.11.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 31.10.2024  EXTENSION: 25.02.2022	09.11.2028

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 :

Représentée en Europe par :  
 Represented in Europe by :

Site de production:  
 Site of production :

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

**Hygiena Diagnostics GmbH**  
 Hermannswerder 17  
 14473 Postdam  
 GERMANY

**Hygiena LLC**  
 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, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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 :

Représentée en Europe par :  
 Represented in Europe by :

Site de production:  
 Site of production :

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

**Hygiena Diagnostics GmbH**  
 Hermannswerder 17  
 14473 Postdam  
 GERMANY

**Hygiena LLC**  
 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 LISTERIA MONOCYTOGENES 24E (AUTOMATISÉ / AUTOMATISED)  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	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	01.07.2008  EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020 25.06.2024	01.07.2028
<b>QUA 18/06-07/08</b>	BAX SYSTEM PCR ASSAY GENUS LISTERIA 24E (AUTOMATISÉ / AUTOMATISED)  FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT	DETECTION DES LISTERIA SPP. (A L'EXCLUSION DES LISTERIA GRAYI)  DETECTION OF LISTERIA SPP. (EXCEPT LISTERIA GRAYI)	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (A L'EXCEPTION DES LISTERIA GRAYI)  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCLUDING LISTERIA GRAYI)	01.07.2008  EXTENSION: 26.01.2009 12.05.2011 03.10.2017  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2012 18.03.2016 30.04.2020 25.06.2024	01.07.2028

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 LLC**  
 941 Avenida Acaso  
 Camarillo, CA 93012  
 USA

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**Hygiena Diagnostics GmbH**  
 Hermannswerder 17  
 14473 Postdam  
 GERMANY

Site de production:  
Site of production :

**Hygiena LLC**  
 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  FOR USE WITH BAX Q7	DETECTION DES <i>E. COLI</i> O157:H7  <i>DETECTION OF</i> <i>E. COLI</i> O157:H7	VIANDES DE BŒUF CRUES ET VEGETAUX FRAIS  <i>RAW BEEF MEAT</i> <i>AND RAW VEGETABLES</i>	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.  FOR USE WITH BAX Q7	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	* TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (A L'EXCLUSION DES POUDRES DE LAIT), LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  * ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCLUDING MILK POWDER), PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL 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 :

Représentée en Europe par :  
 Represented in Europe by :

Site de production:  
 Site of production :

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

**Hygiena Diagnostics GmbH**  
 Hermannswerder 17  
 14473 Postdam  
 GERMANY

**Hygiena LLC**  
 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  FOR USE WITH BAX Q7	DETECTION DES LISTERIA  DETECTION OF LISTERIA	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL 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  FOR USE WITH BAX Q7	DETECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL 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  FOR USE WITH BAX Q7	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  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.10.2024	11.01.2029

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>	<u>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by :</u>	<u>Site de production:</u> <u>Site of production :</u>
<b>Hygiena LLC</b> 941 Avenida Acaso Camarillo, CA 93012 USA	<b>Hygiena Diagnostics GmbH</b> Hermannswerder 17 14473 Postdam GERMANY	<b>Hygiena Diagnostics GmbH</b> Hermannswerder 17 14473 Postdam GERMANY

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 18/12-12/24</b>	FOODPROOF® SALMONELLA PLUS CRONOBACTER DETECTION LYOKIT FOR SALMONELLA SPP. DETECTION	DETECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	* LES PRODUITS D'ALIMENTATION INFANTILE AVEC OU SANS PROBIOTIQUES ET LEURS INGREDIENTS, AINSI QUE LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE.  * INFANT FORMULA WITH OR WITHOUT PROBIOTICS AND INGREDIENTS, AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.	18.12.2024	18.12.2028
<b>QUA 18/13-12/24</b>	FOODPROOF® SALMONELLA PLUS CRONOBACTER DETECTION LYOKIT FOR CRONOBACTER SPP. DETECTION	DETECTION DES CRONOBACTER SPP.  DETECTION OF CRONOBACTER SPP.	* LES PRODUITS D'ALIMENTATION INFANTILE AVEC OU SANS PROBIOTIQUES ET LEURS INGREDIENTS, AINSI QUE LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE.  * INFANT FORMULA WITH OR WITHOUT PROBIOTICS AND INGREDIENTS, AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.	18.12.2024	18.12.2028

