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 :* 02-Novembre-2026 / 02nd-November-2026

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*)

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 :
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*
3M 01/01-09/89	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 01.07.2025 EXTENSION: 27.09.2007 06.02.2015 05.08.2025	10.09.2029

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 :
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 :
Site of production :

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*
3M 01/02-09/89 A	NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES NEOGEN® PETRIFILM® *COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES) *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING ALL COLONIES)*	* TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (A L'EXCEPTION DES COQUILLAGES CRUS) (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS), LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE. ** ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCEPT RAW SHELLFISH) (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.*	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 05.05.2026 EXTENSION: 06.02.2015	09.06.2030
3M 01/02-09/89 B	NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES NEOGEN® PETRIFILM® *COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES) *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS (READING GAS PRODUCING COLIFORMS COLONIES)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE SAUF COQUILLAGES CRUS **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS EXCEPT RAW SHELL-FISH*	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 05.05.2026	09.06.2030

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 :
Site of production :

3M Wroclaw
ul. Kowalska 143
51-424 Wrocław
POLAND

3M 01/02-09/89 C	NEOGEN® PETRIFILM® COLIFORMES NEOGEN® PETRIFILM® *COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES THERMOTOLERANTS (LECTURE DES COLONIES GAZOGENES ET NON GAZOGENES) *ENUMERATION OF THERMOTOLERANT COLIFORMS (READING ALL COLONIES)*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	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 05.05.2026	09.06.2030

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 :
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*
3M 01/05-03/97A	NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE COLIFORMES *NEOGEN® PETRIFILM® RAPID COLIFORM COUNT PLATE*	DENOMBREMENT RAPIDE DES COLIFORMES ENTRE 14H ET 26H *ENUMERATION OF COLIFORMS – BETWEEN 14 H AND 26H*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	18.03.1997 EXTENSION: 05.05.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 19.09.2005 28.11.2008 31.01.2013 01.07.2016 05.11.2021 13.03.2025	18.03.2029
3M 01/05-03/97C	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 13.03.2025	18.03.2029

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 :
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 :
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*
3M 01/06-09/97	NEOGEN® PETRIFILM® *ENTEROBACTERIACEAE COUNT PLATE* NEOGEN® PETRIFILM® *ENTEROBACTERIACEAE COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	10.09.1997 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.12.2001 14.06.2005 03.07.2009 04.07.2013 02.10.2017 29.06.2021 01.07.2025 EXTENSION: 01.04.2010 06.02.2015 05.08.2025	10.09.2029
3M 01/07-03/99	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 :
Site of production :

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*
3M 01/08-06/01	NEOGEN® PETRIFILM® SELECT'*E. COLI* NEOGEN® PETRIFILM® *SELECT E. COLI COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	*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 PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	14.06.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.04.2005 18.05.2009 23.05.2013 01.07.2016 06.10.2021 23.05.2025 EXTENSION : 06.02.2015 05.08.2025	14.06.2029
3M 01/09-04/03 A	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS NEOGEN® PETRIFILM® *STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM*	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOCCI* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS*	02.04.2003 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.03.2007 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027
3M 01/09-04/03 B	NEOGEN® PETRIFILM® STAPH EXPRESS NEOGEN® PETRIFILM® *STAPH EXPRESS COUNT SYSTEM*	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOCCI* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS*	27.09.2007 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.02.2011 06.02.2015 22.03.2019 02.04.2023	02.04.2027

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 :
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*
3M 01/13-07/14	NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE LEVURES ET MOISISSURES NEOGEN® PETRIFILM® *RAPID YEAST AND MOLD PLATE*	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISISSURES *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 EXTENSION: 06.05.2025 05.08.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2018 25.05.2022 02.07.2026	03.07.2030
3M 01/17-11/16	NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE FLORE TOTALE NEOGEN® PETRIFILM® *RAPID AEROBIC COUNT PLATE*	DENOMBREMENT DE LA FLORE AEROBIE MESOPHILE *ENUMERATION OF MESOPHILIC AEROBIC FLORA*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS)* *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS)*	25.11.2016 EXTENSION: 07.04.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 12.11.2020 21.11.2024	25.11.2028
3M 01/19-11/17	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 17.11.2025	23.11.2029

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 :
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 :
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*
3M 01/14-05/16	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE – *LISTERIA VERSION 2* NEOGEN® *MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 - 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*	18.05.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.04.2020 03.05.2024	18.05.2028
3M 01/15-09/16	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE - *LISTERIA MONOCYTOGENES VERSION 2* NEOGEN® *MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – 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*	30.09.2016 EXTENSION: 09.12.2024 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2020 27.09.2024	30.09.2028
3M 01/16-11/16	KIT NEOGEN® DE DÉTECTION MOLÉCULAIRE - *SALMONELLA VERSION 2* NEOGEN® *MOLECULAR DETECTION ASSAY 2 – SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*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 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 :
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*
3M 01/18-05/17	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 16.05.2025	18.05.2029
3M 01/20-03/18	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 02.03.2026	22.03.2030

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 site of production :*	**BioControl Systems, Inc, an affiliate of Merck KGaA, Darmstadt Germany** 3050 Spruce Street St. Louis, MO 63103 USA	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :*	**Millipore S.A.S part of Merck Group** 39 Route Industrielle de la Hardt CS n°49222 67129 Molsheim 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*
TRA 02/06-11/95	TRANSIA® PLATE *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*	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
TRA 02/08-03/01	TRANSIA® PLATE *SALMONELLA GOLD*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (HORS ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (EXCEPT PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENT)*	23.03.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.02.2005 02.07.2009 29.11.2012 25.01.2017 18.12.2020 11/12/2024 EXTENSION: 12.05.2011 18.03.2016	03.02.2029

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 et site de production : *Company holder of the certification and site of production :*	**BioControl Systems, Inc, an affiliate of Merck KGaA, Darmstadt Germany** 3050 Spruce Street St. Louis, MO 63103 USA	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :*	**Millipore S.A.S part of Merck Group** 39 Route Industrielle de la Hardt CS n°49222 67129 Molsheim 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*
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 *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTEUR DE SHIGA-TOXINE (STEC) *DETECTION OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC)*	VIANDES DE BŒUF CRUES (A L'EXCLUSION DE LA VIANDE ASSAISONNEE) ; LES VIANDES CRUES ET PRETES-A-CUIRE ; LES VIANDES CRUES DE VOLAILLE, PRETES-A-CUIRE, PRETES-A-RECHAUFFER ET PRETES-A-MANGER ; LES LAITS CRUS ET PRODUITS LAITIERS ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE. *RAW BEEF MEAT (EXCLUDING SEASONED MEAT); RAW AND READY-TO-COOK MEAT; RAW POULTRY MEAT, READY-TO-COOK, READY-TO-HEAT AND READY-TO-EAT; RAW MILK AND DAIRY PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.*	08.04.2022 EXTENSION: 05.05.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.01.2026	08.04.2030

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 site of production :

