



PORTEE DETAILEE D'ACCREDITATION DES MR/MRC

 Identification : **FI-SMQ-020**

Indice de révision : 1

Date : 05/02/2026

Portée détaillée :

Secteur d'activité : Agroalimentaire

PMR - AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS - PRODUITS CEREALIERES / ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES				
Matériaux /Matrice	Valeur de propriété/caractéristique	Domaine de mesure	Incertitude de mesure élargie	Méthode de caractérisation
Blé dur	Teneur en protéines selon la norme ISO 16634-2 (Dumas)	11% -17 %	0,47%	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités ISO 17025 Matériaux de référence certifiés
Blé dur	Teneur en protéines selon la norme ISO 20483 (Kjeldahl)	11 % -17 %	0,40%	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités ISO 17025 Matériaux de référence certifiés
Blé dur	Teneur en protéines selon la norme ISO 16634-2 (Dumas)	11% -17 %	/	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités et/ou non accrédités ISO 17025 Matériaux de référence
Blé dur	Teneur en protéines selon la norme ISO 20483 (Kjeldahl)	11 % -17 %	/	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités et/ou non accrédités ISO 17025 Matériaux de référence
Farine de blé	Teneur en protéines selon la norme ISO 16634-2 (Dumas)	11 - 13 %	0,47%	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités ISO 17025 Matériaux de référence certifiés
Farine de blé	Teneur en protéines selon la norme ISO 20483 (Kjeldahl)	11 - 13 %	0,36%	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités ISO 17025 Matériaux de référence certifiés
Farine de blé	Teneur en protéines selon la norme ISO 16634-2 (Dumas)	11 - 13 %	/	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités et/ou non accrédités ISO 17025 Matériaux de référence
Farine de blé	Teneur en protéines selon la norme ISO 20483 (Kjeldahl)	11 - 13 %	/	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités et/ou non accrédités ISO 17025 Matériaux de référence
Farine de blé	Teneur en eau selon la norme ISO 712-1	12-14 %	0,32 %	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités ISO 17025 Matériaux de référence certifiés
Farine de blé	Teneur en eau selon la norme ISO 712-1	12-14 %	/	Caractérisations réalisées par un réseau de laboratoires accrédités et/ou non accrédités ISO 17025 Matériaux de référence

L'incertitude de mesure élargie correspond à l'incertitude-type composée multipliée par un facteur d'élargissement k, de telle sorte que la probabilité de couverture corresponde approximativement à 95 %.

FI-SMQ-020 version 1

PORTEE DETAILEE D'ACCREDITATION DES MR/MRC

Nature des modifications :

Création

Référentiels et Chapitres :

Documents Qualité - Essai accrédité

Fichiers joints :

2026-02-V4-Expression de la portée détaillée-ISO17034.docx

Statut : Actif

Mise en signature le : 05/02/2026

Validé le : 09/02/2026

Mise en activité le : 09/02/2026

Prochaine date de relecture le : 09/02/2030

Rédacteurs :

N'DONGO El Hadj - Responsable Qualité

Signataires :

LAURENT Caroline - Directeur - 1 signé numériquement le 09/02/2026 17:05

Groupes de diffusion :

Tous les utilisateurs actifs - Lecture

Historique du document :

FI-SMQ-020 version 1 : PORTEE DETAILEE D'ACCREDITATION DES MR/MRC

Validé le 09/02/2026

Mise en activité le 09/02/2026

Nature des modifications : Création

Date de consultation : 17/07/2026 16:35