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 07/04-09/98</b>	RAPID'L.MONO DETECTION	DETECTION DES <i>LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i> ET DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>MONOCYTOGENES</i> AND <i>LISTERIA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND</i> <i>INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL</i> <i>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>	RAPID'L.MONO DENOMBREMENT/ENUMERATION	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 INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND</i> <i>INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL</i> <i>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, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE, ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (A L'EXCEPTION DE L'ANALYSE DES LAITS CRUS)  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCLUDING THE ANALYSIS OF RAW MILK)</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 INDUSTRIAL 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 E. COLI B-GLUCURONIDASE POSITIVE  ENUMERATION AT 44°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI	*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 03.10.2024	02.12.2028
<b>BRD 07/07-12/04</b>	RAPID'E. COLI 2	DENOMBREMENT A 37°C DES E. COLI B-GLUCURONIDASE POSITIVE  ENUMERATION AT 37°C OF B-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	02.12.2004  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020 03.10.2024  EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2028
<b>BRD 07/08-12/04</b>	RAPID'E. COLI 2	DENOMBREMENT A 37°C DES COLIFORMES  ENUMERATION AT 37°C OF COLIFORMS	* TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  * ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	02.12.2004  RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2008 29.11.2012 22.11.2017 16.11.2020 03.10.2024  EXTENSION: 08.12.2022 06.04.2023	02.12.2028

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 07/14-09/07</b>	RAPID'E. COLI O157:H7	DÉTECTION DES <i>E. COLI</i> O157  <i>DETECTION OF E. COLI O157</i>	LES PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LEGUMES, ALIMENTS COMPOSITES  <i>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	DÉTECTION 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>	26.01.2009  EXTENSION: 02.02.2012 17.02.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 29.11.2012 18.05.2017 04.10.2019 04.12.2020 10.12.2024	26.01.2029
<b>BRD 07/17-01/09</b>	AL/GELOSE DENOMBREMENT  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 10.12.2024	26.01.2029
<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 INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS  <i>INFANT FORMULA AND INFANT CEREAL WITH OR WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING INGREDIENTS</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' ENTEROBACTERIACEAE	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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' CAMPYLOBACTER	DENOMBREMENT DES ESPECES DE CAMPYLOBACTER THERMOTOLERANTES C. JEJUNI, C. COLI ET C. LARI  ENUMERATION OF THERMOTOLERANT CAMPYLOBACTER SPECIES C. JEJUNI, C. COLI AND C. LARI	VIANDES ET PRODUITS CARNES, VOLAILLES ET PRODUITS A BASE DE VOLAILLE, ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (ETAPE DE CONFIRMATION OPTIONNELLE)  MEAT ANT MEAT PRODUCTS, POULTRY AND POULTRY MEATS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (CONFIRMATION STAGE IS OPTIONAL)	31.01.2014  EXTENSION: 25.06.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2018 09.12.2021 10.12.2024	31.01.2029
<b>BRD 07/26-03/19</b>	RAPID' B. CEREUS	DENOMBREMENT DES BACILLUS CEREUS	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES 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>  USE OF CFX96 TOUCH, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX OPUS DEEPWELL REAL-TIME PCR INSTRUMENTS WITH CFX MANAGER IDE v3.1 SOFTWARE	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PRISES D'ESSAI DE 25G), LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (PRISES D'ESSAI DE 25G ET 375G), LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOOD) (25G TEST PORTION), PET FOOD AND ANIMAL FEED PRODUCTS (25G AND 375G TEST PORTION), PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	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>  USE OF REAL-TIME PCR CFX96 TOUCH, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX OPUS DEEPWELL WITH CFX MANAGER IDE v3.1 SOFTWARE	DÉTECTION DES LISTERIA MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE, UTILISATION DU NOUVEAU MILIEU D'ENRICHISSEMENT LISTERIA SPECIAL BROTH II (LSB II) POUR LES CATÉGORIES : PRODUITS LAITIERS, ALIMENTS COMPOSITES ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, USE OF A NEW ENRICHMENT ENVIRONMENT OF LISTERIA SPECIAL BROTH II (LSB II) FOR</i>	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

			DAIRY PRODUCTS, COMPOSITE FOODS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.		
--	--	--	--	--	--

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 07/13-05/07</b>	IQ-CHECK <i>LISTERIA</i> SPP.  USE OF REAL-TIME PCR CFX96 TOUCH, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX OPUS DEEPWELL WITH CFX MANAGER IDE v3.1 SOFTWARE	DETECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE, UTILISATION DU NOUVEAU MILIEU D'ENRICHISSEMENT <i>LISTERIA</i> SPECIAL BROTH II (LSB II) POUR LES CATÉGORIES : PRODUITS LAITIERS, ALIMENTS COMPOSITES ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES, USE OF A NEW ENRICHMENT ENVIRONMENT OF LISTERIA SPECIAL BROTH II (LSB II) FOR DAIRY PRODUCTS, COMPOSITE FOODS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.</i>	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 03.10.2024  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  USE OF REAL-TIME PCR CFX96 TOUCH, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX OPUS DEEPWELL WITH CFX MANAGER IDE v3.1 SOFTWARE	DETECTION DES <i>E. COLI</i> O157 :H7  <i>DETECTION OF E. COLI</i> O157:H7	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES) (PRISES D'ESSAI DE 25G ET 375G)  <i>RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY MEATS) (WITH 25G AND 375G SAMPLES SIZES)</i>	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.

