



Mr & Mme OURIHANE

LABORATOIRE DE CONTROLE DE QUALITE « SABRINNEL »

Autorisé par Décision du Ministre du Commerce N°877 du 23/06/98 – N°017/2005 - N°005/2010 - N°017 du 04/05/14

Autorisé par le Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement N°1029/DAM/2011 du 19/06/2011

Agrée par l'union algérienne des sociétés d'assurances et de réassurances N°45et 53 /2012du 02/09/2012

Agrée par les tribunaux N° 002/16 du 16/06/2016

OFFRE DE SERVICE

Nous avons l'honneur de vous proposer, par la présente les services que réalise notre laboratoire dans le cadre de ces activités et son champ d'intervention pour toutes questions relatives au contrôle de la qualité.

Le laboratoire propose ces compétences requises :

- En matière d'inspection ,d'expertise judiciaire et de contrôle de qualité et de conformité des produits et matières premières agroalimentaires, laitiers, restauration collective ,produits chimiques et cosmétiques.
- En matière d'analyse d'eau
- Etude d'impact d'environnement

Le laboratoire est agréé par décision du **ministère du commerce N°877/98 du 23.06.1998** et c'est le premier laboratoire privé certifié **ISO 9001 VERSION 2008** par **SGS**, fait intervenir un personnel hautement qualifié et de haut niveau à titre d'ingénieur d'état spécialisé particulièrement dans les analyses microbiologiques, physico-chimiques et toxicologiques.

A cette occasion, nous vous informons que notre laboratoire jouit d'une rapidité et d'une fiabilité. Notre devise est la contribution à l'amélioration de la qualité.

Nous vous assurons que les meilleurs soins vous seront apportés et que les analyses seront effectuées au moment de leurs réceptions.

Notre politique est de garantir à tout moment un niveau de qualité répondant aux besoins spécifiques de nos clients.

Notre expérience d'une vingtaine d'année, nous voulons la mettre à votre service et répondre à vos besoins.

Les résultats vous seront résumés dans un procès verbal avec interprétations et conclusions rehaussées de conseils et recommandations.

Pour ce faire n'hésiter pas à nous consulter à l'adresse précitée.

Dans la perspective d'une collaboration, veuillez agréer, monsieur, L'expression de notre profond respect.

N° 17 brise marine -Bordj El Bahri, W. ALGER
Tél +Fax : (023) 87 21 80 GSM : 0770 44 54 28 – 0550 39 08 75
www.labosabrinnel.com - E-mail : labosabrinnel@yahoo.fr



I/ **PRODUITS LAITIERS**

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

- Germe aérobies revivifiable
- Germes coliformes non indologene

Germes pathogènes ou toxigene

E coli

Salmonella

Staphylococcus aureus

Clostridium sulfo-reducteurs

Clostridium SR à 46° c

Levures moisissures

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Goût

Couleur

Aspect

Impuretés

PH

% eau /Extrait sec / Extrait sec dégraissé

Acidité titrable ADMI

Teneur en matière grasse

Protéine

Solubilité

Neutralisant/inhibiteur

Additifs

Lactose

Matière minérale

Babeurre et /ou lactosérum

PARAMETRE FINES ET TOXICOLOGIQUE

Recherche des antibiotiques -Vitamines

Fer - Cuivre - calcium -magnésium -phosphores



II/ GRAISSES ANIMALES ET VEGETALES ET LES HUILES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Analyse sensorielle

PH

Humidité

Extrait sec totale

Teneur en sel

Matière grasse

Acidité oléique

Densité

Indice d'acide

Indice de réfraction

Indice de peroxyde

Indice d'iode

Indice de saponification

Teneur en matière non grasse - Impuretés - Point de fusion



III/ CEREALES & DERIVES ET ALIMENTATION DE BETAIL

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Analyses sensorielle - Humidité - Cendre - Acidité - Protéine - Matière grasse

Cellulose - Calcium, Sodium, Fer, Phosphore - Activité ureasique

Cendre insoluble dans l'acide chlorhydrique - Poids Spécifique — Impuretés

Solubilité des protéines - Résidu d'extraction - Indice de rouge de crésol



IV/ SODA, JUS DE FRUITS ET EAUX FRUITEES

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

PH - Analyse sensorielle - Acide citrique - Vitamine c -
Acidité volatile -Teneur en extrait sec soluble— % pulpe -
%pectine - % sucre totaux - Densité - Sucre réducteurs
Degré brix - Indice de réfraction



