

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-1366 rév. 13**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

ANALYSES QUALITE MICROBIOLOGIE CONSEIL (AQMC)
N° SIREN : 438826919

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/CEI 17025 : 2005**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU*ENVIRONMENT / WATER QUALITY***AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES - DIVERS ALIMENTS***FOOD AND FOOD PRODUCTS / ALLERGENS - FOODSTUFFS***PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS
(MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS)***CHEMICAL AND BIOLOGICAL PRODUCTS, MEDICAL DEVICES / BIOCIDES AND HYGIENE
PRODUCTS (MEDICALS, COSMETICS, ANTISEPTICS AND DISINFECTANTS)*

réalisées par / *performed by :*

AQMC**ECOPARC****135 RUE DE LA GARIGUETTE - CS 20130_ST AUNES****34135 MAUGUIO****France**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **17/12/2018**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/07/2022**

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.
This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).
The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-1366 Rév 12.
This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-1366 [Rév 12](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.
The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-1366 rév. 13

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

AQMC
ECOPARC
135 RUE DE LA GARIGUETTE - CS 20130_ST AUNES
34135 MAUGUIO
France

Dans son unité :

- Laboratoire AQMC

Elle porte sur :

UNITE TECHNIQUE : LABORATOIRE AQMC

Portée flexible FLEX1 :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine, aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	NF EN ISO 4833-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Entérobactéries présumées	Dénombrement des colonies à 30°C (ou 37°C)	NF V08-054
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 21528-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 37°C (ou 30°C)	NF ISO 21528-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes présumés	Dénombrement des colonies à 30°C	NF V08-050

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C	NF V08-060
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Escherichia coli</i> – β - glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	NF ISO 16649-2
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidase positive	Recherche et dénombrement par technique NPP Enrichissement / isolement	NF EN ISO 16649-3
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Escherichia coli</i> présumés	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF ISO 7251
Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux et échantillons de l'environnement industriel	<i>Enterobacteriaceae</i>	Dénombrement des colonies à 30°C ou 37°C par Test 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	3M 01/06-09/97
Tous produits d'alimentation humaine (sauf coquillages crus), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement industriel	Coliformes totaux	Dénombrement des colonies à 30°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 A
Tous produits d'alimentation humaine	Coliformes thermotolérants	Dénombrement des colonies à 44°C par Test 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	3M 01/02-09/89 C
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-057-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par la technique d'ensemencement en surface et confirmation	NF V08-057-1/ Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies en aérobose à 35°C ou 37°C par utilisation du milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène	NF EN ISO 6888-2

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Staphylocoques à coagulase positive	Recherche Enrichissement / Isolement et confirmation	NF EN ISO 6888-3
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15
Produits destinés à la consommation humaine	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C par milieu spécifique EASY STAPH	BKR 23/10-12/15/ Méthode spirale
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 7932
Tous produits d'alimentation humaine et animale	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	Dénombrement par milieu chromogénique COMPASS® <i>Bacillus cereus</i> Agar	BKR 23/06-02/10
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C	NF ISO 15214
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Bactéries lactiques mésophiles	Dénombrement des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface	NF ISO 15214 / Méthode spirale
Produits et ingrédients alimentaires destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la manutention des aliments	<i>Cronobacter</i> spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 22964

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques

(Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella</i> spp. dont <i>Salmonella</i> Typhi et <i>Salmonella</i> Paratyphi	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 6579-1
Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement	<i>Salmonella</i>	Recherche par milieu chromogénique IRIS <i>Salmonella</i> ®	BKR 23/07-10/11
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 11290-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 11290-2
Produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Recherche à 37°C par milieu chromogénique ALOA ONE DAY™	AES 10/03-09/00
Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement	<i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	Dénombrement à 37°C par milieu chromogénique ALOA COUNT™	AES 10/05-09/06
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Recherche Isolement / Confirmation du genre	NF EN ISO 10272-1
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Campylobacter</i> spp.	Dénombrement des colonies à 41,5°C	NF EN ISO 10272-2
Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, et aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manipulation de denrées alimentaires	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i> et <i>Vibrio vulnificus</i> potentiellement entéropathogènes	Recherche Isolement / Identification et confirmation	NF EN ISO 21872-1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Micro-organismes	Ensemencement en surface et dénombrement des colonies à 30°C par méthode en spirale	XP V08-034

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés Produits laitiers Produits végétaux	Détection des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines et détermination des sérogroupes (O26, O103, O111, O145 et O157) (STEC hautement pathogènes)	Enrichissement Extraction manuelle d'ADN Amplification par PCR en temps réel : -des gènes stx et eae (détection) - des gènes wzx _{O26} , wzx _{O103} , wbdI _{O111} , ihp1 _{O145} et rfbE _{O157} (sérogroupes)	LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.2

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX3

Portée générale :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits carnés Produits laitiers Produits végétaux	Isolement et confirmation des <i>Escherichia coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC)	Immuno-concentration Isolement sur gélose Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour adopter toute méthode reconnue et pour développer ou mettre en œuvre toute autre méthode dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée* :

# AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires – LAB GTA 59)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits carnés Produits laitiers Produits végétaux	Isolement et confirmation	Immuno-concentration Isolement sur gélose Extraction manuelle d'ADN à partir de colonie Amplification par PCR en temps réel, sonde stx1, stx2, eae, O26, O103, O111, O145, O157, flagelles	Méthode interne MC3/30

* La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.

