

Section Laboratoires

**ATTESTATION D'ACCREDITATION****ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-5660 rév. 11**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :  
*The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :*

**OLCEA**

N° SIREN : 333541993

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**  
*Fulfils the requirements of the standard*

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :  
*and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :*

**AGROALIMENTAIRE / PRODUITS CEREALIERS****FOOD AND FOOD PRODUCTS / CEREALS AND CEREAL PRODUCTS**réalisées par / *performed by :***LABORATOIRE OLCEA - CHARTRES****3 avenue Victor Hugo****28000 CHARTRES****FRANCE**

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe, à l'exclusion des activités réalisées dans les pays listés dans le document GEN INF 16, dont la version en vigueur est disponible sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).

*and precisely described in the attached technical appendix, excluding activities performed in the countries listed in the document GEN INF 16, the current version of which is available on our website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

*Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

*Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.*

Date de prise d'effet / *Valid from* : **23/12/2025**  
Date de fin de validité / *Valid until* : **31/07/2028**

Pour le Directeur Général et par délégation  
*On behalf of the General Director*

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,  
*Pole manager - Biology-Agri-food,*

DocuSigned by:  
*Sepa KOBBI ABIL*  
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.  
*This certificate is only valid if associated with the technical appendix.*

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).  
*The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website ([www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)).*

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-5660 Rév 10.  
*This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-5660 Rév 10.*

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.  
*The Cofrac's liability applies only to the french text.*

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21      Siret : 397 879 487 00031 <a href="http://www.cofrac.fr">www.cofrac.fr</a>
--

## ANNEXE TECHNIQUE

### à l'attestation N° 1-5660 rév. 11

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

**LABORATOIRE OLCEA - CHARTRES**  
**3 avenue Victor Hugo**  
**28000 CHARTRES**  
**FRANCE**

Dans son unité :

**- UNITE TECHNIQUE : SERVICE ANALYSES**

Elle porte sur :

#### UNITE TECHNIQUE : SERVICE ANALYSES

##### PORTEE FLEX 1

<b>Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques</b>			
<i>(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/119)</i>			
<b>OBJET</b>	<b>CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE</b>	<b>PRINCIPE DE LA METHODE</b>	<b>REFERENCE DE LA METHODE</b>
Blés tendres Farines Blés durs Orge	Détermination de la teneur en eau	Etuvage (130 – 133 °C) Gravimétrie	NF EN ISO 712-1
Blés tendres Farines Blés durs	Détermination des cendres	Incinération (900 °C) Gravimétrie	NF EN ISO 2171
Blés tendres Farines Blés durs Orge	Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes	Kjeldahl : Minéralisation Distillation Titrimétrie	NF EN ISO 20483
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination de la masse par hectolitre (Nilema Litre)	Gravimétrie	NF EN ISO 7971-3
Blés tendres Farines Blés durs	Détermination du niveau d'activité alpha-amylasique	Indice de chute de Hagberg	NF EN ISO 3093
Farines Blés tendres	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai	Alvéographe de Chopin	NF EN ISO 27971

**Agroalimentaire / Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques**

(Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale - LAB GTA 25/119)

OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Blés tendres	Détermination de l'indice de sédimentation – Test de Zélény	Mise en solution (acide lactique) Mesure graduelle	NF EN ISO 5529
Blés tendres Blés durs	Détermination des impuretés	Tamissage Tri Gravimétrie	NF EN 15587
Blés tendres Farines Blés durs	Détermination de la teneur en Gluten Humide et Gluten Index	Lixiviation Gravimétrie	NF EN ISO 21415-2
Blés tendres Blés durs Farines	Détermination de la teneur en gluten sec à partir du gluten humide	Séchage du gluten humide	NF EN ISO 21415-4
Farines de blés tendres	Détermination de l'endommagement de l'amidon	Absorption d'iode (Ampérométrie)	NF EN ISO 17715
Farines de blés tendres	Détermination des impuretés d'origine animale	Filth test (Examen microscopique)	NF ISO 11050
Blés tendres Blés durs Orges	Détermination de la masse de 1000 grains	Gravimétrie	NF EN ISO 520
Farines et blés tendres	Test de panification de type pain courant français	Pétrissage Fermentation Façonnage Cuisson	NF V 03-716
Blés tendres Blés durs Orge	Détermination de la teneur en eau et en protéines	Spectroscopie proche infra-rouge	NF EN 15948

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

# *Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*

Date de prise d'effet : **23/12/2025**    Date de fin de validité : **31/07/2028**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-5660 Rév. 10.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21    Siret : 397 879 487 00031

[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)