



Essais N° 1-2-088

Certificat d'accréditation

N° : 1-2-088 Rév 00

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

Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA)

Adresse : Rue Ibn khaldoun, Cité 1200, Boumerdès - 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 : 18/11/2025

Date de fin de validité : 17/11/2028

La Directrice Générale

BOULSNANE Wafa



ANNEXE TECHNIQUE
Rév : 00 (18/11/2025)

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que :

Nom : Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA) Adresse : Rue Ibn khaldoun, Cité 1200, Boumerdès
--

Satisfait aux exigences de la norme **ISO/IEC 17025:2017** et aux règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'analyses physico-chimiques des céréales et produits céréaliers et Analyses physicochimiques des produits dérivées des fruits et légumes. pour son site et unité technique suivants :

SITE CONCERNÉ	Adresse : Rue Ibn khaldoun, Cité 1200, Boumerdès Contact : ZEMMOURI Samia Tél : 0660 32 12 46 Fax : / E-mail : s.zemmouri@ctiaa.dz Site web : /
----------------------	--

Unité technique concernée :

- **Analyses physico-chimiques des céréales et produits céréaliers ;**
- **Analyses physicochimiques des produits dérivées des fruits et légumes.**

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 : 18/11/2025

Date de fin de validité le : 17/11/2028

Pour le Directeur Général et par délégation
Directrice technique BOUSTIL Sonia

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

- **Unité technique : Laboratoire des analyses physicochimiques**

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire/ Analyses physico-chimiques 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	Teneur en eau	Détermination de la teneur en eau Séchage d'une prise d'essai à une température entre 130°C et 133°C (Phénomène de transport)	ISO 712 :2024	L
Produits dérivés des fruits et légumes	pH	Potentiométrie Mesure de la différence de potentiel entre deux électrodes ; plongées dans des fruits et légumes	ISO 1842 : 1991	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