

CATALOGUE D'ANALYSES : PRODUITS ALIMENTAIRES ÉDITION 2026

ANALYSE	METHODE	SEUIL	DELAI MINIMUM
<i>Bacillus cereus</i> /g *	NF EN ISO 7932	< 100	2
Bactéries lactiques mésophiles *	NF ISO 15214	< 100	3
Bactéries sulfito-réductrices et spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C/g*	NF EN ISO 15213-1	< 10	2
Bactéries sulfito-réductrices à 46°C/g *	NF V 08-061	< 10	1
<i>Campylobacter</i> /25g*(recherche)	NF EN ISO 10272-1	Déecté / Non déecté	4
<i>Campylobacter</i> /25g*(recherche)	VIDAS <i>Campylobacter</i> BIO 12/29 – 05/10 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	2
<i>Campylobacter</i> /g *(dénombrement)	NF EN ISO 10272-2	< 10	2
<i>Campylobacter</i> /g* (dénombrement)	Campyfood 2009LR28 certifiée Microval	< 10	2
<i>Clostridium perfringens</i> /g *	NF EN ISO 7937 Février 2005 Norme annulée	< 10	1
<i>Clostridium spp sulfito réductrices et spores de Clostridium spp sulfito réductrices</i> /g*	NF EN ISO 15213-1	<10	1
<i>Clostridium perfringens</i> /g *	NF EN ISO 15213-2	<10	1
CO ₂ % / O ₂ %	Méthode interne	\	à réception
Coliformes présumés à 30°C/g *	NF V 08-050 (Spiral)	< 100	1
Coliformes	NF ISO 4832	< 10	1
Coliformes présumés à 30°C/g *	NF V 08-050	< 10	1
Coliformes thermotolérants/g *	NF V 08-060	< 10	1
<i>Cronobacter</i> spp*/10g	NF EN ISO 22964	Déecté / Non déecté	3
Enterobactéries présumées à 30°C ou 37°C/g *	NF V 08-054	< 10	1
Enterobactéries/g*	NF EN ISO 21528-2	< 10	1
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	VIDAS ECPT BIO 12/25-05/09 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	2
<i>Escherichia coli</i> B-glucuronidase positive/g *	Méthode interne PT6021 et PT6026	< 100	1
<i>Escherichia coli</i> B-glucuronidase positive/g *	NF ISO 16649-2	< 10	1
Levures et Moisissures sur milieu à faible aw/g	NF V 08-036	< 10	5
Levures et Moisissures/g *	NF V 08-059	< 10	5

* Analyses accréditées COFRAC
Accréditation Cofrac essais n°1-0880
Portée disponible sur www.cofrac.fr

ANALYSE	METHODE	SEUIL	DELAIS MINIMUM
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g *(recherche)	VIDAS LMX BIO 12/27-02/10 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	28 h
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g *(recherche)	AL Agar BRD 07/16-01/09 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	2
<i>Listeria monocytogenes</i> /g*(dénombre- ment)	AL Agar BRD 07/17-01/09 certifiée NF Validation	< 10	2
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g *(recherche)	NF EN ISO 11290-1	Déecté / Non déecté	4
<i>Listeria monocytogenes</i> /g* (dénombre- ment)	NF EN ISO 11290-2	< 10	2
<i>Listeria spp</i> /25g ou /surface * (recherche)	VIDAS LIS BIO-12/2-06/94 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	2
Micro-organismes aérobies à 30°C/g *	XP V08-034	< 100	2
Micro-organismes aérobies à 30°C/g *	NF EN ISO 4833-1	< 100	3
<i>Pseudomonas spp</i> présumptif/g * (unique- ment pour les viandes)	NF EN ISO 13720	< 100	2
<i>Salmonella</i> /25g ou 10g ou /surface*	VIDAS UP SPT BIO 12/32-10/11 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	1
<i>Salmonella</i> /25g ou 10g ou /surface *	RAPID' <i>Salmonella</i> BRD 07/11-12/05 certifiée NF Validation	Déecté / Non déecté	2
<i>Salmonella</i> /25g ou 10g ou /échantillon (sauf Typhi et Paratyphi) *	NF ISO 6579-1	Déecté / Non déecté	3
Spoires de <i>Bacillus</i> et <i>Clostridium</i> à 55°C/g *	NF V 08-407	< 3	8
Spoires de bactéries sulfito-réductrices à 37°C/g	NF ISO 15213-1	< 10	2
Spoires de bactéries sulfito-réductrices à 46°C/g *	NF V 08-061	< 10	1

