



Certificat d'accréditation

N° : 1-2-006 Rév 05

L'Organisme Algérien d'Accréditation (ALGERAC), crée par décret n° 05-466 du 06 décembre 2005, atteste que :

SPA LES MOULINS DE LA CHORFA
Unité de Production Mostaganem
Groupe METIDJI

Adresse : Zone d'activité route de la Salamandre, Mazagan
Mostaganem - Algérie

Possède les compétences requises pour effectuer des activités d'essais conformément à la norme **ISO/IEC 17025 : 2017** et aux règles d'application d'ALGERAC.

La portée d'accréditation et les sites concernés sont décrits dans l'annexe technique qui fait partie intégrante du présent certificat.

Durant la validité du présent certificat, l'organisme s'engage à respecter les exigences de l'accréditation.

ALGERAC est signataire des accords de reconnaissance multilatérale avec l'European co-operation for Accreditation EA-MLA et des accords de reconnaissance mutuelle avec l'International Laboratory Accreditation Cooperation ILAC-MRA.

Date de prise d'effet : 22/01/2025

Date de fin de validité : 21/01/2029



La Directrice Générale



BOULSNANE Wafa

Date d'octroi de l'accréditation initiale : 22/01/2014

ANNEXE TECHNIQUE
Rév : 09 (14/04/2026)

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que :

Nom : LES MOULINS DE LA CHORFA - Unité de production Mostaganem - Groupe METIDJI

Adresse : Zone d'Activité Route de la Salamandre, Mazagran, Mostaganem

Satisfait aux exigences de la norme ISO/IEC 17025 :2017 et aux règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'échantillonnage et d'Analyses physicochimiques sur les céréales et produits céréaliers, pour son site et unités techniques suivants :

SITE CONCERNÉ	<p>Laboratoire des moulins de la Chorfa Unité de production Mostaganem</p> <p>Contact : Mme MEKRABECH Salima Tél : +213 7 70 21 70 87 Fax : +213 45 30 85 85 E-mail : s.mekrabech@groupe-metidji.com Site web : www.groupe-metidji.com</p>
----------------------	--

Unités techniques concernées :

- **Unité technique 01** : Echantillonnage des céréales et produits céréaliers.
- **Unité technique 02** : Analyses physico-chimiques des céréales et produits céréaliers.

Cette accréditation est la preuve de la compétence technique du laboratoire pour les activités susmentionnées et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté.

(cf. communiqué conjoint ISO/ILAC d'Avril 2017)

Date de prise d'effet le : 14/04/2026

Date de fin de validité le : 21/01/2029

Pour la Directrice Générale et par délégation
La directrice technique
BOUSTIL Sonia

Cette annexe peut faire l'objet de modification, dans ce cas la nouvelle annexe annule et remplace toute annexe précédemment émis

-Unité technique 01 : Echantillonnage des céréales et produits céréaliers

Echantillonnage / Sciences agronomiques Technologie alimentaires				
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	Echantillonnage en vue des essais physico-chimiques	Échantillonnage dynamique ou statique basée sur la quantité ou le débit des céréales en vue de l'évaluation de leur qualité ou leur état.	ISO 24333 : 2009	S

Portée fixe : « le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes reconnues décrites dans la portée d'accréditation en les respectant strictement »

-Unité technique 02 : Analyses physico-chimiques des céréales et produits céréaliers

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires				
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	Détermination de la teneur en eau	Broyage éventuel d'un échantillon après conditionnement, Si nécessaire. Séchage d'une prise d'essai à une température entre 130°C et 133°C.	ISO 712 :2024	L
	Dosage du taux de cendres par incinération	Incinération d'une prise d'essai jusqu'à combustion complète des matières organiques puis pesée du résidu obtenu. Le résidu obtenu est floconneux après incinération à 550°C et vitrifié à 900°C.	ISO 2171 :2023	L

Blé (<i>Triticum aestivum</i> L) Le blé dur (<i>Triticum durum</i> Desf.)	Détermination du taux d'impureté	Séparation des grains de la céréale de base de tous les groupes d'impuretés, par tamisage et tri manuel.	NF EN 15587 : 2018	L
Blé dur (T.durum Desf)	Détermination du taux de mitidinage et calcul du taux de vitrosité	Elimination des impuretés, y compris les grains de blé tendre (<i>Triticum aestivum</i>), par tamisage et triage à la main selon EN 15587, puis séparation des grains visiblement mitadinés et vérification de la vitrosité des autres grains par coupe au scalpel.	EN 15585 : 2008	L
les blés tendres et leurs farines, blés durs et leurs semoules	Détermination de l'indice de chute selon « Hagberg-Perten »	Détermination de l'activité enzymatique	ISO3093 : 2009	L
Farine	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à une hydratation constante	Détermination des propriétés rhéologiques de la pâte	ISO 27 971 :2023	L

Portée fixe : « le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes reconnues décrites dans la portée d'accréditation en les respectant strictement ».

**Responsable d'accréditation :
KOUN Rachda**