

†.ΧΗΛΞ† † ΜΣΥΟΞΘ  
†.Σ.Μ.Θ† † ΧΣ:ΟΞ Λ :ΘΥ†ΞΞ



المملكة المغربية  
وزارة الصناعة والتجارة

ROYAUME DU MAROC  
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE



**PORTEE D'ACCREDITATION**  
**LABORATOIRE AGROANALYSES MAROC**  
**DOSSIER D'ACCREDITATION N° MCI/CA AL 21/2007**

Laboratoire : AgroAnalyses Maroc

Adresse : 19, rue zyaydah, Aviation, Rabat

Responsable technique : M. Abderrahmane ALAOUI

Tél : 06 61 23 79 23

Fax : --

Email : agroanalysesmaroc@yahoo.fr ; agroanalysesmaroc@gmail.com

Révision : 18 du 05/02/2025

Cette version annule et remplace la précédente version 17 du 27/09/2024

1) Domaine des Analyses microbiologiques des produits agroalimentaires :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Dénombrement des microorganismes par comptage des colonies obtenues à 30 °C, méthode de routine	Microorganismes à 30°C en UFC/g ou UFC/ml	NM 08.0.121 : 2006	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes Partie 1: comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	Microorganismes à 30 °C en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 4833-1 : 2023	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes par la technique du nombre le plus probable NPP	Coliformes dans 1 g ou 1 ml	NM ISO 4831 : 2008	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des Coliformes Méthode par comptage des colonies	Coliformes en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 4832 : 2008	-	X	-	-
	Dénombrement des Coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44 °C	Coliformes thermotolérants en UFC/g ou UFC/ml	-	NF V08-060 : 2009	X	-	-
	Dénombrement des Entérobactéries présumées par comptage des colonies à 30 °C ou 37 °C	Entérobactéries présumées en UFC/g ou UFC/ml	NM 08.0.109 : 2012	-	X	-	-
	Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfitoréductrices par comptage des colonies à 46 °C	Bactéries sulfitoréductrices en UFC/g ou UFC/ml	NM 08.0.125 : 2012	--	X	-	-

Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant en conditions anaérobies	Bactéries sulfito-réductrices en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 15213-1 : 2023	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive Partie 2 : Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de 5 bromo 4 chloro 3 indolyl bêta -D glucuronate	<i>Escherichia coli</i> en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 16649-2 : 2007	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta glucuronidase positive Partie 3 : Recherche et technique du nombre le plus probable utilisant le bromo 5 chloro 4 indolyl 3 β D glucuronate	<i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive (NPP/g ou NPP/ml)	NM ISO 16649-3 : 2017	-	X	-	-
	Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i> par comptage des colonies à 37 °C , méthode de routine	<i>Clostridium perfringens</i> à 37 °C en UFC/g ou UFC/ml	NM 08.0.111 : 2003	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) -Partie 1 : Technique utilisant le milieu gélosé de Baird Parker	Staphylocoques à coagulase positive (UFC/g ou UFC/ml)	NM ISO 6888-1 : 2022	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) - Partie 3 : Recherche et méthode NPP pour les faibles nombres	<i>Staphylococcus aureus</i> dans 1 g ou 1 ml	NM ISO 6888-3 : 2008	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs - Technique par comptage des colonies à 30 °C	<i>Bacillus cereus</i> présomptifs en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 7932 : 2021	--	X	-	-

Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale	Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> , Partie 1 : Recherche des <i>Salmonella spp.</i>	<i>Salmonelle spp.</i> (detectée ou non dans Xg ou Xml)	NM ISO 6579-1 : 2021	-	X	-	-
	Méthode Salma One Day, Méthode alternative pour la recherche de <i>Salmonella spp.</i>	<i>Salmonella spp.</i> dans Xg ou Xml	-	Salma One Day, BIO 12/41-03/17	-	X	-
	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> par la Méthode ALOA ONE DAY (Recherche) : méthode alternative d'analyse pour l'agroalimentaire	<i>Listeria monocytogenes</i> dans Xg ou Xml	--	AFNOR AES 10/3-09/00	X	-	-
	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp</i> Partie 1 : Méthode de recherche	<i>Listeria monocytogenes</i> (detectée ou non dans Xg ou Xml)	NM ISO 11290-1 : 2017	--	X	-	-
	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria spp</i> Partie 2 : méthode de dénombrement	<i>Listeria monocytogenes</i> (detectée ou non dans Xg ou Xml)	NM ISO 11290-2 : 2017	--	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures, Partie 1 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95	Levures en UFC/g ou UFC/ml	NM ISO 21527-1 : 2012	--	X	-	-
Moisissures en UFC/g ou UFC/ml							
Produits appertisés et assimilés	Microbiologie des aliments Détermination de la stabilité des produits appertisés et assimilés Méthode de routine	Produit stable ou Produit non stable	NM 08.0.144 : 2004	-	X	-	-

2) Domaine des Analyses microbiologiques des eaux :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Eaux destinées à la consommation humaine	Dénombrement des microorganismes revivifiables comptage des colonies par ensemencement dans un milieu de culture nutritif gélosé	Micro-organismes revivifiables à 22 °C et à 36 °C en UFC/ml	NM ISO 6222 : 2007	-	X	-	-
	Recherche et dénombrement des <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes Partie 1 : méthode par filtration sur membrane	Bactéries coliformes en UFC/100 ml	NM ISO 9308-1 : 2019	-	X	-	-
		<i>Escherichia coli</i> en UFC/100 ml		-	X	-	-
	Recherche et Dénombrement des Entérocoques intestinaux- Partie 2 : méthode par filtration sur membrane	Entérocoques intestinaux en UFC/100 ml	NM ISO 7899-2 : 2007	-	X	-	-
	Recherche de <i>Salmonella spp</i>	<i>Salmonella spp</i> (absence ou présence dans Xml)	NM ISO 19250 : 2012	-	X	-	-
Eaux à utilisation Humaine et animale Eaux de puits Eaux de process	Recherche et dénombrement des Spores des microorganismes anaérobies sulfite réducteurs (méthode par filtration sur membrane)	Spores des microorganismes anaérobies sulfite réducteurs (UFC/100 ml)	NM ISO 6461-2 : 2007	-	X	-	-

3) Domaine des Analyses physico-chimiques des eaux :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Eaux naturelles et traitées	Détermination du pH	pH	NM ISO 10523 : 2012	-	X	-	-
	Détermination de l'alcalinité Partie I : Détermination de l'alcalinité totale et composite	TAC en °F	-	NF EN ISO 9963-1 : 1996	X	-	-
	Détermination de la Conductivité électrique	Conductivité électrique en $\mu\text{S}/\text{cm}$	NM ISO 7888 : 2001	-	X	-	-
	Détermination de la dureté totale	TH en °F	NM 03.7.020 : 1990	-	X	-	-

4) Domaine des Analyses physico-chimiques des aliments :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Produits de la pêche	Détermination de l'histamine	Histamine en mg/100g	-	Lerck et Bell 1976	X	-	-
Produits de la pêche	Détermination de la concentration en azote basique volatil total ABVT	Teneur en ABVT en mg N/ 100g	-	Méthode de Conway et Byrnes 1933	X	-	-
Conserves alimentaires	Détermination du pH	pH	NM ISO 11289 : 2010	-	X	-	-
Produits appertisés et assimilés	Détermination du pH	pH	NM 08.0.145 : 2004	-	X	-	-
Produits de pêche	Norme CODEX pour les poissons salés et séchés de la famille des gadides : 7.4 Détermination de la teneur en sel	Teneur en sel en %	-	CODEX STAN 167-1989, RÉV. 1-1995	X	-	-
Produits de pêche	Dosage des Sulfites : Méthode optimisée de Monier et Williams	Sulfites en mg/kg	NM 08 057 : 2008	-	X	-	-

5) Domaine des Analyses microbiologiques des surfaces :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo. permanent	Labo. mobile	Site
Echantillons d'environnement dans le domaine de la production d'aliments pour la consommation humaine ou animale et à la préparation des aliments	Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes - Partie 1: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur	Dénombrement Micro-organismes à 30° (UFC/X Cm2 ou /écouvillon)	NM ISO 4833-1: 2023	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour le dénombrement des Coliformes - Méthode par comptage des colonies	Dénombrement Coliformes totaux à 30°C (UFC/X Cm2 ou /écouvillon)	NM ISO 4832 : 2008	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella - Partie 1 : Recherche des Salmonella spp.	Salmonella Spp. Détecté ou non détecté/ Écouvillon ou Chiffonnettes)	NM ISO 6579-1: 2021	-	X	-	-
	Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. Partie 1 : Méthode de recherche	Listeria monocytogenes et Listeria spp. Détecté ou non détecté/ Écouvillon ou Chiffonnettes)	NM ISO 11290-1 : 2017	-	X	-	-

6) Domaine de Prélèvement des surfaces :

Produit soumis à l'essai	Intitulé de l'essai	Caractéristiques ou grandeurs mesurées	Textes de références		Lieu de réalisation		
			Normes marocaines	Autres	Labo	Labo mobile	Site
Surfaces	Surface en contact direct ou indirect avec les aliments	Prélèvement par écouvillonnage/ chiffonnettes	NM ISO 18593 v 2019	-	-	-	X

VISA :

  
Chef de Division  
de l'Accréditation  
Signé : RAHMANI Rania