<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 07/23-01/13</b>	iQ-CHECK <i>CRONOBACTER</i> SPP.  USE OF REAL-TIME PCR CFX96 TOUCH, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX OPUS DEEPWELL WITH CFX MANAGER IDE V3.1 SOFTWARE	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i> SPP.  <i>DETECTION OF CRONOBACTER SPP.</i>	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS (30G ET 375G) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>POWDERED INFANT FORMULA AND CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING INGREDIENTS (30G AND 375G) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	31.01.2013  EXTENSION: 03.10.2013 08.12.2022  RECONDUCTION/RENEWAL: 27.01.2017 02.04.2020 16.12.2024	31.01.2029

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 12.06.2024	27.09.2028
<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 LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (A L'EXCEPTION DES <i>SALMONELLA</i> IMMOBILES)  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT NON-MOTILE SALMONELLA)</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.

<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 10/05-09/06</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 LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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 LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED 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 LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED 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 D'ALIMENTATION ANIMALE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED 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>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE ET INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS, PRIMARY AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	23.03.2017  EXTENSION: 18.05.2017 02.04.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.02.2021 09.01.2025	23.03.2029

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)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION 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)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION 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>	<b>VIDAS EASY SALMONELLA</b>  <i>USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MiniVIDAS VERSION 5.6, VIDAS 30, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.2 AND PREVIOUS, VITEK® MS PRIME.</i>	<b>DÉTECTION DES SALMONELLES</b>  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	<b>TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE</b>  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	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.

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 12/27-02/10</b>	VIDAS <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> XPRESS (LMX)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> SPP.  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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> MONOCYTOGENES 2 (LMO2)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES  DETECTION OF <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES	PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, PRODUITS DE LA MER, PRODUITS VEGETAUX (SAUF PRODUITS CRUS) ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION  MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, SEAFOOD PRODUCTS, VEGETABLES PRODUCTS (EXCEPT RAW PRODUCTS) AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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



	<p>PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS <i>LISTERIA</i> (AVEC ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 30°C)</p> <p>SAME PROTOCOL AS VIDAS <i>LISTERIA</i> (WITH A 30°C ENRICHMENT STEP)</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 **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 12/11-03/04</b>	<p>VIDAS <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> 2 (LMO2)</p> <p>USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS</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 LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE</p> <p>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</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 DUO</i> (LDUO)</p> <p>USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS</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 LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE</p> <p>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</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.

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 12/25-05/09</b>	VIDAS UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7 (ECPT)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MiniVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	DÉTECTION DES <i>E. COLI</i> O157  DETECTION OF <i>E. COLI</i> O157	PRODUITS CARNES CRUS, VEGETAUX CRUS, LAIT CRU & PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT CRU ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  RAW MEAT PRODUCTS, RAW MILK AND RAW DAIRY PRODUCTS, RAW VEGETABLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MiniVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1. AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.0 AND PREVIOUS, VITEK® MS PRIME	DÉTECTION DES CAMPYLOBACTER SPP.  DETECTION OF CAMPYLOBACTER SPP.	PRODUITS CARNES CRUS, LES PRODUITS A BASE DE VIANDE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  RAW MEAT PRODUCTS, MEAT-BASED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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.

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 12/32-10/11</b>	VIDAS UP SALMONELLA (SPT)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.0 AND PREVIOUS, VITEK® MS PRIME	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE ET PRIMAIRE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS, INDUSTRIAL AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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 LISTERIA (LPT)  USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.1 AND PREVIOUS	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	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.