Portée flexible FLEX1

PRODUITS CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES, EQUIPEMENTS MEDICAUX / PRODUITS BIO-ACTIFS (MEDICAMENTS, COSMETIQUES, ANTISEPTIQUES ET DESINFECTANTS) / Analyses microbiologiques (Microbiologie appliquée à la chimie fine et produits cosmétiques, d'hygiène et de santé – LAB GTA 19/131-3)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : bactéries aérobies mésophiles	Dénombrement par inclusion	NF EN ISO 21149
Produits cosmétiques	Contrôle de la contamination microbienne : levures et moisissures	Dénombrement par inclusion	NF EN ISO 16212
Produits cosmétiques et pharmaceutiques	Contrôle de la contamination microbienne : germes aérobies viables totaux	Dénombrement sur plaque	Pharmacopée en vigueur PE 2.6.12

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX1

# ENVIRONNEMENT / QUALITE DE L'EAU / Analyses microbiologiques (Analyses microbiologiques des eaux - LAB GTA 23)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Eaux douces	<i>Escherichia coli</i> et bactéries coliformes	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 9308-1
Eaux douces	Entérocoques intestinaux	Filtration sur membrane Incubation à 36°C Dénombrement des colonies confirmées	NF EN ISO 7899-2

Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Portée flexible FLEX3

Portée générale :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers Aliments composés Boissons alcoolisées Condiments	Détection et quantification des protéines allergisantes	Broyage / Homogénéisation Extraction des protéines ELISA

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur dont il aura assuré la.

Portée détaillée* :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / IMMUNOLOGIE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers Aliments composés Condiments	Détection et quantification du gluten	Broyage/Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/59 Kit : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)
Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine de l'œuf	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/62 Kit : R6402 RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)
Aliments composés Boissons alcoolisées	Détection et quantification de protéine totale du lait	Broyage / Homogénéisation Extraction de protéines ELISA	Méthode interne MC3/63 Kit : R4652 RIDASCREEN® FAST Milk (R. BIOPHARM)

** La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.*

Portée flexible FLEX3

Portée générale :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE		
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE
Produits céréaliers - Produit bruts - Produits transformés Produits sucrés et édulcorés	Détection en simplex d'une séquence d'ADN cible spécifique d'une protéine allergisante	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)

Le laboratoire est reconnu compétent, dans le domaine couvert par la portée générale, pour mettre en œuvre toute méthode issue de notice fournisseur, de publication ou développée par le laboratoire, dont il aura assuré la validation.

Portée détaillée* :

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers Produits bruts : Noix du Brésil, noix de cajou, amande, noisette, noix, pistache, noix de pécan, noix de macadamia Produits transformés: Céréales et dérivés, mélange de céréales, muesli, gâteaux, biscuits, cake, barre céréales Produits sucrés et édulcorés Pâte à tartiner, chocolat et dérivés, préparation pour desserts et boisson chaude	Séquence d'ADN spécifique de la noix du Brésil : 11S albumin	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
	Séquence d'ADN spécifique de la noix de cajou : Ana o 1.010 (vicilin-like protein)		
	Séquence d'ADN spécifique de la l'amande : prunin 1 precursor		
	Séquence d'ADN spécifique de la noisette : Cor a 1		
	Séquence d'ADN spécifique de la noix : 2S albumin seed storage protein precursor		
	Séquence d'ADN spécifique de la pistache : COR gene		
	Séquence d'ADN spécifique de la noix de pécan : pec2a1a (7S vicilin)		
Séquence d'ADN spécifique de la noix de macadamia : AMP2 (vicilin precursor)			

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES / GENETIQUE MOLECULAIRE

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Produits céréaliers : Produits bruts : Cacahuète Produits transformés : Céréales et dérivés, mélange de céréales, barre céréales, gâteaux, biscuits, cake Produits sucrés et édulcorés : Préparation pour desserts et boisson chaude	Séquence d'ADN spécifique de la cacahuète : Arah 1 gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61
Produits céréaliers : Produits bruts : Sésame, pavot, céleri. Produits transformés : Céréales et dérivés : gâteaux, biscuits, cake	Séquence d'ADN spécifique du sésame : ses1&2 2S albumin Séquence d'ADN spécifique du céleri : Mtd gene	Broyage / Homogénéisation Extraction manuelle par adsorption sur colonne de silice Amplification par PCR en temps réel (méthode qualitative)	Méthode interne MC3/61

* *La liste exhaustive des méthodes proposées sous accréditation est tenue à jour par le laboratoire.*

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **17/12/2018** Date de fin de validité : **31/07/2022**

La Responsable d'accréditation
The Accreditation Manager

Cassandra CHOPLIN

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-1366 Rév. 12.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet - 75012 PARIS Tél. : 33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031 www.cofrac.fr