OXOID Ltd
Thermo Fisher Scientific
Wade Road
Basingstoke
Hampshire RG24 8PW
ENGLAND

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by :
Thermo Fisher Scientific
Ratastie 2, 01620, Vantaa, 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*
UNI 03/04-04/05	THERMO SCIENTIFIC™ LISTERIA PRECIS™ (DETECTION *LISTERIA MONOCYTOGENES*)	DÉTECTION 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*	08.04.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 24.09.2009 31.01.2013 24.03.2017 08.04.2021 01.04.2025 EXTENSION: 15.09.2006 29.03.2007 06.10.2022 14.05.2025	08.04.2029
UNI 03/05-09/06	THERMO SCIENTIFIC™ LISTERIA PRECIS™ (DENOMBREMENT *LISTERIA MONOCYTOGENES*)	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION 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*	15.09.2006 EXTENSION: 29.03.2007 06.10.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2010 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022 16.07.2026	15.09.2030
UNI 03/06-12/07	THERMO SCIENTIFIC™ SALMONELLA PRECIS™ METHOD	DÉTECTION DES SALMONELLES DETECTION OF *SALMONELLA 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	04.12.2027

				EXTENSION: 01.10.2020 16.02.2024	
UNI 03/14-06/22	THERMO SCIENTIFIC™ LISTERIA PRECIS™ (DETECTION *LISTERIA* SPECIES)	DETECTION DES *LISTERIA* SPECIES DETECTION OF *LISTERIA* SPECIES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	16.06.2022 EXTENSION: 06.10.2022 14.05.2025	16.06.2026
UNI 03/15-06/22	THERMO SCIENTIFIC ™ LISTERIA PRECIS™ (DENOMBREMENT *LISTERIA* SPECIES)	DENOMBREMENT DES *LISTERIA* SPECIES ENUMERATION OF *LISTERIA* SPECIES	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION ET LES ECHANTILLONS 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*	17.05.2023	17.05.2027

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 :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW - ENGLAND	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :* **Thermo Fisher Scientific** Ratastie 2, 01620, Vantaa, Finland	Site de production: *Site of production :* **Thermo Fisher Scientific Oy** (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*
UNI 03/07-11/13	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 08.10.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.03.2018 06.10.2021 02.10.2025	04.11.2029
UNI 03/08-11/13	THERMO™ SCIENTIFIC SURETECT™ LISTERIA MONOCYTOGENES PCR ASSAY USING THE CYBIO FELIX INSTRUMENT IN COMBINATION WITH THE APPLIED BIOSYSTEMS™ QUANTSTUDIO™ 5 PCR INSTRUMENT OR EQUIVALENT (SAME FEATURES) AND THERMO SCIENTIFIC™ RAPIDFINDER™ ANALYSIS SOFTWARE VERSION 3.0 OR HIGHER. MINIMUM	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* DETECTION OF *LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS), LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5 – PRISE D'ESSAI 25G) ; LES PRODUITS LAITIERS ET LES ALIMENTS A COMPOSANTS MULTIPLES (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5 – PRISE D'ESSAI 125G). **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), INDUSTRIAL*	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 16.05.2025 09.07.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.11.2017 06.10.2021	04.11.2029

			PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (QS5 AND 7500 FAST PCR INSTRUMENTS – 25G TEST PORTION) ; DAIRY PRODUCTS AND MULTI-COMPONENT FOOD (QS5 AND 7500 FAST PCR INSTRUMENTS – 125G TEST PORTION).	02.10.2025	

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 :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :* **Thermo Fisher Scientific** Ratastie 2, 01620, Vantaa, Finland	Site de production: *Site of production :* **Thermo Fisher Scientific Oy** (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*
UNI 03/09-11/13	THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ LISTERIA SPECIES PCR ASSAY USING THE CYBIO FELIX INSTRUMENT IN COMBINATION WITH THE APPLIED BIOSYSTEMS™ QUANTSTUDIO™ 5 PCR INSTRUMENT OR EQUIVALENT (SAME FEATURES) AND THERMO SCIENTIFIC™ RAPIDFINDER™ ANALYSIS SOFTWARE VERSION 3.0 OR HIGHER.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. DETECTION OF *LISTERIA* SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS), LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5 – PRISE D'ESSAI 25G) ; LES PRODUITS LAITIERS ET LES ALIMENTS A COMPOSANTS MULTIPLES (INSTRUMENTS 7500 FAST ET QS5 – PRISE D'ESSAI 125G) ** ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (QS5 AND 7500 FAST PCR INSTRUMENTS – 25G TEST PORTION) ; DAIRY PRODUCTS AND MULTI-COMPONENT FOOD (QS5 AND 7500 FAST PCR INSTRUMENTS – 125G TEST PORTION).*	28.11.2013 EXTENSION: 21.03.2014 03.07.2014 30.06.2016 05.10.2018 31.01.2019 02.07.2020 16.05.2025 09.07.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 17.05.2018 06.10.2021 02.10.2025	28.11.2029
UNI 03/10-03/15	THERMO™ SCIENTIFIC SURETECT™ ESCHERICHIA COLI O157:H7 PCR ASSAY	DÉTECTION DES *ESCHERICHIA COLI* O157: H7 DETECTION OF *ESCHERICHIA COLI 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

UNI 03/11-12/15	THERMO™ SCIENTIFIC SURETECT™ *CRONOBACTER* SPECIES PCR ASSAY USING THE CYBIO FELIX INSTRUMENT IN COMBINATION WITH THE APPLIED BIOSYSTEMS™ QUANTSTUDIO™ 5 PCR INSTRUMENT OR EQUIVALENT (SAME FEATURES) AND THERMO SCIENTIFIC™ RAPIDFINDER™ ANALYSIS SOFTWARE VERSION 3.0 OR HIGHER. USE OF APPLIED BIOSYSTEMS™ RAPIDFINDERTM EXPRESS SOFTWARE VERSION 2.0 OR LATER USED WITH APPLIED BIOSYSTEMS™ 7500 FAST INSTRUMENT AND EQUIVALENT (SAME CHARACTERISTICS) MANUFACTURED BY THERMO FISHER SCIENTIFIC.	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	LES PRODUITS D'ALIMENTATION INFANTILE, LES CEREALES INFANTILES INCLUANT LEURS INGREDIENTS (PRISES D'ESSAI DE 10, 300 ET 375G), ET LES ECHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE. *INFANT FORMULA, INFANT CEREALS, RELATED INGREDIENTS (10, 300 AND 375G TEST PORTION) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.*	03.12.2015 EXTENSION: 30.06.2016 03.12.2018 02.07.2020 09.11.2021 16.02.2024 15.07.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 22.03.2018 05.10.2023	03.12.2027