Société Titulaire de la certification : **bioMérieux SA** Site de production : **BioMérieux SA**  
Company holder of the certification : Chemin de l'Orme Site of production : 2, rue du Moulin Madame  
 69280 Marcy l'Etoile, FRANCE 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 12/05-01/99</b>	GÉLOSE CHROMID COLI – ID <i>CHROMID COLI ID AGAR</i>	DENOMBREMENT A 44°C DES <i>E. COLI</i> β GLUCURONIDASE POSITIVE <i>β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 44°C</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS</i>	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 <i>CHROMID COLI ID AGAR</i>	DENOMBREMENT A 37°C DES <i>E. COLI</i> β GLUCURONIDASE POSITIVE <i>β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 37°C</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS</i>	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 <i>CHROMID COLI ID AGAR</i>	DENOMBREMENT DES COLIFORMES A 37°C <i>COLIFORMS ENUMERATION AT 37°C</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS</i>	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.	LES VIANDES CRUES, LES PRODUITS A BASE DE VIANDE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  IN RAW MEAT PRODUCTS, IN MEAT-BASED PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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 (UTILISATION DE LA METHODE NON RECOMMANDEE POUR L'ANALYSE DES PRODUITS A FORTE ACTIVITE ENZYMATIQUE, RESTRICTION LEVEE LORS DE L'APPLICATION D'UNE DILUTION ≥ 1/40)  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS (USE OF THE METHOD NOT RECOMMENDED TO ANALYSE PRODUCTS WITH A HIGH ENZYMATIC ACTIVITY, RETRICTION IS LIFTED WHEN APPLYING A DILUTION ≥ 1/40)</i>	04.02.2005  RECONDUCTION/RENEWAL: 26.01.2009 30.11.2012 27.01.2017 04.12.2020 03.02.2025  EXTENSION: 03.05.2023	04.02.2029
<b>BIO 12/17-12/05</b>	TEMPO® TC  <i>USE OF FOLLOWING SOFTWARE: TEMPO VERSION R5 AND PREVIOUS VERSIONS</i>	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX  <i>ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS</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 <i>USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS</i>	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES  <i>ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'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 <i>USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS</i>	DENOMBREMENT DES STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE  <i>ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI</i>	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS</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 <i>USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS</i>	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 INDUSTRIELLE  <i>*ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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.	VOLAILLES CRUES ET PRODUITS A BASE DE VOLAILLE PRETS-A-CUIRE  RAW POULTRY 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 <i>SALMONELLA</i>  USE OF A NEW PROTOCOL OF ENRICHMENT WITH BACTVIAB® PMAxx™ PRETREATMENT FOR THE ANALYSIS OF DOG AND CAT FEED PRODUCTS (375G TEST PORTION)	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (37°C ET 41,5°C), LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE (37°C), LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (37°C ET 41,5°C), ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION PRIMAIRE (37°C) (A L'EXCEPTION DES EAUX D'ABREUVOIR)  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (37°C AND 41,5°C), PET FOOD PRODUCTS (37°C), INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (37°C AND 41.5°C), AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (37°C) (EXCLUDING DRINKING WATER)</i>	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 09.10.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 14.05.2020 12.06.2024	30.06.2028
<b>BIO 12/39-09/16</b>	GENE-UP <i>LISTERIA SPP.</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA SPP.</i> (A L'EXCLUSION DES <i>LISTERIA GRAYI</i> )  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP. (EXCEPT LISTERIA GRAYI)</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>	29.09.2016  EXTENSION: 24.11.2016 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021  RECONDUCTION/RENEWAL: 02.07.2020 12.06.2024	29.09.2028

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 / 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>	<b>GENE-UP LISTERIA MONOCYTOGENES</b>  USE OF THE GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE VERSIONS 3.0, 3.1 OR 3.2.	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  DETECTION OF <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  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 02.10.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 01.10.2020 02.10.2024	24.11.2028
<b>BIO 12/42-03/18</b>	<b>GENE-UP CRONOBACTER SPP.</b>  USE OF THE GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE VERSIONS 3.0, 3.1 AND 3.2	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER SPP.</i>  DETECTION OF <i>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>	<b>GENE-UP® SALMONELLA Enteritidis &amp; SALMONELLA Typhimurium</b>  USE OF GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE 3.2	DÉTECTION DES <i>SALMONELLA Enteritidis &amp; SALMONELLA Typhimurium</i>	VIANDES DE PORC ET DE VOLAILLE ET LES OVOPRODUITS  PORK AND POULTRY MEAT PRODUCTS AND EGG PRODUCTS	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.

<u>Société titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<u>Distributeur :</u> <u>Retailer :</u>	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>
<b>EUROPROBE SA</b> Le Gemellyon Nord 57 Bd Vivier Merle 69429 Lyon Cedex 03, FRANCE	<b>EURALAM</b> Le Gemellyon Nord 57 Bd Vivier Merle 69429 Lyon Cedex 03, FRANCE	<b>EUROPROBE SA</b> 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>	<b>LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL 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 INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND</i> <i>INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL</i> <i>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 LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED</i> <i>PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION</i> <i>ENVIRONMENTAL SAMPLES</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.

