



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

# Certificat

Certificat N° : **BRD 07/27-07/25**  
Décision d'extension du : **16-10-2025**  
Fin de validité : **18-07-2029**

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 :

## EZ-Check *Salmonella* spp.

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice  
technique

Bulletin 5145 **Ver C**

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 18-07-2025). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **18 juillet 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

Edition du 16/10/2025

Page 1/2

La méthode alternative d'analyse :

## EZ-Check *Salmonella* spp.

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

**BIO-RAD Laboratories**  
925 Alfred Noble Drive  
Hercules, California 94547  
USA

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) <b>et son 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)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation des instruments de RT-PCR suivants avec le logiciel CFX Maestro IDE V4.0 : CFX Opus 96, CFX Opus Deepwell, CFX96 Touch Deep Well and CFX Duet. L'utilisation de la « iQ-Check Free DNA Removal Solution » est possible pour toutes les catégories du domaine d'application (à l'exception du cacao et des produits chocolatés) et le « EZ Salmo » APF est validé pour tous les échantillons. L'utilisation du système iQ-Check® Prep System v5 est incluse dans le champ d'application de la validation pour toutes les catégories validées.

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/>.