

# Certificat d'Approbation

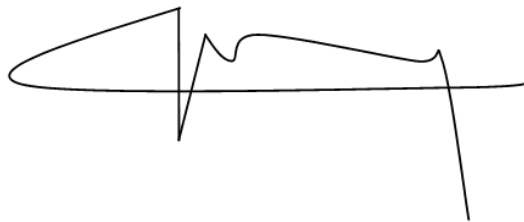
Nous certifions que le Système de Management de la société :

## Plate Forme ChemoSens

Plate forme Chemosens -site princ, Bâtiment CSGA, UMR 6265 CNRS - 1324 INRA - uB, 9E Boulevard  
Jeanne d'Arc, 21000 DIJON, France

a été approuvé par la société Lloyd's Register Quality Assurance selon les normes suivantes :

ISO 9001:2015



Gilles Bessiere - Area Technical Manager

Emis par : LRQA France SAS

Ce certificat n'est valable que s'il est accompagné de l'annexe portant le même numéro, et sur laquelle figure la liste des sites correspondant à l'approbation.

Certificat en cours : 3 Juin 2018  
Date d'expiration : 18 Mai 2020  
Numéro de certificat : 10093288

Première(s) approbation(s) :  
ISO 9001 – 19 Mai 2014

Numéro(s) d'approbation : ISO 9001 – 0032253

Le Système de Management concerne :

Analyse physico-chimiques des molécules de la flaveur et des lipides, sensométrie et évaluation sensorielle :  
- Recherche, développement méthodologique  
- Analyse, Prestation, Assistance  
- Formation des utilisateurs



# Annexe au certificat

Numéro de certificat : 10093288

Site	Activités
Plate forme Chemosens -site princ, Bâtiment CSGA, UMR 6265 CNRS - 1324 INRA - uB, 9E Boulevard Jeanne d'Arc, 21000 DIJON, France	ISO 9001:2015 Analyse physico-chimiques des molécules de la flaveur et des lipides, sensométrie et évaluation sensorielle : - Recherche, développement méthodologique - Analyse, Prestation, Assistance - Formation des utilisateurs
Plate Forme ChemoSens - site 2, Centre des Sciences du Goût et de l'alimentation, UMR 6265 CNRS - 1234 INRA - uB, 9E Boulevard Jeanne d'Arc, 21000 DIJON, France	ISO 9001:2015 Analyse physico-chimiques des molécules de la flaveur et des lipides, sensométrie et évaluation sensorielle : - Recherche, développement méthodologique - Analyse, Prestation, Assistance - Formation des utilisateurs
Plate Forme ChemoSens INRA, Bâtiment Le Magnen - CSGA, UMR 6265 CNRS - 1324 INRA - uB, 17 Rue Sully - BP 86510, 21065 DIJON, France	ISO 9001:2015 Analyse physico-chimiques des molécules de la flaveur et des lipides, sensométrie et évaluation sensorielle : - Recherche, développement méthodologique - Analyse, Prestation, Assistance - Formation des utilisateurs

