



Annexe technique Technical annex

Edition N°2 Issue N°2

Nom de l'organisme : GICA
Organisation Name :

Numéro d'accréditation : 1-0001
Accreditation Number :

Référentiel : ISO/IEC 17025 :2017
Standard :

Contact : Sonia MJAHER
Contact :

Adresse : 77 avenue Taïeb M'Hiri 1002 Tunis
Address :

Tél/Fax: 71 78 26 33 / 71 78 32 06
Tel/Fax

Adresse électronique : gica@gica.tn
Electronic Address :

Site web: WWW.GICA.TN
Website :

Essais/Analyses effectués par l'Organisation aux sites spécifiés ci-dessous
Testing performed by the Organisation at the locations specified below

Numéro d'accréditation : 1-0001
Accreditation Number : 1-0001

Sites ou locaux du client : Customer's installations or premises	Adresse : Address :	Contact : Contact :	Tél. / Fax. : Tel/Fax	Adresse électronique : Electronic Address :	Domaine d'accréditation/ Accreditation Field :	Localisation
Site de TUNIS	avenue Taïeb M'Hiri 77 1002 Tunis	Sonia MJAHER	71 78 26 33	gica@gica.tn	Physico-chimie Alimentaire	L
					Microbiologie Alimentaire	
Note1: * L ou L/S: Laboratoire permanent ou sur Site * M: Laboratoire Mobile * IC: Installations Client Note1: * L or L/S: permanent premises of Laboratory or outside the permanent premises * M: Mobile Laboratory * IC: Customer's installations					Note2: Le site ou les installations du client doivent être adaptés à la nature des essais/analyses particuliers entrepris et feront l'objet d'arrangements de revue de contrat entre le laboratoire et le client. Note2: The customer's installation or premises must be suitable for the nature of the particular testing undertaken and will be the subject of contract review arrangements between the laboratory and the customer.	

La portée d'accréditation peut faire l'objet de modifications de la part du TUNAC. Dans ce cas, la nouvelle portée d'accréditation annule et remplace toutes les portées précédentes.
This scope of accreditation could be changed by TUNAC. In this matter, the new version cancels and replaces all old versions.

Numéro d'accréditation : 1-0001
Accreditation Number : 1-0001

Portée de l'accréditation d'un laboratoire d'essais Scope of accreditation of testing laboratory						
Code Essai Test Code	Produits, matériaux, échantillons, matrices ou objets soumis à l'essai Products, materials, samples, matrices or objects to be tested	Méthodes de mesure: Caractéristiques, Propriétés mesurées, Types d'essai Methods of measurement: Characteristics, Measured properties, Types of tests	Principe de la méthode Principle of method	Principaux moyens utilisés Main means	Référentiels: Textes réglementaires Normes, