terana

Paramètres et méthodes d'analyses TERANA CANTAL

Hygiène alimentaire

Portée 1-6125 disponible sur www.cofrac.fr

Paramètres	Méthode d'analyse par défaut	Accréditation
Dénombrement des microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833-1:2013	Х
Dénombrement des microorganismes aérobies 30°C (1ère intention)	TEMPO AC BIO 12/35-05/13:2025	Х
Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214:1998	Х
Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050:2009	Х
Dénombrement de Escherichia coli beta glucuronidase positive	NF ISO 16649-2:2001	Х
Dénombrement de Escherichia coli (1ère intention)	TEMPO EC BIO 12/13-02/05:2025	Х
Dénombrement des entérobactéries présumées	NF V 08-054:2009	Х
Dénombrement des entérobactéries	NF ISO 21528-2:2017	Х
Dénombrement de Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2:2023	Х
Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932:2005	Х
Dénombrement des staphylocoques coagulase positive	NF EN ISO 6888-2:2021	Х
Dénombrement des staphylocoques coagulase positive (1ère intention)	TEMPO STA BIO 12/28-04/10:2022	Х
Dénombrement de levures et de moisissures (produits à Aw>0.95)	NF ISO 21527-1:2008 (*)	Х
Dénombrement de Pseudomonas spp. présomptifs	NF EN ISO 13720:2010	Х
Dénombrement de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-2:2017	Х
Dénombrement de Listeria monocytogenes (1ère intention)	ALOA COUNT AES 10/05-09/06:2025	Х
Recherche de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1:2017	Х
Recherche de Listeria monocytogenes (1ère intention)	ALOA One Day AES 10/03-09/00:2024	Х
Recherche de Salmonella spp.	NF EN ISO 6579-1:2017 (**)	Х
Recherche de Salmonella (1ère intention)	RAPID Salmonella BRD-07/11-12/05:2023	Х

^{(*) :} Cette méthode n'est pas réalisée sur les produits congelés

^{(**) :} Certains serovars de Salmonella ne sont pas systématiquement détectées par cette méthode, notamment les serovars "typhi" et "paratyphi"



Paramètres et méthodes d'analyses TERANA CHER

Hygiène alimentaire

Portée 1-6889 disponible sur www.cofrac.fr

Portee 1-0009 disponible sur w		8
Paramètres	Méthode d'analyse par défaut	Accréditation
Bactéries Anaérobies Sulfito-Réductrices	NF V08-061:2009 (boîtes)	
Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932:2005 à 30°C	Х
Bactéries lactiques mésophiles 2ème intention	NF ISO 15214:1998	
Bactéries lactiques mésophiles 1ère intention : sauf boissons gazeuses et produits destinés à la numération des ferments lactiques thermophiles	TEMPO LAB	
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2:2023	X
	NF V 08-050:2009	
Coliformes présumés	NF V 06-050:2009	
Escherichia coli – β -glucuronidase positive à 37°C 1ère intention : sauf boissons et alimentation pour bétai), laits, épices, foie gras, mollusques crus, abats rouge crus (foie, rognons)	BIO 12/13-02/05:2025 à 37°C validée AFNOR	x
Escherichia coli – β -glucuronidase positive 2ème intention	NF EN ISO 16649-2:2001 à 44°C	х
1ère intention pour produits exclus en méthode BIO		
Staphylocoques à coagulase positive 2ème intention	NF EN ISO 6888-2:2021 à 37°C	x
1ère intention pour produits exclus en méthode BIO Staphylocoques à coaqulase positive	BIO 12/28-04/10:2022	
1ère intention : sauf épices, foie gras, glaces chocolats)	validée AFNOR	X
Micro-organismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13:2025	+
1ère intention : sauf sang de porc et épices	validée AFNOR	X
Micro-organismes aérobies à 30°C 2ème intention	NF EN ISO 4833-1:2013 à 30°C	х
1ère intention pour produits exclus en méthode BIO		
Enterobacteries 1ère intention : sauf boissons et alimentation du bétail	BIO 12/21-12/06:2022 à 35°C validée AFNOR	х
Enterobacterie présumées à 37°C 2ème intention 1ère intention pour produits exclut en méthode BIO	NF V08-054:2009	х
Enterobacteries		
méthode de référence	NF EN ISO 21528-2:2017 à 37°C	×
Levures et moisissures	NF V08-059:2002	
Dénombrement de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-2:2017	х
Recherche de Listeria monocytogenes 1ère intention	AES 10/03-09/00:2024 validée AFNOR	х
Recherche de Listeria monocytogenes 2ème intention	NF EN ISO 11290-1:2017	х
Recherche de Salmonella spp 1ère intention	BKR 23/07-10/11:2023 validée AFNOR	х
Recherche de Salmonella spp (hors annexe D) 2ème intention	NF EN ISO 6579-1:2017	х
Campylobacters thermotolerants	BIO 12/43-04/20:2024 validée AFNOR	
Entérotoxines Staphylococciques (envoi à INOVALYS)	méthode reconnue	
Sérotypage salmonelles (envoi à TERANA 63)	méthode interne	
Recherche Listeria monocytogenes surfaces	AES 10/03-09/00:2024	
(chiffonnettes) 1ère intention	validée AFNOR	X
Recherche Salmonella spp surfaces (chiffonnettes) 1ère intention	BKR 23/07-10/11:2023 validée AFNOR	х
Enterobacteries surfaces	Lame ou Boîtes contact	
Micro-organismles à 30°C surfaces	Lame ou Boîtes contact	
Coliformes à 30°C surfaces	Boîtes contact	
Dénombrement cellulaire sur lait (envoi au LABCO de Surgères)	méthode infra rouge	
MG-MP sur lait (envoi au LABCO de Surgères)	méthode infra rouge	
Phosphatase sur fromage	JO du 10/04/1980	
Extrait sec sur fromage		
(envoi au LABCO de Surgères)	NF EN ISO 5534:2004	



