



Ct *ī* aa
EPIC

المركز التقني للصناعات الغذائية
Centre Technique des Industries Agroalimentaires

OFFRE DE SERVICE



Votre partenaire privilégié



Qui sommes-nous ?

Le Centre Technique des Industries Agroalimentaires (**CTIAA**), est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), créé par décret exécutif n°12-98 du 8 Rabie Ethani 1433 correspondant au 01 mars 2012, dans l'objectif de renforcer la compétitivité des entreprises de la branche agroalimentaire, en leur fournissant notamment, un appui technique.

Dans ce cadre, le centre offre des services qui consistent en l'accompagnement dans l'effort d'innovation, d'amélioration de la qualité des produits, la maîtrise de la gestion des systèmes productifs et leur mise en conformité avec les normes et réglementations nationales et internationales.

Par décret exécutif n°18-04 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 Janvier 2018, le centre s'est vu élargir ses missions pour effectuer toute analyse relative à l'évaluation de la conformité des produits agroalimentaires et à la délivrance des certificats de conformité.

Le CTIAA s'est engagé dans une démarche qualité en vue d'une accréditation par ALGERAC selon [la norme ISO/IEC 17025 v 2017](#).



Missions du CTIAA

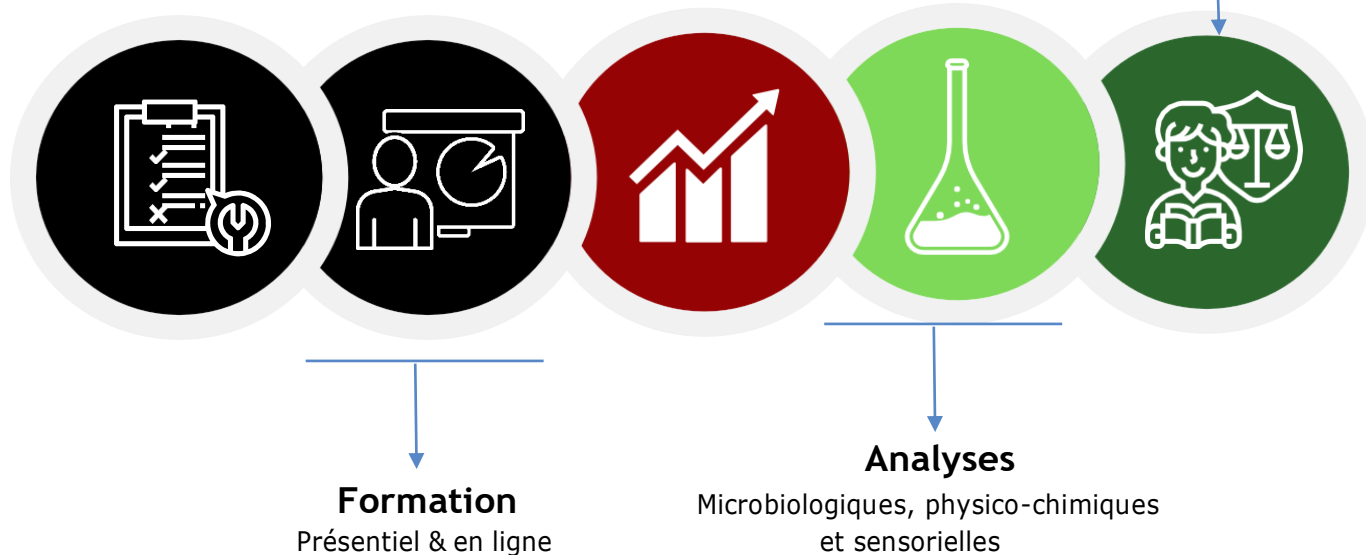
Assistance technique

Assistance technologique,
Validation de protocole,
Accompagnement...

