



Essais N° 1-2-042

Certificat d'Accréditation

N° : 1-2-042 Rév 04

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/IEC 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 de :
Tissemsilt, Saïda, Sétif, Souk-Ahras, 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 : 28/10/2024
Date de fin de validité : 12/07/2028

La Directrice Générale



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

ANNEXE TECHNIQUE
Rév 05: (28/10/2024)

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.Algérie

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

SITES CONCERNES

Siège social 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

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

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

Laboratoire de la répression des fraudes Sétif

Adresse : Cité laid DAHOUI (les abattoirs).Code postale : 19000.Sétif

Contact : MANAA Zoubir

Tél : 0782393268

Fax : /

E-mail : zoubirmanaa@gmail.com

Laboratoire de la répression des fraudes de Souk-Ahras

Adresse : Pole administratif. Code postal : 41000.Souk-Ahras

Contact : DENDANI FETHI
Tél : 0667274745
Fax : /
E-mail : dendanifethi04@yahoo.com

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

Laboratoire de la répression des fraudes de Djelfa

Adresse : Cité administrative 05 juillet. Code postal : 17000.Djelfa

Contact : TAHCHI Faiza

Tél : 0777776832

Fax : /

E-mail : f.tahchi@yahoo.fr

Unité technique concernée :

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

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 : 28/10/2024

Date de fin de validité le : 12/07/2028

**Pour le Directeur Général et par délégation
Cheffe de Département MM.REKIA Izebboudjen**

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		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incineration d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)
<ul style="list-style-type: none"> • Lait • Crème • 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	(L)

<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou partiellement écrémé• Lait contenant des conservateurs	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/FIL 238 (2018)	(L)
---	--	--	--------------------------	-----

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 alimentaires.**

Sciences Agronomiques/Technologie alimentaire Analyses physicochimiques des denrées alimentaires					
Objet		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)
<ul style="list-style-type: none"> • Lait • Crème • 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	(L)

<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou partiellement écrémé• Lait contenant des conservateurs	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrique : Séparation de la matière grasse du lait par centrifugation dans un butyromètre Méthode Gerber	ISO 19662/FIL 238 (2018)	(L)
<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou écrémé	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	JORADP N° 75/14 :Arrêté du 27/08/2013	(L)

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		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)
<ul style="list-style-type: none"> • Lait • Crème • 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	(L)

<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou partiellement écrémé• Lait contenant des conservateurs	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/FIL 238 (2018)	(L)
---	--	--	--------------------------	-----

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		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)

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		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)
<ul style="list-style-type: none"> • Lait • Crème • 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	(L)

<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou partiellement écrémé• Lait contenant des conservateurs	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/FIL 238 (2018)	(L)
---	--	--	--------------------------	-----

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		Caractéristiques mesurées ou recherchées	Principe de la méthode	Référence de méthode	Prestation réalisée en Laboratoire (L) et/ou Site client (S)
Céréales et produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules (Produit 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	(L)
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoules 	Détermination taux de cendres	Incinération d'une prise d'essai à 550 ±10°C Gravimétrie	ISO 2171 :2023	(L)
<ul style="list-style-type: none"> • Lait • Crème • 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	(L)

<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou partiellement écrémé.• Lait contenant des conservateurs	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/FIL 238 (2018)	(L)
<ul style="list-style-type: none">• Lait liquide, entier ou écrémé	Détermination de la teneur en azote	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	JORADP N° 75/14 :Arrêté du 27/08/2013	(L)

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