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 :*	**OXOID Ltd** **Thermo Fisher Scientific** Wade Road Basingstoke Hampshire RG24 8PW ENGLAND	Représentée en Europe par : *Represented in Europe by :* **Thermo Fisher Scientific** Ratastie 2, 01620, Vantaa, Finland	Site de production: *Site of production :* **Thermo Fisher Scientific Oy** (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*
UNI 03/12-01/18	THERMO SCIENTIFIC™ SURETECH™ *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 15.12.2025	25.01.2030
UNI 03/13-10/20	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 :

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*
QUA 18/03-11/02	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 26.10.2026	28.11.2026
QUA 18/04-03/08	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*
QUA 18/05-07/08	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
QUA 18/06-07/08	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 LISTEIRA 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 :*	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*
QUA 18/07-07/10	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY *E. COLI* O157:H7 FOR USE WITH BAX Q7	DETECTION DES *E. COLI* O157:H7 *DETECTION OF E. COLI O157:H7*	VIANDES DE BŒUF CRUES ET LES PRODUITS VEGETAUX *RAW BEEF MEAT AND VEGETABLE PRODUCTS*	02.07.2010 EXTENSION: 24.03.2011 26.01.2018 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.05.2014 18.05.2018 02.07.2022 30.06.2026	02.07.2030
QUA 18/08-03/15	BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY FOR *SALMONELLA* SPP. FOR USE WITH BAX Q7	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	* TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE * *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.03.2015 EXTENSION: 18.05.2018 18.12.2025 18.12.2025 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 :

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*
QUA 18/09-01/19	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	01.02.2027
QUA 18/10-01/19	*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	01.02.2027
QUA 18/11-12/20	*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*

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 Diagnostics GmbH** 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*
QUA 18/12-12/24	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
QUA 18/13-12/24	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*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** 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*
BRD 07/04-09/98	RAPID'*L.MONO* DETECTION	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA* SPP.	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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
BRD 07/05-09/01	RAPID'*L.MONO* DENOMBREMENT/*ENUMERATION*	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION 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*	28.09.2001 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 08.12.2005 02.07.2009 03.10.2013 17.05.2018 11.08.2021 02.07.2025 EXTENSION: 28.09.2006 25.09.2008 19.12.2025	28.09.2029

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 : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** 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*
BRD 07/11-12/05	RAPID'*SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) (JUSQU'A 25G), LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE (JUSQU'A 25 AND 375G), LES PREPARATIONS, LES CEREALES ET LES POUDRES DE LAIT POUR NOURRISSONS (AVEC ET SANS PROBIOTIQUES), ET LEURS INGREDIENTS (JUSQU'A 375G), LE CACAO ET LES PRODUITS CHOCOLATES (JUSQU'A 375G), ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (JUSQU'A 25G) **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY CONDUCTING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) (UP TO 25G), PET FOOD AND ANIMAL FEED PRODUCTS (UP TO 25G AND 375G), MILK POWDERS INCLUDING INFANT FORMULA, INFANT CEREALS (WITH AND WITHOUT PROBIOTICS), AND RELATED INGREDIENTS (UP TO 375G), COCOA AND CHOCOLATE PRODUCTS (UP TO 375G), AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (UP TO 25G)*	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 15.07.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 24.09.2009 29.11.2013 22.03.2018 07.10.2021 03.01.2025	09.12.2029

BRD 07/12-12/06	RAPID'*LISTERIA* SPP.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** 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*
BRD 07/01-07/93	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 EXTENSION: 15.10.2025	02.12.2028
BRD 07/07-12/04	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 15.10.2025	02.12.2028
BRD 07/08-12/04	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:	02.12.2028

				08.12.2022 06.04.2023 15.10.2025	

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 :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** 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
BRD 07/14-09/07	RAPID'*E. COLI* O157:H7	DÉTECTION DES *E. COLI* O157 *DETECTION OF E. COLI O157*	LES PRODUITS CARNES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LEGUMES, ALIMENTS COMPOSITES *MEATS PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, FRUITS AND VEGETABLES, COMPOSITE FOODS*	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD** 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*
BRD 07/16-01/09	AL/GÉLOSE DÉTECTION *AL/AGAR DETECTION*	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	26.01.2009 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
BRD 07/17-01/09	AL/GELOSE DENOMBREMENT *AL/AGAR ENUMERATION*	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION 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*	26.01.2009 EXTENSION: 10.12.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2012 23.11.2017 04.10.2019 18.12.2020 10.12.2024	26.01.2029
BRD 07/22-05/12	RAPID'*SAKAZAKII*	DÉTECTION DES *CRONOBACTER* SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SP*	POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES INCLUANT LEURS INGREDIENTS *INFANT FORMULA AND INFANT CEREAL WITH OR WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING INGREDIENTS*	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.*

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

BIO-RAD
3 Bd Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette
FRANCE

Site de production :
Site of production :

BIO-RAD
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*
BRD 07/24-11/13	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 15.10.2025 EXTENSION: 15.10.2025	29.11.2029
BRD 07/25-01/14	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
BRD 07/26-03/19	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 EXTENSION: 15.10.2025	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD Laboratories** 925 & 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*
BRD 07/06-07/04	iQ-Check *Salmonella* II use of CFX Opus Deepwell, CFX96 Touch Deep Well, CFX96 Touch, and iQ-Check Prep System v4 instruments with CFX Manager IDE 3.1 and CFX Maestro IDE v4.0 software	Détection des Salmonelles *Detection of Salmonella spp.*	Tous produits d'alimentation humaine (par des essais de validation realises sur une vaste gamme d'aliments, jusqu'a 25 et 375g), les aliments pour animaux de compagnie et les aliments pour animaux (jusqu'a 25 g et 375 g), les preparations et cereales pour nourrissons avec et sans probiotiques avec leurs ingredients (jusqu'a 375g), les produits laitiers crus (jusqu'a 50g), les viandes crues (jusqu'a 25 g et 375 g), les produits carnes et a base de volaille (jusqu'a 375g), les œufs et les ovoproduits (jusqu'a 375g), les echantillons de l'environnement de production industrielle et les echantillons de l'environnement de production primaire (prise d'essai de 25g) *All human food products (by performing validation assays on a broad range of foods), pet food and feed products, up to 25g and 375g), infant formula and infant cereals with and without probiotics including ingredients (up to 375g), raw dairy products (up to 50g), raw meats (up to 25 and 375g), meat and poultry products (up to 375g), eggs and egg products (up to 375g), primary*	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 11.05.2026 15.07.2026 reconduction/*renewal*: 27.11.2008 10.05.2012 17.03.2016 14.12.2020 13.06.2024	01.07.2028

			PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (UP TO 25G)		
BRD 07/10-04/05	IQ-CHECK *LISTERIA MONOCYTOGENES* II 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* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	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 *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.*	07.04.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 26.03.2009 28.03.2013 26.01.2018 06.04.2021 27.02.2025 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	07.04.2029