Recherche & Développement

Développement de produits

Veille réglementaire
Nationale & Internationale





Assistance Technique et conseil

- L'établissement d'étude de projet de création des entreprises et laboratoires de contrôle qualité.
- L'optimisation et le traitement des opérations de production.
- L'accompagnement à la mise en place du système HACCP.
- L'accompagnement à la mise en place des systèmes de management (ISO 22000 ; ISO 9001 ; ISO 14001...).
- La mise au point de plan de contrôle de la qualité et le développement de produits.
- La résolution des problèmes technologiques des produits.
- L'élaboration de plan de diagnostic pour réduire les coûts et améliorer la qualité.
- La mise en œuvre des procédés de traitement et de production en conformité avec les réglementations nationales et internationales.
- La mise à disposition d'informations concernant les nouveautés technologiques permettant d'améliorer la qualité des produits (veille technologique).
- L'aide, le développement et le renforcement des installations analytiques dans les laboratoires.



Formation (Annexe 01 : liste des formations)

Le CTIAA dispense diverses formations en présentiel et à distance, ciblant les domaines suivants :

- Hygiène- sécurité des aliments
- Laboratoire (Bonnes pratiques de laboratoire...)
- Management de la Qualité (ISO 9001, ISO 22000...)
- Outils de la Qualité
- Réglementation alimentaire
- Développement de produits
- Emballage alimentaire
- Technologies – Process

Le CTIAA dispense aussi, des formations spécifiques et/ou particulières à la demande.



Salle de formation et de réunions modulable (70 places)



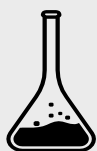
Recherche et Développement

Activité transverse pour toutes les filières de la branche agroalimentaire, sous forme de mise à disposition d'expertise, couvrant les domaines suivants :

- Création et développement de produits
- Mise en place de nouveaux procédés
- Optimisation des procédés
- Valorisation et traitement des coproduits
- Modélisation des produits et analyses prévisionnelles de stabilité des produits (activité de l'eau, durée de vie, couleur...)



Laboratoire de recherche et développement



ANALYSES (Annexe 2 : Liste des analyses)



Le CTIAA dispose de **6 laboratoires** modernes avec des équipements de pointe, tels que **(GC-MS, SAA à flamme et SAA à four graphite, zêta-sizer nano, calorimètre, rhéomètre, extracteur micro-onde ...)** qui assurent plusieurs analyses partant de la matière première jusqu'aux produits finis couvrant toutes les filières de la branche agroalimentaire

LES LABORATOIRES :

- Physico-Chimique Classique
- Physico-Chimiques Fines
- Recherche et Développement
- Technologie des Céréales
- Analyses sensorielles
- Microbiologie



Le centre dispose aussi, d'équipements qui assurent la préparation de milieux de culture (réacteur de préparation relié à des distributeurs sur boîtes de pétri, tubes et flacons et des autoclaves d'une grande Capacité).





Veille réglementaire

En lien avec ses missions, le centre assure une veille réglementaire pour toutes les filières de la branche agroalimentaire, à travers notamment :

- Le suivi de la réglementation nationale et internationale se rapportant à la branche.
- La collecte et la diffusion des données et informations technologiques, économiques, commerciales et réglementaires se rapportant à la branche

Liste des formations (annexe 01)

