



Validation of alternative analysis methods

NF102 – Application to the food industry

Certificate

Certificate No.: **BRD 07/27-07/25**

Extension decision dated: **16-10-2025**

Expiry date: **18-07-2029**

The Company:

BIO-RAD

3 Boulevard Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette - France

Is authorized to affix the NF VALIDATION mark on the alternative analysis method cited below, in accordance with the NF VALIDATION general rules and the certification rules NF102 - Validation of alternative analysis methods (Application to the food industry):

EZ-Check *Salmonella* spp.

Validated for the detection of *Salmonella* spp.

Technical sheet
reference's

Bulletin 5145 Ver C

This decision attests that the alternative analysis method has been assessed by AFNOR Certification and found to conform to the standards cited in page 2/2 and complementary requirements, as specified in the certification reference document. The **principal certified characteristics** are the “analytical performances” as defined in the associated validation study summarized report (sensitivity, relative level of detection), available on the certification dedicated website <http://nf-validation.org/en>.

This certificate supersedes all previous certificates (last version dated 18-07-2025). This NF VALIDATION certificate, included 2 pages, is valid until **July 18th, 2029**. It is subject to the results obtained upon regular controls carried out by AFNOR Certification. Appropriate decision is made by AFNOR Certification in accordance with the NF VALIDATION general rules and certification rules NF102 - Validation of alternative analysis methods (Application to the food industry).



Managing Director
Julien NIZRI

Issue dated 16/10/2025

Page 1/2



Validation of alternative analysis methods

NF102 – Application to the food industry

Certificate

Certificate No.: **BRD 07/27-07/25**

Extension decision dated: **16-10-2025**

Expiry date: **18-07-2029**

The alternative analysis method:

EZ-Check *Salmonella* spp.

Validated for the detection of *Salmonella* spp.

Manufactured by:

BIO-RAD Laboratories
925 Alfred Noble Drive
Hercules, California 94547
USA

Has been certified according to the reference documents and the application scope specified here after:

Validation protocol	NF EN ISO 16140-2 (September 2016): Microbiology of the food chain. Method validation - Part 2: Protocol for the validation of alternative (proprietary) methods against a reference method.
Reference method(s)	NF EN ISO 6579-1 (April 2017) and its amendment A1 (March 2020): Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> - Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp. - Amendment 1: Extension of the incubation temperature range, amendment of the status of Annex D and correction of the composition of MSRV and SC media.
Scope	All human food products (by performing validation assays on a broad range of foods), pet food products, feed products and industrial production environmental samples.
Restriction(s)	None.
Warning	None.
Other information	The scope includes the use of the following RT-PCR instruments with CFX Maestro IDE V4.0 software: CFX Opus 96, CFX Opus Deepwell, CFX96 Touch Deep Well and CFX Duet. The 'iQ-Check Free DNA Removal Solution' can be used for all categories validated (except cocoa and chocolate products) and the 'EZ Salmo' APF is validated for all samples. The use of the iQ-Check® Prep System v5 is included in the scope of validation for all validated categories.

Please send any queries concerning the performances of the certified alternative method to AFNOR Certification.

You may download the validation study **summarized report** on <http://nf-validation.afnor.org/en>.



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/27-07/25**

Décision d'extension du : **16-10-2025**

Fin de validité : **18-07-2029**

La société :

BIO-RAD

3 Boulevard Raymond Poincaré
92430 Marnes La Coquette - France

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 :

EZ-Check *Salmonella* spp.

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Référence(s) de notice
technique

Bulletin 5145 **Ver C**

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 18-07-2025). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **18 juillet 2029**. 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 :

EZ-Check *Salmonella* spp.

Validée pour la détection des *Salmonella* spp.

Fabriquée sur le site :

BIO-RAD Laboratories
925 Alfred Noble Drive
Hercules, California 94547
USA

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 6579-1 (Avril 2017) et son amendement A1 (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 MSR/V et SC
Domaine d'application	Tous produits d'alimentation humaine (par des essais de validation réalisés sur une vaste gamme d'aliments), les produits d'alimentation pour animaux de compagnie, les produits d'alimentation animale et les échantillons de l'environnement de production industrielle.
Restriction(s)	Aucune.
Alerte(s)	Aucune.
Autre(s) information(s)	Le champ d'application inclut l'utilisation des instruments de RT-PCR suivants avec le logiciel CFX Maestro IDE V4.0 : CFX Opus 96, CFX Opus Deepwell, CFX96 Touch Deep Well and CFX Duet. L'utilisation de la « iQ-Check Free DNA Removal Solution » est possible pour toutes les catégories du domaine d'application (à l'exception du cacao et des produits chocolatés) et le « EZ Salmo » APF est validé pour tous les échantillons. L'utilisation du système iQ-Check® Prep System v5 est incluse dans le champ d'application de la validation pour toutes les catégories validées.

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/>.