Paramètres et méthodes d'analyses TERANA CREUSE

Hygiène alimentaire

Portée 1-7300 disponible sur www.cofrac.fr

1 Office 1 7 000 disposition out	***************************************	
Paramètres Paramètres	Méthode d'analyse par défaut	Accréditation
Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1:2013	Х
Microorganismes aérobies à 30°C (1ère intention)	BIO 12/35-05/13:2025	Х
Bactéries lactiques	NF ISO 15214:1998	Х
Bactéries lactiques (1ère intention)	TEMPO LAB	
Escherichia coli – β -glucuronidase positive à 44°C	NF EN ISO 16649-2:2001	Х
Escherichia coli – β -glucuronidase positive à 44°C (1ère intention)	BIO 12/13-02/05:2025	Х
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2:2021	Х
Staphylocoques à coagulase positive (1ère intention)	BIO 12/28-04/10:2022	Х
Entérotoxines Staphylococciques (envoi à INOVALYS)		
Entérobactéries à 37°C	NF EN ISO 21528-2:2017	Х
Entérobactéries à 35°C (1ère intention)	BIO 12/21-12/06:2022	Х
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices	NF V08-061:2009 (tubes)	Х
Pseudomonas spp présomptifs	NF EN ISO 13720:2010	Х
Bacillus cereus présomptifs	AES 10/10-07/10:2023	
Campylobacter spp	MICROVAL 2009LR28:2022 (CampyFood)	+
Levures et moisissures	NF ISO 21527-2:2008	
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060:2009	1
Coliformes totaux	NF V08-50:2009	
Dénombrement de Listeria monocytogenes (1ère intention)	BKR 23/05-12/07:2025	X
Dénombrement de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-2:2017	Х
Recherche de Listeria monocytogenes (1ère intention)	BKR 23/02-11/02:2023	Х
Recherche de Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1:2017	X
Recherche de Salmonella spp. (1ère intention)	BIO 12/16-09/05:2022	Х
Recherche de Salmonella spp. (1ère intention)	BKR 23/07-10/11:2023	Х
Recherche de Salmonella spp.	NF EN ISO 6579-1:2017	Х
Stabilité des conserves	NF V 08-408:1997	1
Contrôle de surface (Boite de contact et Lingette)	NF EN ISO 18593:2018	
Recherche <i>Salmonella spp</i> surfaces (chiffonnettes ; éponges)	BIO 12/16-09/05:2022	
Recherche Listeria monocytogenes / Listeria spp surfaces (chiffonnettes)	BKR 23/02-11/02:2023	
Dénombrement de Coliformes thermotolérants à 44°C (chiffonnettes)	NF V08-060:2009	
Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> – β -glucuronidase positive à 44°C (chiffonnettes)	NF EN ISO 16649-2:2001	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive (chiffonnettes)	NF EN ISO 6888-2:2021	
Bilame Micro-organismles à 30°C / Enterobacteries	Bilame	
Micro-organismles à 30°C Boîtes contact	NF EN ISO 4833-1:2013	
Enterobacteries surfaces Boîtes contact	NF EN ISO 21528-2:2017	
Levures et moisissures	NF ISO 21527-2:2008	



