

ANNEXE TECHNIQUE
Certificat d'accréditation
N° 1-2-006 Rév 04

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, W de Mostaganem

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

SITE CONCERNE	Laboratoire des moulins de la Chorfa - Unité de production Mostaganem. Contact : Mme OUKIL Fatiha Tél : + 213 05 60 02 96 43 Fax : +213 045 30 85 85 E-mail : f.oukil@groupe-metidji.com Site web : www.groupe-metidji.com
----------------------	---

Unités techniques concernées :

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

Cette accréditation est la preuve de la compétence technique du laboratoire pour les activités susmentionnés et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté nécessaires pour fournir les résultats techniquement valides

(cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF Avril 2017)

Date de prise d'effet le : 12/06/2022
Date de fin de validité le : 21/01/2025

Pour le Directeur Général et par délégation
Chef de département des laboratoires essais
IZEBBOUDJEN Rekia

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

-Unité technique 01 : Échantillonnage des céréales et produits céréaliers

Echantillonnage / Sciences agronomiques			
Technologie alimentaires			
Objet	Principe de la méthode	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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

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 : Essais physico-chimiques des céréales et produits céréaliers

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire			
Essais physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Principe de la méthode	Principe de la méthode	Référence de la méthode
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 :2009
Céréales et produits dérivés	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.	ISO2171 :2007

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
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

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 »