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 : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD Laboratories** 925 & 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*
BRD 07/13-05/07	IQ-CHECK *LISTERIA* 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 *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	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 *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.*	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
BRD 07/15-06/08	IQ-CHECK *E.COLI* 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 *E. COLI* O157 :H7 *DETECTION OF E. COLI O157:H7*	VIANDES CRUES (A L'EXCLUSION DES VOLAILLES) (PRISES D'ESSAI DE 25G ET 375G) *RAW MEATS (EXCLUDING POULTRY MEATS) (WITH 25G AND 375G SAMPLES SIZES)*	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD Laboratories** 925 & 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*
BRD 07/23-01/13	iQ-Check *Cronobacter* 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 *Cronobacter* spp. *Detection of Cronobacter spp.*	Poudres de lait infantile et cereales avec ou sans probiotiques incluant leurs ingredients (30g et 375g) et echantillons de l'environnement de production industrielle *Powdered infant formula and cereals with or without probiotics including ingredients (30g and 375g) and industrial production environmental samples*	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**BIO-RAD** 3 Bd Raymond Poincaré 92430 Marnes La Coquette FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**BIO-RAD Laboratories** 925 & 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*
BRD 07/27-07/25	EZ-CHECK *SALMONELLA* SPP. USE OF THE FOLLOWING RT-PCR INSTRUMENTS WITH CFX MAESTRO IDE V4.0 SOFTWARE: CFX OPUS 96, CFX OPUS DEEPWELL, CFX96 TOUCH DEEP WELL AND CFX DUET. THE USE OF THE IQ CHECK® PREP SYSTEM V5 IS INCLUDED IN THE SCOPE OF VALIDATION FOR ALL VALIDATED CATEGORIES.	DÉTECTION DES *SALMONELLA* SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS, JUSQU'A 25 ET 375G), LES PREPARATIONS ET CEREALES POUR NOURRISSONS AVEC ET SANS PROBIOTIQUES AVEC LEURS INGREDIENTS (JUSQU'A 375G), LES PRODUITS CARNES ET A BASE DE VOLAILLE (JUSQU'A 375G), LES ŒUFS ET LES OVOPRODUITS (JUSQU'A 375G), LE CACAO ET LES PRODUITS AU CHOCOLAT (JUSQU'A 375G), LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE (JUSQU'A 25G), ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE (JUSQU'A 25G) *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS, UP TO 25 AND 375G), INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH AND WITHOUT PROBIOTICS INCLUDING INGREDIENTS (UP TO 375G), MEAT AND POULTRY PRODUCTS (UP TO 375G), EGGS AND EGG PRODUCTS (UP TO 375G), COCOA AND CHOCOLATE PRODUCTS (UP TO 375G), PET FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS (UP TO 25G), AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES (UP TO 25G)*	18.07.2025 EXTENSION : 16.10.2025 14.04.2026 15.07.2026 15.07.2026	18.07.2029

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 : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** 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*
AES 10/03-09/00	ALOA ONE DAY	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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

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 :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** 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*
AES 10/05-09/06	ALOA® COUNT	DENOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *ENUMERATION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	*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 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2010 03.07.2014 04.10.2018 15.06.2022 24.06.2026 EXTENSION: 04.10.2012 28.03.2013 26.05.2025	15.09.2030
AES 10/06-01/08	REBECCA™ BASE ET/*AND* REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS*	17.01.2008 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019 13.12.2023 EXTENSION: 02.10.2025	17.01.2028
AES 10/07-01/08	REBECCA™ + EB	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS*	17.01.2008 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 01.12.2011 14.10.2015 28.11.2019 06.12.2023 EXTENSION: 02.10.2025	17.01.2028

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 :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** 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*
BIO 12/37-11/14	ESIA ONE DAY	DÉTECTION DE CRONOBACTER SPP. *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	LAITS EN POUDRE, POUDRES DE LAIT INFANTILE ET CEREALES INFANTILES AVEC OU SANS PROBIOTIQUES, INCLUANT LES INGREDIENTS, ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION *MILK POWDERS, INFANT FORMULA AND INFANT CEREALS WITH OR WITHOUT PROBIOTICS, INCLUDING INGREDIENTS, AND PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	27.11.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 04.10.18 25.11.2022 EXTENSION: 28.01.2016 16.06.2022 30.10.2026	27.11.2026
AES 10/10-07/10	BACARA®2	DENOMBREMENT DES *BACILLUS CEREUS* PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS*	02.07.2010 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.05.2014 02.07.2018 15.06.2022 24.06.2026 EXTENSION: 10.08.2021 03.06.2025	02.07.2030
BIO 12/41-03/17	SALMA ONE DAY	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE, LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT PRIMAIRE ET INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND FEED PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS, PRIMARY AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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 et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
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*
BIO 12/01-04/94	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 1.3 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 01.04.2026 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022	09.06.2030
BIO 12/10-09/02	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 1.3 AND PREVIOUS*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) AND PET FOOD PRODUCTS*	18.09.2002 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.09.2006 20.05.2010 03.07.2014 17.05.2018 16.06.2022 09.07.2026 EXTENSION: 30.06.2011	18.09.2030

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 site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE

BIO 12/16-09/05	VIDAS EASY *SALMONELLA* *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS 30, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.4 AND PREVIOUS, VITEK® MS PRIME.*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	20.09.2005 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.07.2009 04.07.2013 23.11.2017 16.06.2021 01.07.2025 EXTENSION: 30.06.2011 30.01.2014 14.10.2015 02.04.2020 16.06.2022	20.09.2029

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 et site de production:
Company holder of the certification and site of production:

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
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*
BIO 12/27-02/10	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* XPRESS (LMX) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS*	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*	04.02.2010 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2013 26.01.2018 02.02.2022 10.12.2025	04.02.2030
BIO 12/02-06/94	VIDAS *LISTERIA* (LIS) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS*	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA 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 01.04.2026	09.06.2030
BIO 12/09-07/02	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* 2 (LMO2) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (SAUF LES PRODUITS CRUS) (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE. **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (EXCEPT RAW PRODUCTS) (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD*	03.07.2002 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.06.2006 21.05.2010 15.05.2014 17.05.2018 15.06.2022 05.05.2026 EXTENSION: 14.12.2006 30.06.2011	03.07.2030

	PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS *LISTERIA* (AVEC ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 30°C) SAME PROTOCOL AS VIDAS *LISTERIA* (WITH A 30°C ENRICHMENT STEP)		*RANGE OF FOODS) AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.*	16.06.2021	

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 site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile 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*
BIO 12/11-03/04	VIDAS *LISTERIA MONOCYTOGENES* 2 (LMO2) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS* (COMPORTE UNE ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 37°C EN BOUILLON FRASER ET UN PROTOCOLE SPECIFIQUE EN BOUILLON LPT A 30°C) *(INCLUDES A 37°C ENRICHMENT STEP IN FRASER BROTH AND A SPECIFIC PROTOCOL IN LPT BROTH AT 30°C)*	DÉTECTION 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*	12.03.2004 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 17.01.2008 02.02.2012 30.06.2016 30.01.2020 EXTENSION: 02.12.2004 14.12.2006 30.06.2011 29.01.2016 04.10.2018 06.03.2024 EXTENSION: 16.06.2022	12.03.2028
BIO 12/18-03/06	VIDAS *LISTERIA* DUO (LDUO) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS*	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	09.03.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.12.2009 30.01.2014 23.03.2018 03.02.2022 30.01.2026 EXTENSION: 30.06.2011 16.06.2022	09.03.2030