Paramètres et méthodes d'analyses TERANA DROME

Hygiène alimentaire

Portée 1-7302 disponible sur www.cofrac.fr

Paramètres Paramètres	Méthode d'analyse	Accréditatio
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices à 46°C (tube) (1ère intention)	NF V08-061:2009 (tube)	Х
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices à 46°C (tube) par enrichissement	Méthode interne	
Spores Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices (tube)	Méthode interne	
Spores Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices (tube) par enrichissement	Méthode interne	
Bacillus cereus présomptifs (1ère intention)	NF EN ISO 7932:2005	×
Bacillus cereus présomptifs par enrichissement	Méthode interne	1
Spores de Bacillus cereus présomptifs (1ère intention)	Méthode interne	
Spores de Bacillus cereus présomptifs par enrichissement	Méthode interne	
Bactéries lactiques mésophiles (1ère intention)	3M 01/19-11/17:2021	
Clostridium perfringens (1ère intention)	NF EN ISO 7937:2005 (*)	X
Spores de Clostridium perfringens (1ère intention)	Méthode interne	_ ^
	NF ISO 4832:2006	×
Coliformes totaux à 30°C (ou 37°C) (1ère intention)	1 11 111	_ ^
Coliformes totaux à 30°C par enrichissement	Méthode interne	
Coliformes thermotolérants (1ère intention)	NF V08-060:2009	
Entérobactéries à 37°C (1ère intention)	3M 01/06-09/97:2021	X
Entérobactéries à 37°C (ou 30°C)	NF EN ISO 21528-2:2017	X
Entérobactéries par enrichissement	Méthode interne	
Escherichia coli B-glucuronidase positive (1ère intention)	3M 01/08-06/01:2025	Х
Escherichia coli B-glucuronidase positive	NF EN ISO 16649-2:2001	X
Escherichia coli B-glucuronidase positive par enrichissement	Méthode interne	
Levures et Moisissures (1ère intention)	NF V08-059:2002	Х
Levures et Moisissures par enrichissement	Méthode interne	
Levures et Moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau (1ère intention)	NF V08-036:2003	X
Levures et Moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau par enrichissement	Méthode interne	
Dénombrement de Listeria monocytogenes (1ère intention)	BRD 07/17-01/09:2020	Х
Microorganismes aérobies à 30°C (1ère intention)	3M 01/01-09/89:2021	Х
Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1:2013	Х
Microorganismes aérobies à 30°C par enrichissement	Méthode interne	
Flore mésophile aérobie sporulée	Méthode interne	
Flore mésophile anaérobie	Méthode interne	
Flore mésophile anaérobie sporulée	Méthode interne	
Flore thermophile aérobie	Méthode interne	
Flore thermophile aérobie sporulée	Méthode interne	
Flore thermophile anaérobie	Méthode interne	
Flore thermophile anaérobie sporulée	Méthode interne	
Staphylocogues à coagulase positive (1ère intention)	NF EN ISO 6888-2:2021	х
Staphylocoques à coagulase positive par enrichissement	Méthode interne	
Pseudomonas spp présomptifs (1ère intention)	Méthode interne	
Pseudomonas spp présomptifs par enrichissement	Méthode interne	
Recherche d'Escherichia coli O157 (1ère intention)	NF EN ISO 16654:2001	X
Dénombrement de Listeria monocytogenes et Listeria spp	NF EN ISO 11290-2:2017	X
Recherche de Listeria monocytogenes et Listeria spp (1ère intention)	BRD 07/16-01/09:2022	T X
Recherche de Listeria monocytogenes et Listeria spp	NF EN ISO 11290-1:2017	X
Recherche, isolement et identification de Salmonella spp	NF EN ISO 6579-1:2017	X
	BRD 07/11-12/05:2023	X
Recherche de Salmonella spp (1ère intention)		



