

PROGRAMME D'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAIS ET D'ÉTALONNAGE (PAL)

Portée d'accréditation

Entité juridique accréditée :	Trouw Nutrition Canada Inc. (MasterLab)
Nom de l'emplacement ou dénomination commerciale (s'il y a lieu) :	MasterLab
Nom de la personne-ressource :	Hélène Lachance
Adresse :	4760, rue Martineau St-Hyacinthe, (Québec) J2R 1V1
Téléphone :	450 796-2555, poste 4250
Site Web :	https://www.trouwnutrition.ca/fr-ca/
Courriel :	Helene.lachance@trouwnutrition.com

Pour veiller au respect de la *Loi sur les langues officielles*, le Conseil canadien des normes (CCN) a traduit de l'anglais au français du contenu exclusif lorsque celui-ci n'était pas offert en français. En cas de divergences entre les versions anglaise et française, la version anglaise du document prévaut.

N° de dossier du CCN	15353
Norme(s) d'accréditation	ISO/IEC 17025:2017 – Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
Domaines d'essai	Biologie Chimie et physique
Domaines de spécialité de programme	Intrants agricoles, aliments, santé des animaux et protection des végétaux (AAAV) Accréditation des laboratoires d'analyse des aliments (ALAA)
Accréditation initiale	1998-11-02
Accréditation la plus récente	2023-07-07
Accréditation valide jusqu'au	2026-11-02

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale)

(Aliments pour animaux, céréales et fourrage – Tests chimiques)

MA# 03	Gras brut dans les aliments et aliments du bétail par extraction de montage de type Butt
MA# 04	Gras par hydrolyse acide dans les aliments et aliments du bétail
MA# 05	Matière sèche ou humidité dans les aliments et aliments de bétail, séchage à 104 °C par gravimétrie
MA# 06	Humidité dans les aliments, séchage à 100 °C par gravimétrie
MA# 08	Minéraux dans les aliments et les aliments de bétail par spectroscopie d'induction au plasma (Ca, K, Mg, Na, P, Cu, Fe, Mn, Zn, Se)
MA# 09	Fibre détergent neutre dans les aliments par plaques chauffantes
MA# 10	Fibre détergent acide dans les aliments par plaques chauffantes
MA# 12	Cendres dans les aliments par gravimétrie
MA# 13	Vitamines A, E et bêta carotène par LC dans les aliments
MA# 17	Cholestérol dans les aliments par chromatographie en phase gazeuse
MA# 19	Matière sèche sur les fourrages par gravimétrie
MA# 20	Analyse de protéine et soufre par combustion dans les aliments
MA# 21	Acides gras dans les aliments (saturés, cis-mono insaturés, cis-polyinsaturés, trans totaux et linoléiques conjugués) par GC
MA# 24	Fibres alimentaires totales solubles et insolubles dans les aliments par méthode enzymatique et gravimétrique
MA# 39	Vitamine C (totale) dans les aliments par LC
MA# 40	Sucres dans les aliments par LC
MA# 43	Analyse de la fibre détergente acide par Ankom dans les aliments
MA# 45	Analyse de la fibre brute par Ankom dans les aliments
MA# 48	Monensin par LC dans les aliments
MA# 56	Fibre détergente neutre par Ankom dans les aliments
MA# 72	Matière sèche ou humidité dans le soya, séchage à 130 °C par gravimétrie
MA# 75	Impuretés insolubles dans les huiles et graisses par filtration avec creusets Gooch et gravimétrie
MA# 78	Gras brut dans les aliments par Ankom
MA# 102	Analyse de médicaments par LC-MS/MS dans les aliments Pour : Monensin (MON), Narasin (NAR), Salinomycine (SAL), Décoquinatate (DEC), Sulfadiazine (SDZ), Sulfaméthazine (SMZ), Nicarbazine (NCB), Chlortétracycline HCL (CTC), Virginiamycine M1 (VMY), Ractopamine HCL (RAC), Amprolium (AMP), Pénicilline G (PEG), Tylosine (TYL), Oxytétracycline HCL (OTC), Lincomycine (LIN), Robénidine (ROB), Tiamuline (TIA), Tilmicosine (TIL) et Clopidol (CLO)

MA# 107	<p>Mycotoxines par LC-MS/MS dans les aliments</p> <p>Pour : Aflatoxine B1, B2, G1 et G2 (AB1, AB2, AG1, AG2)</p> <p>Fumonisine B1 et B2 (FB1, FB2)</p> <p>Désoxynivalénol (DON)</p> <p>Acétyl-désoxynivalénol, 3 et 15 ensemble (AcD)</p> <p>3-glucoside-désoxynivalénol (3GD)</p> <p>T-2</p> <p>HT-2</p> <p>Ochratoxine A (OTA)</p> <p>Zéaralenone (Zear)</p>
---------	--

(Aliments pour animaux, céréales et fourrage – Tests microbiologiques)

MFHPB-20	Isolement et l'identification des salmonelles dans les aliments et les échantillons environnementaux
MFHPB-32	Dénombrement des levures et des moisissures dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} pour dénombrement des levures et moisissures
MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobies Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD} de dénombrement des <i>E. coli</i>
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-09	Dénombrement des entérobactéries dans les aliments et les échantillons environnementaux au moyen de plaques de numération des entérobactéries Petrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-49	Détection de <i>Salmonella spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode Vidas ^{MC} UP <i>Salmonella</i> (SPT)

Nombre d'éléments inscrits dans la portée : 32

Notes

MA : Code de méthode d'essai interne du laboratoire

MFHPB : Méthode de la Direction générale des produits de santé et des aliments pour l'analyse microbiologique des aliments, Compendium de méthodes de Santé Canada

MFLP : Procédure de laboratoire concernant l'analyse microbiologique des aliments (Santé Canada)



Le présent document fait partie du certificat d'accréditation délivré par le Conseil canadien des normes (CCN). La version originale est affichée dans le répertoire des laboratoires titulaires de l'accréditation du CCN sur le site Web du CCN au www.ccn.ca.

Elias Rafoul
Vice-président, Services d'accréditation
Date de publication : 2023-07-17