<p><u>Société Titulaire de la certification :</u>  <u>Company holder of the certification :</u></p>	<p><b>SOLABIA SAS</b>          29, Rue Délizy          93698 Pantin cedex          FRANCE</p>	<p><u>Site de production :</u>  <u>Site of production :</u></p>	<p><b>SOLABIA SAS</b>          ZAC de Ther –Allonne          Rue des 40 mines – BP 10245          60002 Beauvais 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>BKR 23/05-12/07</b>	COMPASS <i>LISTERIA</i> AGAR DENOMBREMENT	DÉNOMBREMENT DES <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES  ENUMERATION OF <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	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  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS</i>	05.02.2010 EXTENSION: 30.01.2020 RECONDUCTION/RENEWAL: 28.11.2013 17.05.2018 09.12.2021 18.12.2024	05.02.2029
<b>BKR 23/07-10/11</b>	IRIS <i>SALMONELLA</i>	DÉTECTION DES <i>SALMONELLES</i>  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ANIMAUX DE COMPAGNIE (0 A 25G), PRODUITS SECS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ANIMAUX DE COMPAGNIE (50 A 125G) ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), PET FOOD AND ANIMAL FEED (0 À 25G), DRY PET FOOD AND ANIMAL FEED (50 À 125G), 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  <i>SURFACE INOCULATION PROTOCOL BY DIRECT STREAKING OR SPIRAL PLATING</i>	DENOMBREMENT DES <i>PSEUDOMONAS SPP.</i> PRESOMPTIFS  <i>ENUMERATION OF PRESUMPTIVE PSEUDOMONAS SPP.</i>	PRODUITS CARNÉS (PRODUITS CARNÉS CRUS, DONT CONGELÉS, NON CONGELÉS, ASSAISONNÉS ; VOLAILLES CRUES, DONT CONGELÉES, NON CONGELÉES, ASSAISONNÉES ; PRODUITS DE SALAISON) ET PRODUITS LAITIERS  <i>MEAT PRODUCTS (RAW MEAT PRODUCTS, FRESH AND FROZEN, SEASONED; RAW POULTRY, FRESH AND FROZEN, SEASONED; DRIED MEAT PRODUCTS) AND DAIRY PRODUCTS</i>	05.06.2015  RECONDUCTION/RENEWAL: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027

<b>BKR 23/09-05/15 B</b>	<b>RHAPSODY AGAR</b>  <i>SURFACE INOCULATION PROTOCOL        BY DIRECT STREAKING OR SPIRAL        PLATING</i>	DENOMBREMENT DES <i>PSEUDOMONAS SPP.</i>  <i>ENUMERATION OF        PSEUDOMONAS SPP.</i>	PRODUITS LAITIERS (PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT, PRODUITS LAITIERS CRUS ET DESSERTS LACTES)  <i>DAIRY PRODUCTS (HEAT-PROCESSED          DAIRY PRODUCTS, RAW DAIRY PRODUCTS          AND MILK-BASED DESSERTS)</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>	EASY STAPH®	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>	SYMPHONY	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>	METHODE CSD	DÉTECTION DES <i>CRONOBACTER</i> SPP.  DETECTION OF <i>CRONOBACTER</i> SPP.	LES POUDRES DE LAIT ET CEREALES INFANTILES AVEC ET SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS (AVEC PRISES D'ESSAIS DE 0 A 50G ET 50G A 375G) ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (PRISES D'ESSAIS DE 0 A 50G)  MILK POWDERS AND INFANT CEREALS WITH AND WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING THEIR INGREDIENTS (WITH 0-50G AND 50G - 375G SAMPLES SIZE) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	10.12.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.10.2024	10.12.2028