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 site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile 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*
BIO 12/25-05/09	VIDAS UP *E. COLI* O157 INCLUDING H7 (ECPT) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS*	DÉTECTION DES *E. COLI* O157 *DETECTION OF E. COLI 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 23.04.2025 EXTENSION: 03.12.2009 30.06.2011 15.05.2014 16.06.2022	18.05.2029
BIO 12/29-05/10	VIDAS CAMPYLOBACTER (CAM) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3. AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.4 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 04.05.2026	21.05.2030

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 site of production:*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile 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*
BIO 12/32-10/11	VIDAS UP *SALMONELLA* (SPT) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARES: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 AND PREVIOUS, VITEK® MS VERSION 3.4 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
BIO 12/33-05/12	VIDAS UP *LISTERIA* (LPT) *USE OF THE FOLLOWING SOFTWARE: VIDAS VERSION 4.10 AND PREVIOUS, MINIVIDAS VERSION 5.6, VIDAS KUBE VERSION 1.3 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 :
Company holder of the certification :
bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile, FRANCE

Site de production :
Site of production :
BioMérieux SA
2, rue du Moulin Madame
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*
BIO 12/05-01/99	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT A 44°C DES *E. COLI* β GLUCURONIDASE POSITIVE *β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 44°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	19.01.1999 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 05.02.2003 14.12.2006 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022 EXTENSION : 02.10.2025	19.01.2027
BIO 12/19-12/06	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT A 37°C DES *E. COLI* β GLUCURONIDASE POSITIVE *β-GLUCURONIDASE POSITIVE E. COLI ENUMERATION AT 37°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022 EXTENSION : 02.10.2025	14.12.2026
BIO 12/20-12/06	GÉLOSE CHROMID COLI – ID *CHROMID COLI ID AGAR*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES A 37°C *COLIFORMS ENUMERATION AT 37°C*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 27.11.2014 04.12.2018 06.10.2022 EXTENSION : 02.10.2025	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** 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*
BIO 12/30-05/10	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 04.05.2026	21.05.2030

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

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** 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*
BIO 12/13-02/05	TEMPO® EC	DENOMBREMENT DES *E. COLI* *ENUMERATION OF E. COLI*	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) *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)*	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
BIO 12/17-12/05	TEMPO® TC *USE OF FOLLOWING SOFTWARE:* *TEMPO VERSION R5 AND PREVIOUS VERSIONS*	DENOMBREMENT DES COLIFORMES TOTAUX *ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS*	08.12.2005 EXTENSION: 03.02.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 04.12.2009 04.10.2013 24.11.2017 06.10.2021 06.11.2025	08.12.2029

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 :
Company holder of the certification :

bioMérieux SA
Chemin de l'Orme
69280 Marcy l'Etoile
FRANCE

Site de production :
Site of production :

bioMérieux
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*
BIO 12/21-12/06	TEMPO® EB *USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS*	DENOMBREMENT DES ENTEROBACTERIES *ENUMERATION OF ENTEROBACTERIACEAE*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD*	14.12.2006 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.12.2010 02.10.2014 03.12.2018 06.10.2022 EXTENSION: 03.02.2011	14.12.2026
BIO 12/28-04/10	TEMPO® STA *USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS*	DENOMBREMENT DES *STAPHYLOCOQUES* A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND PET FOOD PRODUCTS*	01.04.2010 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.01.2014 23.03.2018 02.02.2022 27.02.2026	01.04.2030
BIO 12/35-05/13	TEMPO® AC *USE A VERSION OF SOFTWARE TEMPO : R5 AND ALL PREVIOUS VERSIONS*	DENOMBREMENT DE LA FLORE MESOPHILE AEROBIE REVIVIFIABLE *ENUMERATION OF AEROBIC MESOPHILIC FLORA*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, PET FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	23.05.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 02.10.2017 08.04.2021 23.04.2025	23.05.2029
BIO 12/43-02/04	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux SA** 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*
BIO 12/38-06/16	GENE-UP *SALMONELLA* 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 *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	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) *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)*	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 08.07.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 14.05.2020 12.06.2024	30.06.2028
BIO 12/39-09/16	GENE-UP *LISTERIA* SPP.	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 *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	29.09.2016 EXTENSION: 24.11.2016 03.07.2017 04.12.2018 10.11.2021 26.02.2025 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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**bioMérieux SA** Chemin de l'Orme 69280 Marcy l'Etoile FRANCE	Site de production : *Site of production :*	**bioMérieux** 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*
BIO 12/40-11/16	GENE-UP *LISTERIA MONOCYTOGENES* *USE OF THE GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE VERSIONS 3.0, 3.1 OR 3.2.*	DÉTECTION 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*	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
BIO 12/42-03/18	GENE-UP *CRONOBACTER* SPP. *USE OF THE GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE VERSIONS 3.0, 3.1 AND 3.2*	DÉTECTION DES *CRONOBACTER SPP.* *DETECTION OF CRONOBACTER SPP.*	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 30.01.2026	23.03.2030
BIO 12/44-02/23	GENE-UP® *SALMONELLA* Enteritidis & *SALMONELLA* Typhimurium *USE OF GENE-UP® THERMOCYCLER WITH THE GENE-UP® ROUTINE SOFTWARE 3.2*	DÉTECTION DES *SALMONELLA* Enteritidis & *SALMONELLA* Typhimurium	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.*

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

SOLABIA SAS
Liberty Tower
17, place des reflets
92097 PARIS La Défense Cedex
FRANCE

Sites de production :
Sites of production :

SOLABIA SAS
ZI n°2 Le Ther
2 rue de l'industrie
BP 50686
60006 Beauvais Cedex
FRANCE

SOLABIA SAS pour la marque BIOKAR DIAGNOSTICS
Rue des Quarante Mines - ZAC de THER
Allonne 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*
BKR 23/02-11/02	COMPASS *LISTERIA* AGAR DETECTION	DETECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES AND LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	28.11.2002 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
BKR 23/04-12/07	SESAME *SALMONELLA* TEST	DETECTION DES SALMONELLES MOBILES *DETECTION OF MOTILE SALMONELLA*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**SOLABIA SAS** Liberty Tower 17, place des reflets 92097 PARIS La Défense Cedex FRANCE	Sites de production : Sites of production :	**SOLABIA SAS** ZI n°2 Le Ther 2 rue de l'industrie BP 50686 60006 Beauvais Cedex FRANCE **SOLABIA SAS pour la marque BIOKAR DIAGNOSTICS** Rue des Quarante Mines - ZAC de THER Allonne 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*
BKR 23/05-12/07	COMPASS *LISTERIA* AGAR DENOMBREMENT	DÉNOMBREMENT DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *ENUMERATION 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*	04.12.2007 EXTENSION: 04.10.2013 06.06.2025 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*