Hygiène - Sécurité des Aliments

Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH

Bonnes Pratiques de fabrication BPF

Validation des opérations de nettoyage-désinfection

Biofilms en IAA : Prévention et élimination

Initiation au système HACCP

Le système HACCP

Gestion des risques liés aux nuisibles

Bonnes pratiques de conception des locaux

Les allergènes

Laboratoires

Contrôle Qualité Microbiologique et Physicochimique

Technique de prélèvement, d'échantillonnage et d'analyses

Les bonnes pratiques de laboratoire BPL

Management de la Qualité – Outils

Food Défense : prévention des actes de malveillance

Global GAP : les Bonnes pratiques agricoles

Le label BIO et ses exigences

FSSC 22000 : Système de certification du système de sécurité des aliments

ISO 22000 : Système de management des denrées alimentaires

ISO 14001 : Système de management environnemental

ISO 9001 : Système de management de la qualité

ISO 45001 : Système de management de la santé & de la sécurité au travail

ISO 31000 : Management des risques – lignes directrices

ISO 17025 : Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

ISO 19011 : Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management

Conduite d'Audit Interne en IAA

Mettre en place un système de Management intégré QSE

Management de la qualité

Règlementation Alimentaire

Règlementation alimentaire

Etiquetage des produits alimentaires

Règlements techniques des produits alimentaires

Développement de Produits

Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des aliments

Additifs alimentaires et Auxiliaires technologiques

Oxydation des produits alimentaires

Maîtrise de la formulation en IAA

Connaître les arômes et agents aromatisants

DLUO/ DLC : outils d'aide à la détermination

Emballage Alimentaire

Initiation à l'emballage alimentaire

Les Biomatériaux

Les techniques de valorisation et de recyclage

Interaction entre l'emballage et le contenu

Alimentarité des emballages et matériaux au contact alimentaire

Technologies – Process

Barèmes de stérilisation/ de pasteurisation

Les bases de la technologie laitière

Fabrication des yaourts et des laits fermentés

Procédé de transformation fromagère

Technologie de fabrication de biscuits

Technologie de fabrication de chocolat : de la fève au chocolat

Technologie de fabrication de boissons (gazeuse, jus, énergisantes...)

Transformation de la pomme de terre

Transformation et conservation des produits alimentaires.

Transformation des produits de charcuterie

Technologie de transformation des Produits maritime

La fabrication de thé glacé

L'eau et la conservation des aliments

Liste des analyses (Annexe 02)

Céréales et Produits Céréaliers
Teneur en eau
Activité d'eau (a_w)
Potentiel d'hydrogène pH
Acidité grasse
Masse volumique
Cendres
Fibres brutes
Azote total/Protéines
Matières grasses
Sucre totaux ...
Taux d'amidon
Amidon endommagé
chlorure de sodium
Minéraux : Ca, K, Mg, Na, Zn...
Métaux lourds : Cd, Pb, Ar, Fe, Al, Ag, Si, Cr....
Caractéristiques physiques des pâtes
Taux du gluten humide/ gluten sec
Taux d'impuretés
Granulométrie des farines / semoules/ couscous...
Poids de 1000 grains
Poids net/ Poids spécifique
Taux d'affleurement
Viscoélasticité
Valeur boulangère
Test de Zenly
Acrylamide...

Lait et Produits Laitiers
Potentiel d'hydrogène pH
L'acidité titrable
Densité
Humidité
Matière sèche totale
Extrait sec dégraissé
Indice de solubilité / insolubilité
Cendres
Sucres totaux
Lactose
Matière grasse
Protéines
Chlorures
Teneur en sel
Teneur en stérols individuels et totaux
Calcium, Sodium, Potassium et Magnésium...
Formol dans le lait
Phosphatase alcaline
Teneur en iode
Indice de peroxyde
Test rhéologique...

Eau et Boissons
Potentiel d'hydrogène pH
Résidu sec 105°C et à 180°C / résidu calciné
Chlore libre / chlore total
Sulfates / Sulfites
Nitrates / Nitrites
Ammonium
Phosphore total
Aluminium
Phénol
Minéraux : Ca, K, Mg, Na, Zn...
Métaux lourds : Cd, Pb, Ar, Fe, Al, Ag, Si, Cr....
Chlorures
Alcalinité (TA / TAC)
Dureté (TH) / Salinité (TDS) / Turbidité / Conductivité électrique
Examen et détermination de la couleur par spectrométrie
Granulométrie par Zeta Sizer en nano mètre
Matières en suspension (MES)
Matières décantables
Demande biochimique en oxygène DBO5
Demande chimique en oxygène DCO
Degré Brix
Sucres totaux/ réducteurs / % Saccharose / pouvoir rotatoire ...
Edulcorant
Protéines
Acidité titrable
Dioxyde de carbone CO ₂
Teneur en pulpe
Vitamine C
Polyphénols et dérivés
Viscosité...