V/ CAFE ET THE

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Humidité — Extrait sec totale - Dosage du la théine - Alcalinité des cendre dans l'eau
Cendre insoluble dans l'acide chlorhydrique - Cendre soluble dans l'eau — Dosage de la
caféine - Impuretés - Défauts des grains de café



VI/CONSERVES ET SEMI CONSERVES

EPREUVE DE STABILITE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Analyse sensorielle - PH - % eau - Densité - ABVT

Sucre totaux - Sucre réducteurs - Degré brix - % pectine

Indice de réfraction -Teneur en sel - Teneur en matière grasse - Impureté insoluble dans l'eau - Contenance /poids égoutté - Résistance du vernis d'emballage - étude de migration de l'emballage.



VII/CONFISERIE (BONBON, CHOCOLAT), SUCRE ET MIEL

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Analyse sensorielle - PH— % eau - Sucre totaux - Sucre réducteurs— Teneur en matière grasse— Protéine - Teneur en sucre interverti—Cendre conductimétrique

Perte à la dessiccation à 105°C –polarisation— saccharose



VIII /PRODUITS COSMETIQUES ET D'HYGIENE CORPORELLE ET PARA-PHARMACEUTIQUE

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE + ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Caractères organoleptique - PH - % eau - Matière volatile - Degré alcoolique -

Matière active anionique - Matière active cationique - Teneur en formaldéhyde.

Alcali libres - Teneur en acides gras libre - Teneur en chlorures - Pouvoir bactéricide et fongicide - Analyse de toxicité cutanée - transcutanée et oculaire



IX/AGENT DE SURFACE (liquides et poudres)

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE — POUVOIRE BACTERICIDE & FONGIQUE

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Caractères organoleptique - PH- Teneur en acide chlorhydrique dans les détergents

Teneur en hydroxyde de sodium dans les détergents -Teneur en acide sulfurique dans

les détergents -Teneur en ammoniacque dans les détergents

Densité— Degré chlorométrie dans l'eau de javel— Matière active anionique

Matière active cationique - Teneur en phosphate P_2O_5 — Teneur en alcalinité

Teneur en STTP - Teneur en savon - Teneur en oxygène actif— perborate—silicates



X/ RESTAURATION ET COLLECTIVITE

Analyse microbiologique - Analyse physico-chimique

Analyse toxicologique - Audit de qualité— Etude de stabilité des produits

Contrôle de l'hygiène du personnels et salubrité des surfaces de travail

Vérification des températures des chambres froides

Vérification de la qualité d'huile de friture - Vérification des DLC

Conseils en bonne pratique d'hygiène



XI/ EAU DE BOISSON ET EAU DE REJET

| PARAMETRE D'ANALYSE | PARAMETRE D'ANALYSE |
|----------------------------|-----------------------|
| ANALYSE MICROBIOLOGIQUE | HUILES ET GRAISSES |
| AGENT DE SURFACE | MAGNESIUM |
| ALUMINIUM | MANGANESE |
| AMMONIUM NH4 | MATIERE EN SUSPENSION |
| ANTIMOINE | MATIERE ORGANIQUE |
| ARSENIC | MATIERE DECANTABLE |
| ARGENT | MERCURE |
| AZOTE AMMONIACAL | NICKEL |
| AZOTE KDJELDAHL | NITRATE NO3 |
| BARYUM | NITRITE NO2 |
| BORE | ORTOPHOSPHATE |
| Béryllium | oxyda.en permanganate |
| BROME | OXYGENE DISSOUS |
| CADMIUM | PH |
| CALCIUM | PHENOL |
| CARBONATE -BICARBONATE | PHOSPHATE |
| CHLORE LIBRE | PHOSPHORE |
| CHLORE TOTAL | PHYTOPLANCTON |
| CHLORURE | PLOMB |
| CHLOROPHYLLE | POTASSIUM |
| COT | RESIDU SEC A 105°C |
| CHROME TOTAL | SILICE SIO2 |
| CO2 LIBRE | SELENIUM |
| COBALT | SODIUM |
| CONDUCTIVITE | TDS |
| CUIVRE | SULFATE SO4-- |
| CYANURE | STRONTIUM |
| DCO | SULFURE |
| DBO5 | SOUFRE |
| DURETE | TA - TAC |
| ETAIN | STRONTIUM |
| FLUORURES | TURBIDITE |
| Fer | BERYLIUM |
| HYDROCARBURE | ZINC |
| H A P | H2S Hydrogène sulfure |
| Equilibre calco-carbonique | |