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

SOLABIA SAS
Liberty Tower
17, place des reflets
92097 PARIS La Défense Cedex
FRANCE

Sites de production :
Sites of production :

SOLABIA SAS
ZI n°2 Le Ther
2 rue de l'industrie
BP 50686
60006 Beauvais Cedex
FRANCE

SOLABIA SAS pour la marque BIOKAR DIAGNOSTICS
Rue des Quarante Mines - ZAC de THER
Allonne 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*
BKR 23/06-02/10	COMPASS *BACILLUS CEREUS* AGAR	DENOMBREMENT DES *BACILLUS CEREUS* PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND ANIMAL FEED PRODUCTS*	05.02.2010 EXTENSION: 30.01.2020 03.06.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 28.11.2013 17.05.2018 09.12.2021 18.12.2024	05.02.2029
BKR 23/07-10/11	IRIS *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	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 *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.*	07.10.2011 EXTENSION: 30.01.2014 10.12.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 03.10.2019 22.09.2023	07.10.2027

BKR 23/09-05/15 A	RHAPSODY AGAR *SURFACE INOCULATION PROTOCOL BY DIRECT STREAKING OR SPIRAL PLATING*	DENOMBREMENT DES *PSEUDOMONAS* SPP. PRESOMPTIFS *ENUMERATION OF PRESUMPTIVE PSEUDOMONAS SPP.*	PRODUITS CARNÉS (PRODUITS CARNÉS CRUS, DONT CONGELÉS, NON CONGELÉS, ASSAISONNÉS ; VOLAILLES CRUES, DONT CONGELÉES, NON CONGELÉES, ASSAISONNÉES ; PRODUITS DE SALAISON) ET PRODUITS LAITIERS *MEAT PRODUCTS (RAW MEAT PRODUCTS, FRESH AND FROZEN, SEASONED; RAW POULTRY, FRESH AND FROZEN, SEASONED; DRIED MEAT PRODUCTS) AND DAIRY PRODUCTS*	05.06.2015 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 16.05.2019 05.04.2023	05.06.2027
BKR 23/09-05/15 B	RHAPSODY AGAR *SURFACE INOCULATION PROTOCOL BY DIRECT STREAKING OR SPIRAL PLATING*	DENOMBREMENT DES *PSEUDOMONAS* SPP. *ENUMERATION OF PSEUDOMONAS SPP.*	PRODUITS LAITIERS (PRODUITS LAITIERS TRAITES THERMIQUEMENT, PRODUITS LAITIERS CRUS ET DESSERTS LACTES) *DAIRY PRODUCTS (HEAT-PROCESSED DAIRY PRODUCTS, RAW DAIRY PRODUCTS AND MILK-BASED DESSERTS)*	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.*

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

SOLABIA SAS
Liberty Tower
17, place des reflets
92097 PARIS La Défense Cedex
FRANCE

Sites de production :
Sites of production :

SOLABIA SAS
ZI n°2 Le Ther
2 rue de l'industrie
BP 50686
60006 Beauvais Cedex
FRANCE

SOLABIA SAS pour la marque BIOKAR DIAGNOSTICS
Rue des Quarante Mines - ZAC de THER
Allonne BP 10245
60002 Beauvais Cedex Hyg
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*
BKR 23/10-12/15	EASY STAPH®	DENOMBREMENT DE STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE *ENUMERATION OF COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) ET LES ECHANTILLONS 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*	03.12.2015 EXTENSION: 29.01.2016 03.03.2025 25.06.2026 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.10.2019 06.11.2023	03.12.2027
BKR 23/11-12/18	SYMPHONY	DENOMBREMENT DES LEVURES ET MOISISSURES *ENUMERATION OF YEASTS AND MOLDS*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION REALISES SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS), LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE. *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS), FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES.*	04.12.2018 EXTENSION: 23.05.2025 23.05.2025 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 29.11.2022 20.10.2026	04.12.2026
BKR 23/12-12/20	METHODE CSD	*DÉTECTION DES CRONOBACTER SPP.* *DETECTION OF CRONOBACTER 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	10.12.2020 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.10.2024	10.12.2028

			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*		

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 :*	**DSM Food Specialities** Alexander Fleminglaan 1 2613 AX Delft THE NETHERLANDS	Site de production : *Site of production :*	**DSM Food Specialities** **Test Center** 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*
DSM 28/02-02/12	DELVOTEST®T	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	LAIT DE VACHE (INDIVIDUEL ET MELANGE) (AVEC OU SANS AZIDIOL) *COW MILK (INDIVIDUAL AND COMMINGLED) (WITH OR WITHOUT AZIDIOL)*	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*
ABI 29/02-09/10	MICROSEQ® *SALMONELLA*	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR ANIMAUX (INCLUANT LES ANIMAUX DE COMPAGNIE) ET LES ECHANTILLONS DE PRODUCTION PRIMAIRE *ALL HUMAN FOOD, FEED PRODUCTS (INCLUDING PET FOOD) AND PRIMARY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	24.09.2010 EXTENSION: 11.05.2012 04.07.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2014 03.12.2018 15.06.2022 24.06.2026	24.09.2030

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*
ABI 29/04-12/11	MICROSEQ® *LISTERIA* SPP.	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	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 *MEAT PRODUCTS (EXCLUDING RAW POULTRY MEAT FOR THE RAPID SPIN PROTOCOL), DAIRY PRODUCTS, FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	01.12.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 06.07.2015 30.01.2020 31.10.2023	01.12.2027
ABI 29/05-12/11	MICROSEQ® *LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION DES *LISTERIA MONOCYTOGENES* *DETECTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES*	LES PRODUITS CARNES, LES PRODUITS LAITIERS, LES PRODUITS DE LA PECHE, LES VEGETAUX ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *MEAT PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS, FISHERY PRODUCTS, VEGETABLES AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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 :*	**R-BIOPHARM AG** Landwehrstrasse 54 64293 Darmstadt GERMANY	Site de production : *Site of production :*	**DSM Food Specialties** **Test Center** 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*
RBP 31/02-04/11	PREMI®TEST	DÉTECTION DES ANTIBIOTIQUES *DETECTION OF ANTIBIOTICS*	VIANDES PORCINE, BOVINE ET VOLAILLE (HORS VIANDE HACHEE) *BEEF, PORK AND POULTRY MEAT (EXCLUDING GROUND MEAT)*	24.11.2011 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2014 21.03.2019 05.08.2022 02.07.2026	30.08.2030

Validation study done in accordance with the NF VALIDATION specific validation protocol for antibiotic residue detection methods (Rev.12 dated 04/09/2024)

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

Neogen 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 :
Site of production :

Neogen Corporation
620 Lesher 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*
NEO 35/01-10/11	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
NEO 35/02-05/13	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 16.05.2025	23.05.2029
NEO 35/03-01/16	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
NEO 35/04-03/16	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.*

