



PORTÉE D'ACCREDITATION

Trouw Nutrition Canada
LABORATOIRE
8175 rue Duplessis
St-Hyacinthe, QC
J2R 1S5

Laboratoire accrédité n° 275
(Est conforme aux exigences de ISO/IEC 17025:2017)

PERSONNE-RESSOURCE:	Hélène Lachance
TÉL :	+1 450 796-2555 x 4239
COURRIEL :	Helene.Lachance@trouwnutrition.com
SITE WEB :	www.trouwnutrition.ca
CLIENTÈLE :	Services offerts à tous les clients
DOMAINE(S) DES ESSAIS :	Biologique, Chimique et Physique
DOMAINE(S) DE SPÉCIALITÉ DE PROGRAMME :	Intrants agricoles, des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux (DSP-AAAV)
ACCREDITATION INITIALE :	1998-11-02
ACCREDITATION LA PLUS RÉCENTE :	2020-01-22
ACCREDITATION VALIDE JUSQU'AU :	2022-11-02

Note: This scope of accreditation is also available in English as a separately issued document.

Remarque: La présente portée d'accréditation existe également en anglais, sous la forme d'un document distinct.

ANIMAUX ET PLANTES (AGRICULTURE)

Aliments et produits comestibles (consommation humaine et animale) :

Aliments du bétail: (Céréales et aliments pour animaux) et Autres: (Fourrages)

(Essais chimiques)

MA# 02

Protéine brute dans les aliments et aliments du bétail par la méthode de combustion par le TruSpec N de Leco



MA# 03	Gras brut dans les aliments et aliments du bétail
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
MA# 06	Humidité dans les aliments à 100°C
MA# 08	Minéraux dans les aliments - spectrophotométrie d'induction au plasma
MA# 09	Fibre détergent neutre dans les aliments du bétail, fourrages et grains
MA# 10	Fibre détergent acide dans les aliments du bétail, fourrages et grains
MA# 12	Cendres dans les aliments et aliments du bétail
MA# 13	Vitamines A, E et bêta carotène par UPLC
MA# 17	Cholestérol dans les aliments par Chromatographie en phase gazeuse
MA# 19	Matière sèche sur les fourrages
MA# 20	Protéine dans les aliments et fourrages par la méthode de combustion avec le Tru Mac CNS de leco
MA# 21	Acides gras dans les aliments (saturés, cis-mono insaturés, cis-polyinsaturés, trans totaux et linoléiques conjugués)
MA# 24	Fibres alimentaires totales solubles et insolubles dans les aliments
MA# 39	Vitamine C (totale) dans les aliments par HPLC
MA# 40	Sucres dans les aliments par HPLC
MA# 43	Analyse de la fibre détergente acide méthode Ankom
MA# 45	Analyse de la fibre brute méthode Ankom
MA# 48	Monensin, par HPLC
MA# 56	Fibre détergente neutre Méthode par Ankom
MA# 74	Mycotoxines par Elisa (Veratox)
MA# 75	Impuretés insolubles dans les huiles et gras
MA# 78	Gras brut dans les aliments et aliments du bétail par Ankom

(Essais microbiologiques)

MFHPB-20	Isolement et 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 Pétrifilm ^{MD} 3M ^{MD} pour dénombrement des levures et des moisissures
MFHPB-33	Dénombrement des bactéries aérobies totales dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement aérobie Pétri film ^{MD} 3M ^{MD}



MFHPB-34	Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des coliformes dans des produits et des ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement des <i>E.coli</i> PetrifilmMD 3MMD
MFHPB-35	Dénombrement des coliformes dans les produits et les ingrédients alimentaires au moyen de plaques de dénombrement de coliformes Pétrifilm ^{MD} 3M ^{MD}
MFLP-49	Détection de <i>Salmonelle spp.</i> dans les produits alimentaires et sur les surfaces environnementales par la méthode VIDAS UP Salmonelle (SPT)

Notes:

ISO/IEC 17025:2017: Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

MA: Code de méthode d'essai interne du laboratoire

MFHPB: Method Food Health Protection Branch, Health Canada, Compendium des Méthodes de Direction Générale de la Protection de la Santé concernant l'Analyse Microbiologique des Aliments.

Elias Rafoul, Vice-président, Services d'accréditation

Publié le: 2020-01-23

Nombre des éléments de la portée : 30
CCN 1003-15/353