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>DSM Food Specialities</b> Alexander Fleminglaan 1 2613 AX Delft THE NETHERLANDS	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>	<b>DSM Food Specialities 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 (INDIVIDUEL ET MELANGE) (AVEC OU SANS AZIDIOL)  <i>COW MILK (INDIVIDUAL AND COMMINGLED) (WITH OR WITHOUT AZIDIOL)</i>	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>	MICROSEQ® SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR ANIMAUX (INCLUANT LES ANIMAUX DE COMPAGNIE) ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE  <i>ALL HUMAN FOOD, FEED PRODUCTS (INCLUDING PET FOOD) AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	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>	LES PRODUITS CARNES (A L'EXCLUSION DE LA VIANDE DE VOLAILLE CRUE POUR LE PROTOCOLE RAPID SPIN), LES PRODUITS LAITIERS, LES PRODUITS DE LA PECHE, LES LEGUMES ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>MEAT PRODUCTS (EXCLUDING RAW POULTRY MEAT FOR THE RAPID SPIN PROTOCOL), DAIRY PRODUCTS, FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL 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 MONOCYTOGENES</i>	DÉTECTION DES <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>  <i>DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	LES PRODUITS CARNES, LES PRODUITS LAITIERS, LES PRODUITS DE LA PECHE, LES VEGETAUX ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL 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>	LES VIANDES BOVINES CRUES (FRAICHES ET CONGEELES, ASSAISONNEES OU NON), LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT ET LE CACAO ET LES PRODUITS DE CACAO  <i>RAW BEEF MEATS (FRESH AND FROZEN, SEASONED OR NOT), HEAT-TREATED MILK AND DAIRY PRODUCTS AND 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>	LES VIANDES BOVINES CRUES (FRAICHES ET CONGEELES, ASSAISONNEES OU NON), LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT ET LE CACAO ET LES PRODUITS DE CACAO  <i>RAW BEEF MEATS (FRESH AND FROZEN, SEASONED OR NOT, HEAT-TREATED MILK AND DAIRY PRODUCTS AND 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 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>	<u>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by</u>	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>
<b>Neogen Europe, Ltd.</b> The Dairy School Auchincruive Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK	<b>Neogen Ireland Ltd.</b> Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co. Wicklow, A98 YV29, Ireland	<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  DETECTION OF SALMONELLA FROM GROUP A (EXCEPT SALMONELLA PARATYPHI A) THROUGH GROUP E	PRODUITS CARNES, OVOPRODUITS, PRODUITS DE LA MER, ALIMENTS COMPOSITES PRETS A MANGER OU A RECHAUFFER  MEAT PRODUCTS, EGG PRODUCTS, SEAFOOD PRODUCTS, MULTI-COMPONENT FOODS, OR MEAL COMPONENTS PRODUCT	07.10.2011  RECONDUCTION/RENEWAL: 06.07.2015 30.04.2020 04.09.2023	07.10.2027
<b>NEO 35/02-05/13</b>	ANSR SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS	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>	ANSR® FOR 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	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>	ANSR® FOR LISTERIA MONOCYTOGENES	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	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.

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<u>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by</u>	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>
<b>Neogen Europe, Ltd.</b> The Dairy School Auchincruive Ayr, Ayrshire, Scotland KA6 5HW, UK	<b>Neogen Ireland Ltd.</b> Bray Business Park, Southern Cross Rd, Bray, Co. Wicklow, A98 YV29, Ireland	<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 35/05-07/16</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 21.06.2024	01.07.2028
<b>NEO 35/06-07/16</b>	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA MONOCYTOGENES (OBOP-LMO)	DÉTECTION DES <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES  <i>DETECTION OF LISTERIA</i> <i>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 21.06.2024	01.07.2028

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>Société Titulaire de la certification et site de production :  <u>Company holder of the certification and manufacturing site :</u>          :</p>	<p><b>Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)</b>          Unit 9 Mansfield Networkcentre          Millenium Business Park          Concorde Way          Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK</p>	<p>Représentée en Europe par :  <u>Represented in Europe by :</u></p>	<p><b>PerkinElmer Health Sciences B.V.</b>          3 Kelvinlaan, 9207 JB Drachten          Netherlands</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
SOL 37/01-06/13	SOLUS SALMONELLA ELISA	DÉTECTION DES SALMONELLES  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	18.06.2013  EXTENSION: 16.05.2014  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
SOL 37/02-06/13	SOLUS LISTERIA ELISA	DÉTECTION DES LISTERIA SPP.  <i>DETECTION OF LISTERIA SPP.</i>	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	18.06.2013  RECONDUCTION/RENEWAL: 03.07.2017 13.04.2021	18.06.2025
SOL 37/03-10/15	SOLUS E. COLI O157 ELISA	DÉTECTION DES <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157  <i>DETECTION OF ESCHERICHIA COLI O157</i>	LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  <i>HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i>	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 et site de production :  
Company holder of the certification and manufacturing site :

**Solus Scientific Ltd (part of PerkinElmer Inc.)**  
 Unit 9 Mansfield Networkcentre  
 Millenium Business Park  
 Concorde Way  
 Mansfield - NG197JZ Nottinghamshire, UK

Représentée en Europe par :  
Represented in Europe by :

**PerkinElmer Health Sciences B.V.**  
 3 Kelvinlaan, 9207 JB Drachten  
 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>SOL 37/04-12/18</b>	SOLUS ONE SALMONELLA	DÉTECTION DES SALMONELLES  DETECTION OF SALMONELLA	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE A L'EXCLUSION DES PRODUITS FUMES ET DES PRODUITS LAITIERS CRUS, ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE (ECHANTILLON DE 375 G) A L'EXCLUSION DES MATIERES PREMIERES  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCLUDING SMOKED AND RAW DAIRY PRODUCTS, AND PET FOOD PRODUCTS (375G TEST PORTION) EXCLUDING RAW MATERIALS	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  DETECTION OF SALMONELLA SPP.	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE (25G ET 375G) ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE (25G), ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE, POUDDRE DE LAIT, PRODUITS D'ALIMENTATION INFANTILE AVEC ET SANS PROBIOTIQUES (375G), LAIT ET PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT (375G)  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), FEED PRODUCTS PET FOOD (25G ET 375G) AND ANIMAL FEED (25G), INDUSTRIAL ENVIRONMENTAL SAMPLES, MILK POWDERS, INFANT FORMULA WITH AND WITHOUT PROBIOTICS (375G), HEAT-PROCESSED MILK AND DAIRY PRODUCTS (375G)	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.  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	26.01.2017  EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020 04.10.2023 02.11.2023 08.02.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.01.2025	26.01.2029