Corps gras
Teneur en eau et matières volatiles
Activité d'eau (a_w)
Potentiel d'hydrogène pH
Absorbance dans l'Ultraviolet
Cendres
Acidité / Indice d'acide
Indice de saponification / insaponification
Teneur en savon
L'indice de peroxyde
L'indice d'iode
Minéraux par spectrométrie
Métaux lourds par spectrométrie
Caractérisation des acides gras (profils en acide gras)
Teneur en stérols
Polyphénols totaux
Vitamine E
Test rhéologique...

Fruits, Légumes et Produits Dérivés
Potentiel d'hydrogène pH
Résidu sec insoluble
Teneur en éthanol
Pourcentage en impuretés
Humidité
Activité d'eau (a_w)
Acidité titrable
Teneur en pierres ou autres matières étrangères
Résidu sec soluble
Défaut de grain
Calibre
Sucres totaux...
Cendres : solubles / insolubles
Fibres alimentaires
Minéraux : Ca, K, Mg, Na, Zn...
Chlorures
Teneur en iode
Teneur en acide benzoïque
Pesticides
Métaux lourds
Indice de formol
Nitrites / Nitrates
Vitamine C ...
Polyphénols et dérivés
Activité anti-oxydante
Caroténoïdes totaux...

Viande et Produits à Base de Viande
ABVT (Azote Basique Volatil Total)
Nitrates / Nitrites
Teneur en phosphore
Teneur en amidon
Activité d'eau (a_w)
Humidité
Potentiel d'hydrogène pH
Azote total
Matière grasse totale/ libre
Teneur en sel
Chlorures
Teneur en Hydroxy proline
Minéraux
Métaux lourds....

Etiquetage Nutritionnel
Lipides : - Acides gras saturés/ insaturés
Protéines
Glucides : - Sucres totaux - Fibres alimentaires - Amidon
Minéraux : - Calcium, potassium, Magnésium...
Vitamines : A, B, C, E, K...
Valeur énergétique calorique Kj/Kcal
Sel

Analyse Sensorielle
- Gout
- Odeur
- Aspect
- Couleur

Durée de Vie des Denrées Alimentaires
- DLC : date limite de consommation
- DLUO : date limite d'utilisation optimale

Analyses Fines

- Profil en acides gras : saturés et insaturés
- Vitamines : A, C, E...
- Minéraux : Ca, K, Mg, Na, Zn, Mn...
- Acides organiques
- Pesticides
- Hydrocarbures
- Contaminants : Fe, Cd, Pb, Cu, Ag, As, Cr, Hg, Ba, Al, Sn, B, Ni ...
- Mycotoxines

Emballage

- Migration globale
- Migration spécifique

Identification des Produits (Compositions)

- Composition qualitative
- Composition quantitative

Analyses Microbiologiques

Flores totales : Germes aérobies

Flores d'altérations : Coliformes totaux / fécaux, Staphylococcus...

Flores pathogènes : Salmonelle, listeria...

Levures

moisissures

Tests de confirmation enzymatiques : Catalase, Oxydase...

Tests de confirmation par microscope (forme de bactéries, modes de groupement)

Coloration Gram +/-

Identification des bactéries (galeries)

Activité antibactérienne et antifongique

Test de vieillissement

Stabilité des conserves

Analyse des plats témoins

Stérilisation et destruction thermique

Autres Analyses

Analyses des aliments pour animaux

Analyses des compléments alimentaires

Huiles essentielles



المركز التقني للصناعات الغذائية
Centre Technique des Industries Agroalimentaires

Contactez nous



+213-24-791-752/53



contact@ctiaa.dz



www.ctiaa.dz



CTIAA - Centre Technique des Industries Agroalimentaires



Rue Ibn Khaldoun Boumerdes 35000-Algérie