



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **QUA 18/13-12/24**

Décision de validation du : **18-12-2024**

Fin de validité : **18-12-2028**

La société :

HYGIENA LLC
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 Cronobacter spp. detection

Validée pour la détection des *Cronobacter* 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



Certificat

Validation des méthodes
alternatives d'analyse
NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat N° : **QUA 18/13-12/24**
Décision de validation du : **18-12-2024**
Fin de validité : **18-12-2028**

La méthode alternative d'analyse :

foodproof® *Salmonella* plus *Cronobacter* Detection Lyokit for *Cronobacter* spp. detection

Validée pour la détection des *Cronobacter* 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	NF EN ISO 16140-2 (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	NF EN ISO 22964 (Juin 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la détection de <i>Cronobacter</i> spp.
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/>.