Paramètres et méthodes d'analyses TERANA LOIRE

Hygiène alimentaire

Portée 1-6124 disponible sur www.cofrac.fr

Paramètres	Méthode d'analyse par défaut	Accréditation
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices	NF V08-061:2009 (tubes)	Х
Spores Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices	NF V08-061:2009 (tubes)	
Bacillus cereus présomptifs	AES 10/10-07/10:2023	Х
Spores Bacillus cereus présomptifs	AES 10/10-07/10:2023	
Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214:1998	X
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2:2023	Х
Spores de Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2:2023	
Coliformes à 37°C	BIO 12/20-12/06:2022 à 37°C	Х
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060:2009	Х
Escherichia coli – β -glucuronidase positive à 44°C	BIO 12/05-01/99:2022 à 44°C	Х
Escherichia coli – β -glucuronidase positive à 37°C	BIO 12/19-12/06:2022 à 37°C	Х
Recherche d'Escherichia coli O157	BIO-12/25-05/09	
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2:2021 à 37°C	Х
Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1:2013	Х
Entérobactéries à 37°C	3M 01/06-09/97:2021	Х
Levures et moisissures	BKR 23/11-12/18:2025	
Pseudomonas présomptifs	NF EN ISO 13720:2010	
Dénombrement de Listeria monocytogenes (et Listeria spp.)	AES 10/05-09/06:2025	Х
Recherche de Listeria monocytogenes (et Listeria spp.)	AES 10/03-09/00:2024	Х
Recherche de Salmonella spp.	BIO 12/16-09/05:2022	Х
Sérotypage Salmonella	NF EN ISO 6579-1:2017	
Flore ou Spores aérobies mésophiles (37°C)	NF V08-602	
Flore ou Spores aérobies thermophiles (55°C)	NF V08-602	
Flore ou Spores anaérobies mésophiles (37°C)	NF V08-602	
Flore ou Spores anaérobies thermophiles (55°C)	NF V08-602	



Paramètres et méthodes d'analyses TERANA PUY DE DOME

Hygiène alimentaire

Portée 1-6120 disponible sur www.cofrac.fr

Paramètres	Méthode d'analyse par défaut	Accréditation
Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices	NF V08-061:2009 (boite)	Х
Spores Bactéries Anaérobies Sulfito-réductrices	NF V08-061:2009 (boite)	
Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932:2005	Х
Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214:1998	Х
Bactéries lactiques mésophiles	TEMPO LAB	
Brochotrix	Méthode interne	
Campylobacter spp	2009LR28:2022	X
Campylobacter thermotolérants	BIO 12/43-04/20:2024	X
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2:2023	Х
Clostridium spp sulfito-réductrice	NF EN ISO 15213-1:2023	Х
Coliformes totaux	NF ISO 4832:2006	Х
Coliformes thermotolérants	NF V08-060:2009	Х
Entérobactéries	BIO 12/21-12/06:2022	Х
Entérobactéries présumées à 37°C ou 30°C	NF V08-054:2009	Х
Entérobactéries à 37°C ou 30°C	NF EN ISO 21528-2:2017	Х
Escherichia coli B -glucuronidase positive	BRD 07/01-07/93:2020	Х
Escherichia coli B -glucuronidase positive	BIO 12/13-02/05:2025	Х
Leuconostoc	Méthode interne	
Levures et Moisissures	NF V08-059:2002	Х
Levures osmophiles et Moisissures xérophiles	NF ISO 21527-2:2008	Х
Dénombrement de Listeria monocytogenes	BKR 23/05-12/07:2025	Х
Microcoque	Méthode interne	
Microorganismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-1:2013	Х
Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35 - 05/13:2025	Х
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2:2021	Х
Staphylocoques à coagulase positive	BIO 12/28-04/10:2022	Х
Pseudomonas spp présomptifs	NF EN ISO 13720:2010	Х
Recherche d'Escherichia coli présumée	NF ISO 7251:2005	Х
Recherche de Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-3:2003	Х
Recherche de Listeria monocytogenes	BIO 12/11-03/04:2024	Х
Recherche de Salmonella spp (hors annexe D)	BIO 12/16-09/05:2022	Х
Sérotypage Salmonella	Méthode interne	Х
Prélèvements de Surface en vue d'analyses microbiologiques (Bilame + Chiffonnette)	NF EN ISO 18593:2018	х
Prélèvements de Denrée alimentaire en vue d'analyses microbiologiques	T63-MO-084	Х