

ANNEXE TECHNIQUECertificat d'accréditation
N° 1-2-041 Rev 00

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que:

Nom : Centre de Développement d'Analyse en Agro-Industrie - CDAAI du Groupe AGRODIV Adresse : 08 Rue Boujeriou, Constantine, Algérie

Satisfait aux exigences de la norme ISO/ CEI 17025 version 2017 et aux règles d'application d'ALGERAC pour les essais physicochimiques, technologiques et d'échantillonnage de la farine, pour son site et unité technique suivants :

SITE CONCERNE	Centre de Développement d'Analyse en Agro-Industrie Contact : Mr REBGUI Djamel Tél : +213 661 304 403 E-mail : cdaai_agrodiv@yahoo.com
----------------------	---

Unités techniques concernées :**Unité technique 1** : Service physicochimique**Unité technique 2** : Service techno-rhéologie**Unité technique 3** : EchantillonnageL'accréditation suivant la norme ISO/CEI 17025 est la preuve que le laboratoire répond aux exigences techniques et aux exigences du système de management, nécessaires pour fournir les résultats techniquement valides
(cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de Avril 2017)

Date de prise d'effet le : 17/06/2020

Date de fin de validité le : 16/06/2023

Pour le Directeur Général et par délégation
Le chef de département accréditation
des Laboratoires**BOULESNANE Wafa***Cette annexe peut faire l'objet de modification, dans ce cas la nouvelle annexe annule et remplace toute annexe précédemment émise*

Unité technique : Service physicochimique

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire			
Essais physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Farine	Détermination de la teneur en eau	Perte de masse par séchage (T° : 130-133°C)	ISO 712 :2009 (*) Instruction validation de méthode farine - Détermination de la teneur en eau. Code : INST03-PR09-T03 du 03/05/2020 Version : 03
	Dosage du taux de cendres par incinération	Incinération d'une prise d'essai jusqu'à combustion complète des matières (T° : 550±10°C) Capsule en quartz	ISO 2171 : 2007
	Détermination de l'indice de chute	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique de la farine par la méthode dite de l'indice de chute (IC) selon Hagberg-Perten	ISO 3093 : 2009

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

(*) **Portée Fixe** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques de la méthode ne sont pas autorisées.

Unité technique : Service techno-rhéologie

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire			
Essais techno-rhéologiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Farine	Détermination des propriétés alvéographiques	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine	ISO 27971 : 2015
	Détermination du gluten	Détermination de la teneur en gluten humide et du gluten index des farines de blé	ISO 21415-2 :2015
	Détermination de l'indice de sédimentation - test de Zéleny	Appréciation d'un des facteurs de la qualité du blé tendre en relation avec la force boulangère de la farine	ISO 5529 : 2007

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

Unité technique : Échantillonnage

Echantillonnage / Sciences agronomiques			
Technologie alimentaires			
Objet	Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Farine	Echantillonnage en vue des essais physico-chimiques	Echantillonnage dynamique ou statique, par des moyens manuels ou mécaniques	ISO 24333 : 2009

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