



SOMMAIRE

Nouveautés 2016	p.1
Meilleurs Vœux	p.1
Laboratoire de microbiologie	p.1
Services disponibles sur l'espace adhérent	p.2-3
Venez nous rencontrer	p.3
Assemblée générale 2015	p.3
Vos informations normatives	p.4

NOUVEAUTÉS 2016

Nous avons le plaisir de vous annoncer un ensemble de nouveautés pour cette nouvelle année.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DANS LES VINS :

Nous mettons en place un programme expérimental dans le domaine de la **Microbiologie des vins (EIL 79)**. Ce circuit débutera en Février 2016. Les détails techniques figurent ci dessous :

- ▶ Planning : **un essai en Février 2016 (envoi prévu le 02/02/2016)**
- ▶ Matrice : **vin (200 ml)**
- ▶ Critères : **levures (Brettanomyces) et bactéries lactiques**
- ▶ Résultats : **détermination quantitative exprimée en UFC/ml**
- ▶ Concentration : **de 5.10^2 à 10^3 UFC/ml**
- ▶ Méthode : **microbiologie pasteurienne (boîtes de Pétri).**
- ▶ Date limite d'inscription : **29 janvier 2016**

ALLERGENES ALIMENTAIRES :

En plus de notre programme existant « 71 - Allergènes dans les vins », nous vous proposons une gamme complète d'essais interlaboratoires dans le domaines des allergènes alimentaires.

- ▶ 77a - Allergènes alimentaires : **Gluten dans une farine infantile**
- ▶ 77b - Allergènes alimentaires : **Œufs dans un mélange à gâteau**
- ▶ 77c - Allergènes alimentaires : **Lait dans un aliment diététique pour nourrisson**
- ▶ 77d - Allergènes alimentaires : **Œufs et lait dans les eaux de process industriel**
- ▶ 77e - Allergènes alimentaires : **Histamine dans du poisson**
- ▶ 77f - Allergènes alimentaires : **Sulfites dans des raisins secs**
- ▶ 77g - Allergènes alimentaires : **Noisettes dans du chocolat**
- ▶ 77h - Allergènes alimentaires : **Soja dans la viande**

Pour vous inscrire à ces programmes contactez-nous par téléphone +33.1.40.05.26.42 ou par email shellali@bipea.org.

MEILLEURS VOEUX

*Toute l'équipe du Bipea
vous souhaite
une Bonne et Heureuse
Année 2016.*

LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le BIPEA s'est doté d'un **laboratoire de Microbiologie dans ses locaux** à Paris, depuis Septembre 2015.

Ce laboratoire est un point positif pour l'évolution du BIPEA car il nous permet de réaliser les **études nécessaires aux développements de nouveaux essais**.

Notre personnel scientifique et technique a d'ores et déjà conçu un nouveau circuit en interne : **79 - Microbiologie des Vins**, dont l'essai est prévu en février 2016.

D'autres circuits verront le jour prochainement. N'hésitez pas à émettre vos suggestions si vous souhaitez participer à de nouveaux EIL.

SERVICES DISPONIBLES SUR L'ESPACE ADHÉRENT

Nouveau service disponible sur l'espace adhérent : le Rapport personnalisé

A réception de chaque rapport général de comparaisons interlaboratoires, l'édition de votre **rapport personnalisé** vous offre une vision globale et rapide de vos performances que vous pouvez affiner par la suite, grâce au rapport général.

Vous pouvez désormais télécharger votre rapport personnalisé depuis votre espace adhérent. **Ce rapport recense vos résultats d'analyse et leur évaluation pour un essai.**

Il présente de façon synthétique les résultats de votre laboratoire avec pour chacun des critères : la valeur assignée, l'écart-type pour le jugement de l'aptitude, votre résultat d'analyse et votre z-score. **Cette première approche vous indique rapidement votre performance pour l'essai.**


Ce tableau est construit à l'identique du tableau publié dans les rapports généraux qui reprend le résumé statistique des résultats. **En consultant ces deux tableaux, vous pouvez comparer votre performance à celles des autres laboratoires.**

Vous pouvez ensuite affiner l'examen de votre performance en consultant dans le rapport général, les histogrammes de résultats, les comparatifs de méthodes et les graphiques de z-scores. Pour chaque paramètre, **vous visualisez votre positionnement sur l'histogramme des résultats et sur le graphique des z-scores.**

Pour éditer un rapport personnalisé :

- ▶ connectez-vous à votre espace adhérent avec vos codes
- ▶ cliquez sur le lien « Export de vos données »
- ▶ sélectionnez la campagne souhaitée, le circuit et l'essai concerné, puis cliquez sur « Editer un document pdf »