<p><b>EGS 38/03-01/17</b></p>	<p>BACGENE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i></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 INDUSTRIELLE</p> <p><i>ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES</i></p>	<p>26.01.2017</p> <p>EXTENSION :          21.03.2019          30.01.2020          07.01.2021          04.10.2023          02.11.2023          08.02.2024</p> <p>RECONDUCTION/RENEWAL:          13.01.2025</p>	<p>26.01.2029</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.

<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 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	26.01.2017 03.12.2020  RECONDUCTION/RENEWAL: 18.12.2024	26.01.2029
<b>EGS 38/05-03/17</b>	BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	DÉTECTION DES LISTERIA SPP. ET LISTERIA MONOCYTOGENES  DETECTION OF LISTERIA SPP. AND LISTERIA MONOCYTOGENES.	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	14.03.2017  EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 03.12.2020 04.10.2023 08.02.2024  RECONDUCTION/RENEWAL: 13.01.2025	14.03.2029
<b>EGS 38/06-11/19</b>	BACGENE E.COLI O157:H7	DETECTION DES ESCHERICHIA COLI 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  RAW MEAT, READY-TO-EAT AND READY-TO- REHEAT MEAT (EXCEPT POULTRY), RAW MILK, AND RAW MILK BASED PRODUCTS, FRESH PRODUCE AND FRUITS	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.

Société Titulaire de la certification : <u>Company holder of the certification :</u>	<b>Gold Standard Diagnostics</b> Engesserstraße 4 D-79108 Freiburg im Breisgau GERMANY	Site de production : <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 38/07-12/20</b>	BACSPEC SALMONELLA 2	DETECTION DES SALMONELLA SPP.  DETECTION OF SALMONELLA 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  RECONDUCTION/RENEWAL: 18.12.2024	07.01.2029

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.

**BIOCHEK B.V**  
 Fokkerstraat 14, 2811 ER Reeuwijk,  
 The Netherlands

Site de production:  
Manufacturing site:

**Hygiëna Diagnostics GmbH**  
 Hermannsweder 17,  
 14473 Potsdam, Germany

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

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 :  
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 <i>SALMONELLA</i> SPP. DNA TEST	DÉTECTION DE <i>SALMONELLA</i> SPP.  <i>DETECTION OF SALMONELLA SPP.</i>	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  <i>RAW POULTRY MEATS, INDUSTRIAL POULTRY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND POULTRY ENVIRONMENTAL PRIMARY SAMPLES</i>	16.12.2022	16.12.2026

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

<u>Société Titulaire de la certification :</u> <u>Company holder of the certification :</u>	<u>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by</u>	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>
<b>Shimadzu Diagnostics Corporation</b> 20F Ueno Frontier Tower 3-24-6 UENO, TAITO-KU, TOKYO 110-8736 JAPAN	<b>Shimadzu Diagnostics Europe.</b> 3 rue d'Alexandrie 75002 PARIS	<b>Shimadzu Diagnostics Corporation</b> 1075-2 Hokonammoro, Yuki-shi Ibaraki 307-0036 JAPAN

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>SDC 42/01-12/24</b>	COMPACTDRY™ EC (COLIFORMES)	DÉNOMBREMENT DES COLIFORMES  ENUMERATION OF COLIFORMS	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION RÉALISÉS SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	19.12.2024	19.12.2028
<b>SDC 42/02-12/24</b>	COMPACTDRY™ EC (E. COLI)	DÉNOMBREMENT DES ESCHERICHIA COLI  ENUMERATION OF ESCHERICHIA COLI	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION RÉALISÉS SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	19.12.2024	19.12.2028

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>Shimadzu Diagnostics Corporation</b> 20F Ueno Frontier Tower 3-24-6 UENO, TAITO-KU, TOKYO 110-8736 JAPAN	<u>Représentée en Europe par :</u> <u>Represented in Europe by</u>  <b>Shimadzu Diagnostics Europe.</b> 3 rue d'Alexandrie 75002 PARIS	<u>Site de production :</u> <u>Site of production :</u>  <b>Shimadzu Diagnostics Corporation</b> 1075-2 Hokonammoro, Yuki-shi Ibaraki 307-0036 JAPAN
---	---	--