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

Neogen 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 :
Site of production :

Neogen Corporation
620 Lesher 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*
NEO 35/05-07/16	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA (OBOP-L)	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*	01.07.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 30.04.2020 21.06.2024	01.07.2028
NEO 35/06-07/16	ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA MONOCYTOGENES (OBOP-LMO)	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*	01.07.2016 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.*

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*
SOL 37/01-06/13	SOLUS *SALMONELLA* ELISA	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LES PRODUITS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, ANIMAL FEED PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.06.2013 EXTENSION: 16.05.2014 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2017 13.04.2021 12.05.2025	18.06.2029
SOL 37/02-06/13	SOLUS *LISTERIA* ELISA	DÉTECTION DES *LISTERIA* SPP. *DETECTION OF LISTERIA SPP.*	TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *ALL HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	18.06.2013 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 03.07.2017 13.04.2021 16.05.2025	18.06.2029
SOL 37/03-10/15	SOLUS *E. COLI* O157 ELISA	DÉTECTION DES *ESCHERICHIA COLI* O157 *DETECTION OF ESCHERICHIA COLI O157*	LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET LES ECHANTILLONS D'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE *HUMAN FOOD PRODUCTS AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	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*
SOL 37/04-12/18	SOLUS ONE *SALMONELLA* ELISA	DÉTECTION DES SALMONELLES *DETECTION OF SALMONELLA*	PRODUITS PRETS A CONSOMMER ET PRETS A RECHAUFFER (JUSQU'A 25 G, A L'EXCEPTION DES PRODUITS FUMES), LES PRODUITS TRAITES THERMIQUEMENT ET LES PRODUITS LAITIERS (JUSQU'A 25 G, A L'EXCEPTION DES PRODUITS LAITIERS CRUS), LES OVOPRODUITS (JUSQU'A 25 G), LES PRODUITS A BASE DE VIANDE (JUSQU'A 25 G), LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE (JUSQU'A 375 G, A L'EXCEPTION DES MATIERES PREMIERES), LES LEGUMES, LES POISSONS ET FRUITS DE MER (JUSQU'A 25 G) *READY-TO-EAT AND READY-TO-REHEAT (UP TO 25G, EXCLUDING SMOKED PRODUCTS), HEAT PROCESSED AND DAIRY PRODUCTS (UP TO 25G, EXCLUDING RAW DAIRY PRODUCTS), EGG PRODUCTS (UP TO 25G), MEAT PRODUCTS (UP TO 25G), PET FOOD PRODUCTS (UP TO 375G, EXCLUDING RAW MATERIALS), VEGETABLES, FISH AND SEAFOOD PRODUCTS (UP TO 25G)*	04.12.2018 EXTENSION: 23.06.2021 03.02.2022 24.10.2023 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 07.10.2022 29.10.2026	04.12.2026

SOL 37/05-10/22	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 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 15.07.2026	07.10.2030
SOL 37/06-10/23	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
Engesserstrasβe 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*
EGS 38/01-03/15	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, POUDRE 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
EGS 38/02-01/17	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

EGS 38/03-01/17	BACGENE *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*	26.01.2017 EXTENSION : 21.03.2019 30.01.2020 07.01.2021 04.10.2023 02.11.2023 08.02.2024 RECONDUCTION/*RENEWAL*: 13.01.2025	26.01.2029

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.*

Société Titulaire de la certification : *Company holder of the certification :*	**Gold Standard Diagnostics** Engesserstrasβe 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*
EGS 38/04-01/17	BAC*SPEC 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
EGS 38/05-03/17	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
EGS 38/06-11/19	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 PRODUCES 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 : *Company holder of the certification :*	**Gold Standard Diagnostics** Engesserstraßе 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*
EGS 38/07-12/20	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
EGS 38/08-03/25	BACGENE GO *SALMONELLA*	DETECTION DES *SALMONELLA* SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE, LE CHOCOLAT ET LES CONFISERIES (PRISE D'ESSAI DE 375G), LES PRODUITS D'ALIMENTATION POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE ET LES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE (PRISE D'ESSAI DE 375G), ET LES ECHANTILLONS DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION INDUSTRIELLE **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS, CHOCOLATE AND CONFECTIONERY (TEST PORTION 375G), PET FOOD AND ANIMAL FEED PRODUCTS (TEST PORTION 375G), AND INDUSTRIAL PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES*	10.03.2025 EXTENSION : 01/06/2026 30.10.2026	10.03.2029

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 :
Company holder of the certification :

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

Site de production:
Manufacturing site:

Hygiena Diagnostics GmbH
Hermannsweder 17,
14473 Potsdam, 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*
BCK 40/01-07/19	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.
326, Rue de la Galera
34090 Montpellier
France

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*
IDX 33/10-12/22	REAL PCR *SALMONELLA* SPP. DNA TEST	DÉTECTION DE SALMONELLA SPP. *DETECTION OF SALMONELLA SPP.*	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 *RAW POULTRY MEATS, INDUSTRIAL POULTRY PRODUCTION ENVIRONMENTAL SAMPLES AND POULTRY ENVIRONMENTAL PRIMARY SAMPLES*	16.12.2022	16.12.2026

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

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

Shimadzu Diagnostics Corporation
20F Ueno Frontier Tower
3-24-6 UENO, TAITO-KU,
TOKYO 110-8736
JAPAN

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by

Shimadzu Diagnostics Europe.
3 rue d'Alexandrie
75002 PARIS

Site de production :
Site of production :

Shimadzu Diagnostics Corporation
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*
SDC 42/01-12/24	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
SDC 42/02-12/24	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.*

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

Shimadzu Diagnostics Corporation
20F Ueno Frontier Tower
3-24-6 UENO, TAITO-KU,
TOKYO 110-8736 JAPAN

Représentée en Europe par :
Represented in Europe by
Shimadzu Diagnostics Europe.
3 rue d'Alexandrie
75002 PARIS

Site de production :
Site of production :

Shimadzu Diagnostics Corporation
1075-2 Hokonammoro, Yuki-shi
Ibaraki 307-0036JAPAN

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
SDC 42/05-03/25	COMPACTDRY™ YMR	DÉNOMBREMENT DES *LEVURES ET MOISISSURES* ENUMERATION OF *YEASTS AND MOULDS*	*TOUS PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE (PAR DES ESSAIS DE VALIDATION RÉALISÉS SUR UNE VASTE GAMME D'ALIMENTS) AYANT UNE ACTIVITE D'EAU SUPERIEURE A 0,95 **ALL HUMAN FOOD PRODUCTS (BY PERFORMING VALIDATION ASSAYS ON A BROAD RANGE OF FOODS) WITH A WATER ACTIVITY HIGHER THAN 0,95*	17.03.2025	17.03.2029

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 :
Company holder of the certification :

LIBIOS
83 rue Edmond Michelet
69490 VINDRY-SUR-TURDINE
FRANCE

Site de production :
Site of production :

