



Certificat d'Accréditation

N° : 1-2-042 Rév 03

ALGERAC, reconnu par le décret n°05-466 du 06 décembre 2005, est signataire de l'accord multilatéral de l'EA pour l'accréditation, pour les activités objet du présent certificat, atteste que :

**Centre Algérien du Contrôle de la Qualité
et de l'Emballage - CACQE**

Adresse : Route Nationale N°5, Bab Ezzouar - Alger

est accrédité selon la norme **ISO/CEI 17025:2017** et les règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'essais suivantes :

✓ **Analyses physico-chimiques des denrées alimentaires.**

Les sites concernés, couverts par l'accréditation sont :

- **Laboratoires CACQE de la répression des fraudes :**
Tissemsilt, Saïda, Sétif, Soukahras, El Oued, Djelfa.

Les activités couvertes sous accréditation sont décrites 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.

Date de prise d'effet : 18/12/2022
Date de fin de validité : 12/07/2024

Le Directeur Général

Noureddine BOUDISSA

Date d'octroi de l'accréditation initiale : 13/07/2021

ANNEXE TECHNIQUE

Certificat d'accréditation
N° 1-2-042 Rév 03

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que :

Nom : Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE)

Adresse : Route Nationale N° 5.Bab Ezzouar. Alger

Satisfait aux exigences de la norme ISO/ CEI 17025 version 2017 et aux règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'analyses physicochimiques, pour ses sites et unité technique suivants :

SITES CONCERNES	<p>Direction générale du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de L'emballage (CACQE) Adresse : Route nationale N°05, Bab Ezzouar, Alger Contact : KHEDDACHE Abdelaziz Tél : 0551 05 96 17 Fax : / E-mail : unitequalitecacqe@gmail.com</p> <p>Laboratoire de la répression des fraudes Tissemsilt Adresse : Route de Hamadia.code postal : 38000.Tissemsilt Contact : MAGHBOUNE SADEK Tél : 0783406674 Fax : / E-mail : meghbounesaddek71@gmail.com</p> <p>Laboratoire de la répression des fraudes de Saida Adresse : Cité des frères SEDIK.Code postal : 20000.Saida Contact : BENKHALED HASNI Tél : 0668246358 Fax : / E-mail : hasniben22@gmail.com</p>
------------------------	---

	<p>Laboratoire de la répression des fraudes Setif Adresse : Cité laid DAHOUI (les abattoirs).Code postale : 19000.Sétif Contact : AGGOUN KAMEL Tél : 0772097981 Fax : / E-mail : akaggoun19@gmail.com</p> <p>Laboratoire de la répression des fraudes de Soukahras Adresse : Pole administratif. Code postal : 41000.Soukahras Contact : DENDANI FETHI Tél : 0667274745 Fax : / E-mail : dendanifethi04@yahoo.com</p> <p>Laboratoire de la répression des fraudes d'El Oued Adresse : Cité du 08 mai 1945.Code postal : 39000.El Oued Contact : TANI AHMED Tél : 0559747018 Fax : / E-mail : labocacqe.eloued@hmail.com</p> <p>Laboratoire de la répression des fraudes de Djelfa Adresse : Cité administrative 05 juillet. Code postal : 17000.Djelfa Contact : BENCHEIKH WAHIBA Tél : 0664049915 Fax : / E-mail : siencedevie@yahoo.fr</p>
--	--

Unité technique concernée :

✓ **Unité : Analyses physicochimiques des denrées alimentaires**

L'accréditation suivant la norme ISO/CEI 17025 : 2017 est la preuve que le laboratoire répond aux exigences techniques et aux exigences du système de management, nécessaires pour fournir des résultats techniquement valides (cf. communiqué conjoint ISO/ILAC/IAF de Avril 2017)

Date de prise d'effet le 03/01/2023

Date de fin de validité le 12/07/2024

**Pour le Directeur Général et par délégation
Chef de département 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

- **Site 01 : Laboratoire de la répression des fraudes Tissemsilt**
 - **Unité technique : Analyses physicochimiques des denrées alimentaires**

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Etuvage à 130°C±3°C Déssiccation Gravimétrie	JORADP N° 08/13 : Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 :2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture ; f) les légumineuses et leurs produits dérivés.	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 :2008)

Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Étuvage à 102±2° C Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 54/13 : Arrêté du 16/08/2012 (ISO 6731 :2006)
Lait liquide, entier ou partiellement écrémé, cru ou pasteurisé avec des modifications : a) Lait contenant des conservateurs b) Lait ayant subi un traitement d'homogénéisation (lait stérilisé, lait traité à HT) c) Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie (Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode gerber)	ISO 19662:2018

