



Validation of alternative analysis methods

NF102 – Application to the food industry

Certificate

Certificate No.: **BRD 07/22-05/12**

Renewal decision dated: **10-04-2024**

Expiry date: **10-05-2028**

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):

RAPID' Sakazakii

Validated for the detection of *Cronobacter* spp.

Technical sheet reference's

Cat.10000172873 Ver A

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 detection level...), available on the certification dedicated website <http://nf-validation.afnor.org/en>.

This certificate supersedes all previous certificates (last version dated 21-09-2020). This NF VALIDATION certificate, included 2 pages, is valid until **10th May 2028**. 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 10/04/2024

Page 1/2



Validation of alternative analysis methods

NF102 – Application to the food industry

Certificate

Certificate No.: **BRD 07/22-05/12**

Renewal decision dated: **10-04-2024**

Expiry date: **10-05-2028**

The alternative analysis method:

RAPID'Sakazakii

Validated for the detection of *Cronobacter* spp.

Manufactured by:

BIO-RAD Laboratories, Inc
2000 Alfred Nobel Drive
California 94547 Hercules - USA

Has been certified according to the reference documents and for 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 22964 (June 2017) : Microbiologie de la chaine alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp. |
| Scope | Infant formula and infant cereal with or without probiotics including ingredients. |
| Restriction(s) | None. |
| Warning | None. |
| Other information(s) | The scope includes cyclers and softwares listed in the technical sheet of the manufacturer. |

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>.

CERTIFI F 2022.1 08/2020

Issue dated 10/04/2024

Page 2/2



Validation des méthodes
alternatives d'analyse

NF102 – Application à l'agroalimentaire

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/22-05/12**

Décision de reconduction du : **10-04-2024**

Fin de validité : **10-05-2028**

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 :

RAPID' Sakazakii

Validée pour la recherche des *Cronobacter* spp.

Référence(s) de notice
technique

Réf. 10000172873 **Ver A**

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 21-09-2020). Ce certificat NF VALIDATION, incluant 2 pages, est valable jusqu'au **10 mai 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



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

Certificat

Certificat N° : **BRD 07/22-05/12**
Décision de reconduction du : **10-04-2024**
Fin de validité : **10-05-2028**

La méthode alternative d'analyse :

RAPID'Sakazakii

Validée pour la recherche des *Cronobacter* spp.

Fabriquée sur le site :

BIO-RAD Laboratories, Inc
2000 Alfred Nobel Drive
California 94547 Hercules – Etats-Unis

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(s) de référence | NF EN ISO 22964 (Juin 2017) : Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp. |
| Domaine d'application | Poudres de lait infantile et céréales infantiles avec ou sans probiotiques incluant leurs ingrédients. |
| Restriction(s) | Aucune. |
| Alerte(s) | Aucune. |
| Autre(s) information(s) | Sont inclus les thermocycleurs et logiciels reportés dans la notice technique du fabricant. |

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/>.