



Certificat d'accréditation

N° : 1-2-094 Rév 00

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

Laboratoire SARL AGROPROLAB

Adresse : Houch Kaouch 41, Lot 2, N°02 Groupe de propriété 554
Dely Brahim - ALGERIE

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 : 20/04/2026
Date de fin de validité : 19/04/2029

La Directrice Générale

BOULSNANE Wafa



ANNEXE TECHNIQUE
Rév : 00 (20/04/2026)

L'Organisme Algérien d'Accréditation atteste que :

Nom : **Laboratoire SARL AGROPROLAB**

Adresse : **Houch Kaouch 41, Lot 2, N°02 Groupe de Propriété 554, Dely Brahim
ALGERIE**

Satisfait aux exigences de la norme ISO/IEC 17025 :2017 et aux règles d'application d'ALGERAC pour les activités d'analyses physico-chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires, pour son site et unité technique suivants :

SITE CONCERNÉ	Adresse : Lot N° 02, Groupe de Propriété 544, Haouch Kaouch 41, Dely Brahim 16302 - ALGERIE Contact : BOUGHDIRI Leila Tél : 0563 00 01 43 Fax : / E-mail : L.BOUGHDIRI@AGROPROLAB.COM Site web : www.agroprolab.com
----------------------	--

Unités techniques concernées :

- 1- **Unité technique N° 1 :** Laboratoire des analyses physicochimiques.
- 2- **Unité technique N° 2 :** Laboratoire des analyses microbiologiques.

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 : 20/04/2026

Date de fin de validité le : 19/04/2029

Pour le Directeur Général et par délégation
Cheffe de Département SAIAH HABBAZE Amina

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

Unité technique N° 1 : 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)
Huile de coco vierge Huile frite Huile de palme raffinée Huile d'olive vierge extra Huile d'olive.	Acidité	Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité	ISO 660:2020	L
	Absorbance U.V K232	Corps gras d'origines animale et végétale Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet, exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	ISO 3656: 2011	L
	Absorbance U.V K270	Corps gras d'origines animale et végétale – Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet, exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	ISO 3656 : 2011	L
	teneur en eau et en matières volatiles	Corps gras d'origines animale et végétale Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles	ISO 662: 2016	L
	Indice de peroxyde	Corps gras d'origines animale et végétale -Détermination de l'indice de peroxyde -Détermination avec point d'arrêt iodométrique	ISO 3960: 2017	L

Unité technique N° 2 : Laboratoire des Analyses microbiologiques.

Sciences agronomiques / Technologie alimentaire/ Analyses microbiologiques 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)
Viande hachée	Recherche et dénombrement des germes mésophile à 30 °C	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes Partie 1:technique de comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	ISO 4833-1: 2013	L
Lait	Recherche et dénombrement des coliformes thermotolerant à 44°C	Microbiologie des aliments - Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44 °C	NF V 08-060 : 2009	L

« Portée fixe : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes reconnues d é c r i t e s dans la portée d'accréditation en les respectant strictement».

Responsable d'accréditation
KOUN Rachda