



# Certificat

Validation des méthodes  
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **QUA 18/12-12/24**  
Décision de validation du : **18-12-2024**  
Fin de validité : **18-12-2028**

La société :

**HYGIENA L.L.C**  
941 Avenida Acaso  
Camarillo, CA 93012  
United-States

Est autorisée à apposer la marque NF VALIDATION en application des règles générales de la marque NF VALIDATION et des règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire) pour la méthode alternative d'analyse ci-dessous :

## foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit for *Salmonella* spp. detection

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice  
technique

foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection LyoKit INS-KIT230131-32-33-REVC  
StarPrep® Three 8-Strip Kit *Salmonella* plus *Cronobacter* INS-KIT230187/88-5-REVA

Cette décision atteste que la méthode alternative d'analyse est certifiée conforme aux normes citées en page 2/2 et aux exigences supplémentaires après évaluation par AFNOR Certification, tel que spécifié dans le référentiel de certification. Les **caractéristiques certifiées essentielles** sont les « performances analytiques » (sensibilité, niveau de détection relatif), reportées dans le rapport de synthèse de l'étude de validation, consultable sur le site dédié à la certification <http://nf-validation.afnor.org/>.

Ce certificat annule et remplace tout certificat antérieur (précédente édition datée du 19-12-2024). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **18 décembre 2028**. Il est soumis aux résultats des contrôles périodiques effectués par AFNOR Certification qui peut prendre toute décision conformément aux règles générales de la marque NF VALIDATION et aux règles de certification NF102 - Validation des méthodes d'analyse (Application à l'agroalimentaire).



Directeur Général  
Julien NIZRI

La méthode alternative d'analyse :

## **foodproof® Salmonella plus Cronobacter Detection LyoKit for Salmonella spp. detection**

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

**Hygiena Diagnostics GmbH**  
Hermannswerder 17,  
D-17743 Potsdam  
GERMANY

A été certifiée selon les référentiels et pour le domaine d'application précisés ci-après :

Protocole de validation	<b>NF EN ISO 16140-2</b> (Septembre 2016) : Microbiologie de la chaîne alimentaire. Validation des méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence.
Méthode de référence	<b>NF EN ISO 6579-1</b> (Avril 2017) <b>et son amendement A1</b> (Mars 2020) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> - Partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp. - Amendement 1 : extension de la plage de températures pour l'incubation, amendement du statut de l'Annexe D et correction de la composition des milieux MSRV et SC
Domaine d'application	Les produits d'alimentation infantile avec ou sans probiotiques et leurs ingrédients, ainsi que les échantillons de l'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le domaine d'application validé inclut l'utilisation de l'instrument BAX® System Q7 avec le logiciel BAX® versions 5.1 et supérieures.

*Il est souhaitable d'adresser à AFNOR Certification toute réclamation concernant les performances de la méthode validée.*

Le **rapport de synthèse** de l'étude de validation est consultable sur le site <http://nf-validation.afnor.org/>.