Ci-dessous un exemple de rapport

Rapport de Comparaisons Interlaboratoires PERSONNALISE								
Laboratoire :	XXXXX							
Adresse :	XXXXX							
Circuit :	34 - 133 Eaux douces analyses physico-chimiques							
Essai :	19-1234 Composés minéraux et traces							
Date de l'essai :	Décembre 2014							
Critère	Code	Unité	Valeur Assignée (VA)	Incertitude-type sur VA	Ecart type d'aptitude	Nombre de réponses	Vos résultats	Votre z-score
Libellé			X	u _x	SDPA	pCA	x	z
34 - Eaux douces - Analyses physico-chimiques - 133 - 12/2014 - 19 - 1234 - Composés minéraux et traces								
ALUMINIUM	Al34	µg.l ⁻¹	121	1	8	65		
ALUMINIUM	Al34minR					56		
ANTIMOINE	Sb34	µg.l ⁻¹	33		2	58		
ANTIMOINE	Sb34min					51		
ARSENIC	As34	µg.l ⁻¹	77	1	4	66	78	0,25
ARSENIC	As34min					57	A	
BARYUM	Ba34	µg.l ⁻¹	68	1	3	63		
BARYUM	Ba34min					54		
BERYLLIUM	Be34	µg.l ⁻¹	90	1	5	41		
BERYLLIUM	Be34min					36		
BORE	B34	mg.l ⁻¹	0,063	0,001	0,000	57		
BORE	B342	mg.l ⁻¹				1		
BORE	B34BC					2		
BORE	B34min					49		
CADMIUM	Cd34	µg.l ⁻¹	4,6	0,0	0,0	66	4,8	0,67
CADMIUM	Cd34min					54	A	
CHROME TOTAL	CrT34	µg.l ⁻¹	32		2	65	30	-1,00
CHROME TOTAL	Cr34min					54	A	
Chrome VI	CrVI34	µg.l ⁻¹				35		
COBALT	Co34	µg.l ⁻¹	95	1	5	57		
COBALT	Co34min					49		

AUTRES SERVICES DISPONIBLES SUR L'ESPACE ADHÉRENT (SUITE)

En vous connectant sur votre espace adhérent avec vos codes, vous apercevrez deux liens :

1. **Le lien « consulter le planning des essais » vous donne des informations générales sur les essais en cours ou à venir.**

En sélectionnant « **Mon planning** » vous pouvez :

- ▶ **Connaître les dates d'expédition** des échantillons et les classer chronologiquement en cliquant sur la colonne « date d'expédition »,
- ▶ **Connaître les analyses proposées**, en cliquant pour l'essai concerné dans la rubrique « accès au formulaire ». Si le formulaire est disponible, vous y aurez accès, sinon le formulaire du précédent essai correspondant à la même matrice vous sera proposé,
- ▶ **Connaître les dates de rendu des résultats** et les classer chronologiquement en cliquant sur la colonne « date limite de réponse »,
- ▶ **Savoir si un rapport a été publié**, dans le cas où la date de rendu des résultats est dépassée,
- ▶ **Connaître la disponibilité de nos MRE.**

En sélectionnant « **Planning de tous les essais du BIPEA** », vous aurez les mêmes informations citées ci-dessus et pour tous les essais du BIPEA, même si vous ne participez à ces essais.

2. **Un second lien « export des données » vous donne des informations sur vos résultats. Vous pouvez ainsi :**

- ▶ **Editer votre rapport personnalisé**, (voir page 2),
- ▶ **Exporter les données de vos essais sous format Excel**, soit par essai, soit par critère sur plusieurs essais, ce qui vous permettra de faire un suivi dans le temps.

En complément de la consultation de ces informations, **des alertes** vous préviennent de **l'envoi des échantillons**, ou de **l'imminence de la date limite de saisie des résultats**, en cas d'absence de transmission de ceux-ci.

Tous ces services vous permettent de :

- ▶ programmer votre plan de contrôles interlaboratoires,
- ▶ planifier la réalisation et suivre l'état d'avancement de vos essais,
- ▶ compiler vos données personnelles pour une exploitation approfondie. **Pour les laboratoires d'un même groupe, un statut de superviseur donne accès aux données de tous ses laboratoires.** Ce statut est soumis à des exigences que nous vous transmettrons si vous êtes intéressé.

Pour consulter ces informations ou exporter vos données, connectez-vous à votre espace adhérent (www.bipea.org) avec vos codes. Des guides explicatifs sont à votre disposition auprès de notre service adhérent : information@bipea.org.

VENEZ NOUS RENCONTRER !

Dans le cadre de notre développement en France et à l'international, nous participons régulièrement à des salons / workshops dans tous les domaines analytiques.

Nous serons présents aux salons suivants :

- ▶ **Pittcon Atlanta (USA)** du 7-10 mars 2016
- ▶ **Laborama Bruxelles (Belgique)** du 17-18 mars 2016
- ▶ **Forum Labo Lyon (France)** du 30-31 mars 2016
- ▶ **EPRW Chypre** du 24-27 mai 2016

Nous serons ravis de vous rencontrer !

