



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/22-05/12**

Décision d'extension du : **10-12-2025**

Fin de validité : **10-05-2028**

La société :

BIO-RAD

3 Bd 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'Sakazakii

Validée pour la détection des *Cronobacter* spp.

Référence(s) de notice
technique

Réf. 10000172873 **Ver B**

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, inclusivité et exclusivité), 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 10-04-2024). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **10 mai 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 d'AFNOR Certification
Julien NIZRI



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

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/22-05/12**
Décision d'extension du : **10-12-2025**
Fin de validité : **10-05-2028**

La méthode alternative d'analyse :

RAPID'*Sakazakii*

Validée pour la détection des *Cronobacter* 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	NF EN ISO 16140-2 (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	NF EN ISO 22964 (Juin 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp.
Domaine d'application	Les poudres de lait infantile et céréales infantiles avec ou sans probiotiques incluant leurs ingrédients (échantillons de 30 et 375g), et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Sont inclus les thermocycleurs et logiciels reportés dans la notice technique du fabricant.

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/>.