SDC 42/03-12/24	COMPACTDRY™ TC	DÉNOMBREMENT DE LA FLORE TOTALE  ENUMERATION OF TOTAL VIABLE ORGANISMS	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION RÉALISÉS SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	19.12.2024	19.12.2028
SDC 42/04-12/24	COMPACTDRY™ X-SA	DÉNOMBREMENT DES STAPHYLOCOCCUS AUREUS  ENUMERATION OF STAPHYLOCOCCUS AUREUS	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION RÉALISÉS SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ÉCHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE  *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES	19.12.2024	19.12.2028

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.

**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>			
<b>NF EN ISO 6579 (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>
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 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 foodproof® Salmonella plus Cronobacter Detection LyoKit for Salmonella spp. detection	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> 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>
AL Detection ALOA One Day COMPASS <i>Listeria</i> Agar Detection ANSR for <i>Listeria</i> or culture media ANSR for <i>Listeria monocytogenes</i> or culture media <i>Listeria</i> Precis Detection RAPID'L. mono Detection RAPID' <i>Listeria</i> spp. OXOID™ <i>Listeria</i> Precis™	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – <i>Listeria</i> Neogen® Molecular Detection Assay 2 – <i>Listeria monocytogenes</i> ANSR for <i>Listeria</i> ANSR for <i>Listeria monocytogenes</i> BAX System PCR Assay Genus <i>Listeria</i> 24E BAX System PCR Assay <i>L. monocytogenes</i> 24E GENE-UP <i>Listeria</i> spp. GENE-UP <i>Listeria monocytogenes</i> (*) iQ-Check <i>Listeria monocytogenes</i> II iQ-Check <i>Listeria</i> spp ANSR for <i>Listeria</i> or culture media LESS Plus for <i>Listeria monocytogenes</i> + ANSR for <i>Listeria monocytogenes</i> or culture media LUMIPROBE 24 <i>Listeria monocytogenes</i> MicroSEQ <i>Listeria monocytogenes</i> MicroSEQ <i>Listeria</i> spp Thermo Scientific SureTect <i>Listeria monocytogenes</i> PCR Assay Thermo Scientific SureTect <i>Listeria</i> Species PCR Assay GENE-UP® <i>Salmonella</i> Enteritidis & <i>Salmonella</i> Typhimurium	Solus <i>Listeria</i> ELISA TRANSIA Plate <i>Listeria</i> TRANSIA Plate <i>Listeria monocytogenes</i> VIDAS LDUO VIDAS LIS VIDAS LMX VIDAS LMO2 (30°C enrichment protocol) VIDAS LMO2 (37°C enrichment protocol) VIDAS LPT Solus One <i>Listeria</i>	

(\*): 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 <i>Listeria</i> Agar Enumeration <i>Listeria</i> Precis Enumeration RAPID'L. <i>mono</i> 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)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
Neogen® Petrifilm® Coliform count plate (B, C) Neogen® Petrifilm® High Sensitivity Coliform count Plate			

<b>COLIFORMES / COLIFORMS</b> NF ISO 4832 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
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'E. coli 2 (37°C enrichment protocol) CompactDry™ EC (coliformes)			

<b>COLIFORMES / COLIFORMS</b> NF V08-060 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
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 CompactDry™ TC			

<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 MÉSOPHIQUES / 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 CompactDry™ EC ( <i>E. coli</i> )			

<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' <i>E. coli</i> 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 (*)			

<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 CompactDry™ X-SA			

<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 <i>Cronobacter</i> spp. (*) iQ-Check <i>Cronobacter sakazakii</i> (*) Thermo Scientific SureTect <i>Cronobacter</i> species PCR Assay (*) foodproof® <i>Salmonella</i> plus <i>Cronobacter</i> Detection LyoKit for <i>Cronobacter</i> spp. detection		

<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 MOISSISSURES / 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 / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
RHAPSODY AGAR (*)			

<b>PSEUDOMONAS SPP.</b>			
XP ISO/TS 11059 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / CULTURE MEDIA	MÉTHODES MOLÉCULAIRES / MOLECULAR METHODS	TESTS IMMUNOLOGIQUES / IMMUNOLOGICAL TESTS	CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY
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
	Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Screening PCR Assay and Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Identification PCR Assay (*)  BAX System Real-Time PCR Assays for STEC Suite and BAX System Real-Time PCR Assays for <i>E. coli</i> O157:H7  Assurance @ GDS MPX for Top 7 STEC, MPX ID for Top STEC and EHEC ID for <i>E.</i> <i>coli</i> 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)*