



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

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/06-07/04**
Décision de reconduction du : **13-06-2024**
Fin de validité : **01-07-2028**

La société :

BIO-RAD
3 Boulevard Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette - France

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

iQ-Check™ *Salmonella* II

Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

Réf. 10000131519 **Ver D**

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

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 14-06-2024). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **1^{er} juillet 2028**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général
Julien NIZRI

La méthode alternative d'analyse :

iQ-Check™ *Salmonella* II

Validée pour la recherche des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

BIO-RAD Laboratories, Inc
2000 Alfred Nobel Drive
California 94547 Hercules – Etats-Unis

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

Protocole de validation	NF EN ISO 16140-2 (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode(s) de référence	NF EN ISO 6579-1 (Avril 2017) et son Amendement A1 (Mars 2020) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> - Partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp. Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC.
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments) (prises d'essai de 25g), les aliments pour animaux de compagnie et les aliments pour animaux (prises d'essai de 25g et 375g), les échantillons de l'environnement de production industrielle et les échantillons de l'environnement de production primaire.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation des instruments de PCR en temps-réel CFX96 Touch, CFX96 Touch Deepwell et CFX OPUS Deepwell avec le logiciel CFX Manager IDE v3.1.

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

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