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2015

L'Assemblée Générale Ordinaire du BIPEA s'est tenue le jeudi 10 décembre 2015 dans les locaux d'Agri-Naples à Paris.

Cette journée a permis aux adhérents d'assister à la présentation des comptes-rendus d'activité et financier du BIPEA ainsi qu'au rapport du commissaire aux comptes.

Deux interventions très intéressantes ont également eu lieu :

- ▶ **La migration des molécules par les emballages** par Mme FAVARD (laboratoire IANESCO),
- ▶ **Allégations nutritionnelles** par Mme MARGARATIS (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire),

Enfin, cette journée s'est conclue autour d'un déjeuner réunissant l'ensemble des participants.

VOS INFORMATIONS NORMATIVES

Le domaine de la qualité étant en perpétuelle évolution, nous vous livrons le condensé des efforts de normalisation de ces derniers mois selon l'officiel des normes des magazines Enjeux n°358, 359 et 360. Les différentes normes sont classées par circuit. Cette information normative n'a pas la prétention d'être exhaustive.

GRAINS MEUNERIE

NF EN ISO 27971 : Céréales et produits céréaliers - Blé tendre (*Triticum aestivum* L.) - Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai. (Identique à EN ISO 27971:2015, ISO 27971:2015) (Remplace NF EN ISO 27971:200807 (V03-170)) - (Indice de classement : V03-170)

NF EN ISO 6647-1 : Riz - Détermination de la teneur en amylose - Partie 1 : méthode de référence. (Identique à EN ISO 6647-1:2015, ISO 6647-1:2015) (Remplace NF EN ISO 6647-1:200710 (V03-734-1)) - (Indice de classement : V03-734-1)

NF EN ISO 6647-2 : Riz - Détermination de la teneur en amylose - Partie 2 : méthodes de routine. (Identique à EN ISO 6647-2:2015, ISO 6647-2:2015) (Remplace NF EN ISO 6647-2:201310 (V03-734-2)) - (Indice de classement : V03-734-2)

NF EN ISO 12966-4 : Corps gras d'origines animale et végétale - Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras - Partie 4 : détermination par chromatographie capillaire en phase gazeuse. (Identique à EN ISO 12966-4:2015, ISO 12966-4:2015) (Remplace NF EN ISO 5508:199506 (T60-234); NF EN ISO 15304:200205 (T60-264)) - (Indice de classement : T60-233-4)

AGROALIMENTAIRE

NF EN 16618 : Analyse des produits alimentaires - Dosage de l'acrylamide dans les produits alimentaires par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-ESI-SM/SM). (Identique à EN 16618:2015) - (Indice de classement : V03-168)

NF EN 16619 : Analyse des produits alimentaires - Dosage du benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, chrysène et benzo(b)fluoranthène dans les denrées alimentaires par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CG-SM). (Identique à EN 16619:2015) - (Indice de classement : V03-169)

NF EN 16620 : Analyse des produits alimentaires - Dosage du furane dans le café et les produits à base de café par chromatographie en phase gazeuse avec espace de tête couplée à la spectrométrie de masse (HS CG-SM). (Identique à EN 16620:2015) - (Indice de classement : V03-167)

NF EN ISO 10504 : Produits dérivés de l'amidon - Détermination de la composition des sirops de glucose, des sirops de fructose et des sirops de glucose hydrogénés - Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance. (Identique à EN ISO 10504:2015, ISO 10504:2013) (Remplace NF EN ISO 10504:200007 (V03-627)) - (Indice de classement : V03-627)

ENVIRONNEMENT

NF ISO 13168 : Qualité de l'eau - Détermination simultanée des activités volumiques du tritium et du carbone 14 - Méthode par comptage des scintillations en milieu liquide. (Identique à ISO 13168:2015) (Remplace NF M60-802-3:200206 (M60-802-3)) - (Indice de classement : M60-828)

NF EN ISO 16558-1 : Qualité du sol - Hydrocarbures de pétrole à risque - Partie 1 : détermination des fractions aliphatiques et aromatiques des hydrocarbures de pétrole volatils par chromatographie en phase gazeuse (méthode par espace de tête statique). (Identique à EN ISO 16558-1:2015, ISO 16558-1:2015) - (Indice de classement : X31-430-1).

BIPEA

Organisateur d'essais de comparaisons interlaboratoires en physico-chimie et microbiologie depuis 1970
(grains, meunerie, alimentation animale, environnement, boissons, produits alimentaires, produits solaires)

CAP 18 - 189 rue d'Aubervilliers - 75018 Paris - France
Tél : +33(0)1.40.05.26.30 - Fax : +33(0)1.42.09.26.85
contact@bipea.org - www.bipea.org