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

- Site 02 : Laboratoire de la répression des fraudes Saida

- Unité technique : Analyses physicochimiques des denrées alimentaire

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Etuvage à 130°C±3 Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 08/13 : Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 : 2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées ; e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture f) les légumineuses et leurs produits dérivés	Détermination taux de cendres	Incineration d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 :2008)

Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Étuvage à 102±2° C Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 54/13 :Arrêté du 16/08/2012 (ISO 6731 :2006)
Lait liquide, entier ou partiellement écrémé, cru ou pasteurisé avec des modifications : a) Lait contenant des conservateurs b) Lait ayant subi un traitement d'homogénéisation (lait stérilisé, lait traité à HT) c) Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie (Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode gerber)	ISO 19662:2018
Lait liquide, entier ou écrémé	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	JORADP N° 75/14 :Arrêté du 27/08/2013 (ISO 8968-1 :2001)

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

- **Site 03 : Laboratoire de la répression des fraudes Sétif**
 - **Unité technique : Analyses physicochimiques des denrées alimentaires**

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Etuvage à 130°C ± 3 Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 08/13 : Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 : 2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées ; e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture f) les légumineuses et leurs produits dérivés	Détermination taux de cendres	Incineration d'une prise d'essai à 550 ± 10°C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 : 2008)

Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Étuvage à 102±2° C Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 54/13 :Arrêté du 16/08/2012(ISO 6731 :2006)
Lait liquide, entier ou partiellement écrémé, cru ou pasteurisé. Avec des modifications : a) Lait contenant des conservateurs b) Lait ayant subi un traitement d'homogénéisation (lait stérilisé, lait traité à HT) c) Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie (Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode gerber)	ISO 19662:2018

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

• Site 04 : Laboratoire de la répression des fraudes Soukahras

- Unité technique : Analyses physicochimiques des denrées alimentaires

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Etuvage à 130°C ± 3 Dessication Gravimétrie	JORADP N° 08/13 : Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 : 2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées ; e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture ; f) les légumineuses et leurs produits dérivés.	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ± 10°C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 : 2008)

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

- **Site 05 : Laboratoire de la répression des fraudes El-Oued**
 - **Unité technique: Analyses physicochimiques des denrées alimentaires**

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Etuvage à 130° C±3 Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 08/13 :Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 : 2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture ; f) les légumineuses et leurs produits dérivés	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10° C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 :2008)

Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Étuvage à 102±2°C Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 54/13 :Arrêté du 16/08/2012 (ISO 6731 :2006)
Lait liquide, entier ou partiellement écrémé, cru ou pasteurisé. Avec des modifications : a) Lait contenant des conservateurs b) Lait ayant subi un traitement d'homogénéisation (lait stérilisé, lait traité à HT) c) Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie (Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode gerber)	ISO 2446:2008

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

• **Site 06 : Laboratoire de la répression des fraudes Djelfa**

- **Unité technique : Analyses physicochimiques des denrées alimentaires.**

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires			
Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de méthode
Céréales et produits céréaliers : Produits nécessitant/ne nécessitant pas un broyage	Détermination de la teneur en eau	Étuvage à 130° C ± 3 Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 08/13 : Arrêté du 06/02/2012 (ISO 712 : 2009)
Céréales, produits céréaliers et légumineuses : a) les graines de céréales ; b) les farines et les semoules ; c) les produits de mouture (sons et produits à forte teneur en son, remoulages) ; d) les farines de céréales composées e) les produits dérivés des céréales autres que les produits de mouture ; f) les légumineuses et leurs produits dérivés	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ± 10° C Gravimétrie	JORADP N° 35/13 : Arrêté du 06/06/2012 (ISO 2171 : 2008)

Lait, crème et lait concentré non sucré	Détermination de la teneur en matière sèche	Étuvage à 102±2 °C Dessiccation Gravimétrie	JORADP N° 54/13 :Arrêté du 16/08/2012 (ISO 6731 :2006)
Lait liquide, entier ou partiellement écrémé, cru ou pasteurisé avec des modifications : a) Lait contenant des conservateurs b) Lait ayant subi un traitement d'homogénéisation (lait stérilisé, lait traité à HT) c) Lait écrémé	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie (Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode gerber)	ISO 2446:2008
Lait liquide, entier ou écrémé	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	JORADP N° 75/14 :Arrêté du 27/08/2013 (ISO 8968-1 :2001)

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