ANALYSE	METHODE	SEUIL	DELAIS MINIMUM
Spoires thermorésistantes aérobies méso- philes/g	NF V 08-602 et NF V 08-250	< 10	2
Spoires thermorésistantes aérobies thermophiles/g	NF V 08-602 et NF V 08-250	< 10	2
Spoires thermorésistantes anaérobies mésophiles/g	NF V 08-602 et NF V 08-250	< 10	2
Spoires thermorésistantes anaérobies thermophiles/g	NF V 08-602 et NF V 08 250	< 10	5
Staphylocoques à coagulase positive/g *	Méthode interne PT6021 et PT6028	< 100	2
Staphylocoques à coagulase positive/g *	NF EN ISO 6888-2	< 10	2
Staphylocoques à coagulase positive/g *	NF EN ISO 6888-1	< 10	2
Streptocoques du groupe D/g	Milieu BEA	< 10	2
Détermination du potentiel de croissance de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les pro- duits alimentaires **	NF EN ISO 20976	/	selon DLC
Test de stabilité	NF V 08-408/NF V 08- 409 (méthode de routine)	3 pots de conserves	1 semaine
Test de stabilité	NF V 08-401/NF V 08-409 (méthode de référence)	6 pots de conserves	3 semaines
Facteurs de virulence stx /eae	PCR-iQ-Check STEC VirX (Bio-Rad)	Déecté / Non déecté	1
STEC (O26, O111, O145, O103, O157 et STEC pathogènes (O45 et O121))	PCR-iQ-Check STEC SerO (Bio-Rad)	Déecté / Non déecté	1

* Analyses accréditées COFRAC
Accréditation Cofrac essais n° 1-0880
Portée disponible sur www.cofrac.fr

** Le laboratoire Microsept a été reconnu par le Ministère de l'Agriculture
(Direction Générale de l'Alimentation) pour la réalisation de test de croissances
(challenges test) avec *Listeria monocytogenes*.

CATALOGUE D'ANALYSES : EAUX ET ENVIRONNEMENT ÉDITION 2026

EAUX :

ANALYSES	MÉTHODE	SEUIL	DÉLAIS MINIMUM (JOUR OUVRÉ)
Micro-organismes aérobies revivifiables à 22°C/mL*	NF EN ISO 6222	< 1	3
Micro-organismes aérobies revivifiables à 36°C/mL*	NF EN ISO 6222	< 1	2
<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes/100mL*	NF EN ISO 9308-2	<1	1
Coliformes/100mL*	NF ISO 9308-1 (09/2000)	< 1	1
<i>Escherichia coli</i> /100mL*	NF EN ISO 9308-3	< 1	1
<i>Escherichia coli</i> /100mL*	NF EN ISO 9308-1 (09/2000)	< 1	1
Entérocoques/100mL*	NF EN ISO 7899-1	< 1	2
Spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs/100mL*	NF EN 26461-2	< 1	3
<i>Salmonella</i> /échantillon (recherche)	NF EN ISO 19250	Absence/Présence	2
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /100mL*	NF EN ISO 16266	< 1	2
<i>Staphylococcus aureus</i> /100mL	NF T 90 412	<1	2
<i>Legionella spp</i> et <i>Legionella pneumophila</i> UFC/L*	NT T 90-471 ISO/TS 12869 Méthode interne PT6108	<1	8
Eaux propres : <i>Legionella spp</i> et <i>Legionella pneumophila</i> UFC/L*	NF T 90-431	< 10	8
Eaux sales : <i>Legionella spp</i> et <i>Legionella pneumophila</i> UFC/L*	NF T 90-431	< 100	8

ENVIRONNEMENT :

ANALYSES	MÉTHODE	SEUIL	DÉLAIS MINIMUM (JOUR OUVRÉ)
Analyse de l'air particulaire	Aéro-collecteur	< 1	
Analyse de l'air microbiologique	Aéro-collecteur	< 1	
Contrôle de l'environnement par lame contact GT/CF		< 1	2
Contrôle de l'environnement par contact GT		< 1	3
Contrôle de l'environnement par contact CF		< 1	1
Contrôle de l'environnement par contact LM		< 1	5
Contrôle de l'environnement par contact Entéro		< 1	1
Contrôle de l'environnement par chiffonnette Listeria		Absence	2
Contrôle de l'environnement par chiffonnette Salmonelle		Absence	2
Contrôle de l'environnement par écouvillonnage GT		< 10	3
Contrôle de l'environnement par écouvillonnage LM		< 10	5



