



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](http://www.labosabrinnel.com) - E-mail : [labosabrinnel@yahoo.fr](mailto: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	