



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

# Certificat

Certificat N° : **BRD 07/11-12/05**  
Décision de reconduction du : **03-10-2025**  
Fin de validité : **09-12-2029**

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 :

## RAPID' Salmonella

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice  
technique

Réf. 10000246966 **Ver A**

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 15-07-2025). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **09 décembre 2029**. 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 :

## RAPID' Salmonella

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

**BIO-RAD**  
Route de Cassel  
59114 Steenvoorde - France

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

Protocole de validation	<b>NF EN ISO 16140-2</b> (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	<b>NF EN ISO 6579-1</b> (Avril 2017) et son <b>amendement A1</b> (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), les produits d'alimentation pour animaux de compagnie, les produits d'alimentation animale, et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Le protocole "double enrichissement" applicable aux produits laitiers exclut l'analyse des laits crus.
Alerte(s)	Non applicable.
Autre(s) information(s)	Le domaine d'application inclut l'ajout d'un nouveau protocole d'enrichissement spécifique pour la catégorie « cacao et produits chocolatés jusqu'à 375 g ».

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/>.