FIANOVIS SASU
83 rue Edmond Michelet
69490 Vindry-sur-Turdine – 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*
EUR 15/03-12/05	*LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES*	DÉTECTION 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*	09.12.2005 EXTENSION: 14.12.2006 29.09.2016 RECONDUCTION/*RENEWAL:* 04.12.2009 28.11.2013 17.05.2018 08.12.2021 29.10.2025	09.12.2029

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.*

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

***SALMONELLA* SPP.** NF EN ISO 6579 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
IRIS Salmonella RAPID'Salmonella/Agar SALMA One Day Salmonella Precis SESAME Salmonella Test	Neogen® Molecular Detection Assay – Salmonella Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Salmonella Assurance GDS Salmonella BACGene *Salmonella* spp. BACGene GO *Salmonella* BAX System PCR Assay Salmonella spp BAX System Real-Time PCR Assay for *Salmonella* spp(*) iQ-Check Salmonella spp GENE-UP Salmonella GENE-UP® *Salmonella* Enteritidis & *Salmonella* Typhimurium NEOGEN ANSR Salmonella MicroSEQ Salmonella spp 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 EZ-Check *Salmonella* spp.	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)*

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-1 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
AL Detection ALOA One Day COMPASS *Listeria* Agar Detection ANSR for *Listeria* or culture media ANSR for *Listeria monocytogenes* or culture media *Listeria* Precis Detection RAPID'L. mono Detection RAPID'*Listeria* spp. OXOID™ *Listeria* Precis™	Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Listeria Neogen® Molecular Detection Assay 2 – Listeria monocytogenes ANSR for *Listeria* ANSR for *Listeria monocytogenes* BAX System PCR Assay Genus *Listeria* 24E BAX System PCR Assay *L. monocytogenes* 24E GENE-UP *Listeria* spp. GENE-UP *Listeria monocytogenes* (*) iQ-Check *Listeria monocytogenes* II iQ-Check *Listeria* spp ANSR for *Listeria* or culture media LESS Plus for *Listeria monocytogenes* + ANSR for *Listeria monocytogenes* or culture media MicroSEQ *Listeria monocytogenes* MicroSEQ *Listeria* spp Thermo Scientific SureTect *Listeria monocytogenes* PCR Assay Thermo Scientific SureTect *Listeria* Species PCR Assay *LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES*	Solus *Listeria* ELISA TRANSIA Plate *Listeria* VIDAS LDUO VIDAS LIS VIDAS LMX VIDAS LMO2 (30°C enrichment protocol) VIDAS LMO2 (37°C enrichment protocol) VIDAS LPT Solus One *Listeria*	

(*): 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)*

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-1 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
	BAC*GENE LISTERIA* SPP. BAC*GENE LISTERIA MONOCYTOGENES* BAC*GENE LISTERIA* MULTIPLEX	BAC*SPEC LISTERIA* SOLUS *LISTERIA MONOCYTOGENES* ELISA	

LISTERIA* SPP. AND/OR *LISTERIA MONOCYTOGENES NF EN ISO 11290-2 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
AL Enumeration ALOA COUNT COMPASS *Listeria* Agar Enumeration Thermo Scientific ™ Listeria Precis™ *(*Enumeration *Listeria* species*)* RAPID'*L. mono* 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)*

COLIFORMES / *COLIFORMS* 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 Neogen® Petrifilm® Rapid Coliform Count Plate (C)			

COLIFORMES / *COLIFORMS* 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) ChromID Coli Agar (30°C enrichment protocol) TEMPO TC RAPID'*E. coli* 2 (37°C enrichment protocol) CompactDry™ EC (coliformes)			

COLIFORMES / *COLIFORMS* 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)*

FLORE TOTALE / TOTAL VIABLE COUNT NF EN ISO 4833-1 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
Neogen® Petrifilm® Aerobic Count Plate (48h & 24h protocols) Neogen® Petrifilm® Rapid Aerobic Count Plate(*) TEMPO AC CompactDry™ TC			

ENTEROBACTERIACEAE NF EN ISO 21528-2 (DENOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
Neogen® Petrifilm® EB Count Plate RAPID'*Enterobacteriaceae* REBECCA + EB TEMPO EB			

BACTÉRIES LACTIQUES MÉSOPHILES / *LACTIC ACID BACTERIA* NF ISO 15214 (DÉNOMBREMENT / *ENUMERATION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
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)

***E.* COLI β-D-GLUCURONIDASE POSITIVE** 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 *E. coli* 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 (*E. coli*)			

***E. COLI* O157** NF EN ISO 16654 (*DETECTION*)			
MILIEUX DE CULTURE / ***CULTURE MEDIA***	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES /** ***MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES /** ***IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/** **FLOW CYTOMETRY**
RAPID'*E. coli* O157:H7	Neogen® Detection Molecular Assay *E. coli* O157 (*) Neogen® Molecular Detection Assay 2 – *E. coli* O157 (including H7) (*) BAX *E. coli* O157:H7 (*) BAX Real-Time Assay *E. coli* O157:H7 (*) iQ-Check *E. coli* O157:H7 (*) Thermo Scientific SureTect *Escherichia coli* O157:H7 PCR Assay (*) BACGene *E.coli* O157:H7 (*)	VIDAS ECPT (*) Solus *E.coli* 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)

ANTIBIOTIQUES / *ANTIBIOTICS*			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
Delvotest-T (*) Premi-Test (*)			

STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE / *COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI* NF EN ISO 6888-1 (DENOMBREMENT / ENUMERATION) OR NF EN ISO 6888-2 (DENOMBREMENT / ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
Neogen® Petrifilm® Staph Express (A, B) EASY STAPH TEMPO STA CompactDry™ X-SA			

BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS / *PRESUMPTIVE BACILLUS CEREUS* NF EN ISO 7932 (ENUMERATION)			
MILIEUX DE CULTURE / *CULTURE MEDIA*	**MÉTHODES MOLÉCULAIRES / *MOLECULAR METHODS***	**TESTS IMMUNOLOGIQUES / *IMMUNOLOGICAL TESTS***	**CYTOMETRIE EN FLUX/ FLOW CYTOMETRY**
BACARA® 2 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)*

CRONOBACTER* SPP. *(ENTEROBACTER SAKAZAKII) 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 *Cronobacter* spp. (*) iQ-Check *Cronobacter sakazakii* (*) Thermo Scientific SureTect *Cronobacter* species PCR Assay (*) foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit for *Cronobacter* spp. detection		

***CAMPYLOBACTER* SPP.** 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	

THERMOTOLERANT *CAMPYLOBACTER* 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			

LEVURES ET MOISISSURES / YEAST AND MOLD 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 CompactDry™ YMR			

(*): 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)*

***PSEUDOMONAS* SPP.** 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 (*)			

***PSEUDOMONAS* SPP.** 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)*

STEC 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 *E. coli* O157:H7 Assurance ® GDS MPX for Top 7 STEC, MPX ID for Top STEC and EHEC ID for *E. coli* 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)*