CATALOGUE D'ANALYSES :
PRODUITS COSMÉTIQUES
ÉDITION 2026

ANALYSES	MÉTHODE	SEUIL	DÉLAIS MINIMUM (JOUR OUVRÉ)
Bactéries aérobies mésophiles/g	NF ISO 21149 (hors validation) ***	< 10	3
Candida albicans/g	NF ISO 18416 (hors validation) ***	Absence/Présence	2
Escherichia coli/g	NF ISO 21150 (hors validation) ***	Absence/Présence	2
Germes non spécifiés/g	NF EN ISO 18415 (hors validation)***	Absence/Présence	3
Germes spécifiés/g	NF ISO 18415 (hors validation)***	Absence/Présence	3
Levures-Moisissures/g	NF ISO 16212 (hors validation) ***	< 10	3
Pseudomonas aeruginosa/g	NF ISO 22717 (hors validation) ***	Absence/Présence	2
Staphylococcus aureus/g	NF ISO 22718 (hors validation) ***	Absence/Présence	2
Test de croissance (évaluation de la protection anti-microbienne d'un produit cosmétique)	NF EN ISO 11930	/	28

Nous étudions sur demande tout cahier des charges spécifique.
*** Toutes ces méthodes peuvent faire l'objet d'une validation par matrice et sur demande préalable

CATALOGUE D'ANALYSES :
PRODUITS PHARMACOPEES
ÉDITION 2026

Les méthodes proposées correspondent aux analyses sur les eaux purifiées, les médicaments à base de plantes et les produits non obligatoirement stériles.

ANALYSE	METHODE	SEUIL	DELAIS MINIMUM (jour ouvré)
Bactéries Gram négatives résistantes aux sels biliaires	Pharmacopée Européenne § 2.6.13 (hors validation)	Absence/ Présence ou < 10	2
Bactéries Gram négatives résistantes aux sels biliaires/g	Pharmacopée Européenne § 2.6.31 (hors validation)	< 10	2
Bactéries/g	Pharmacopée Européenne § 2.6.12 (hors validation)	< 100	5
<i>Escherichia coli</i> /g	Pharmacopée Européenne § 2.6.13 (hors validation)	Absence/ Présence ou < 10	3
<i>Escherichia coli</i> /g	Pharmacopée Européenne § 2.6.31 (hors validation)	Absence/ Présence ou < 10	3
Germes aérobies totaux/g	Pharmacopée Européenne § 2.6.12 (hors validation)	< 100	5
Levures et moisissures totales/g	Pharmacopée Européenne § 2.6.12 (hors validation)	< 10	5
Micro-organismes totaux à 30-35°C/100mL	Aqua Purificata (Pharmacopée Européenne) : eau purifiée en vrac	< 1	5
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /g	Pharmacopée Européenne § 2.6.13 (hors validation)	Absence/ Présence	2
<i>Salmonella</i>	Pharmacopée Européenne § 2.6.13 (hors validation)	Absence/ Présence	3
<i>Salmonella</i> /25g ou 25mL	Pharmacopée Européenne § 2.6.31 (hors validation)	Absence/ Présence	3
<i>Staphylococcus aureus</i>	Pharmacopée Européenne § 2.6.13 (hors validation)	Absence/ Présence	2

Toutes ces méthodes peuvent faire l'objet d'une validation sur chaque matrice, définie par vos soins et sur demande préalable.

CATALOGUE D'ANALYSES :
ANALYSES SPÉCIFIQUES
ÉDITION 2026

Secteur agro-alimentaire :

ANALYSES	MÉTHODE
Essai à l'aptitude à assurer l'homogénéité du lait sur des refroidisseurs de lait en vrac	NF EN 13732 + A2
Essai à l'aptitude au maintien de la propreté des refroidisseurs de lait en vrac	NF EN 13732 + A2
Validation de procédés de décontamination des équipements de conditionnement aseptique et des emballages	Méthode interne
Analyses microbiologiques sur des emballages	Méthode interne

Secteur cosmétique-pharmacopée et autre :

ANALYSES	MÉTHODE
Validation d'applicabilité de méthode de dénombrements et de recherche de microorganismes spécifiques pour des produits non stériles	Pharmacopée Européenne § 2.6.12 et § 2.6.13 (hors validation)
Vérification de l'applicabilité de la conservation antimicrobienne	Pharmacopée Européenne § 5.1.3 (hors validation)
Détermination de la charge microbienne sur des masques chirurgicaux et dispositifs médicaux	NF EN 14683-2014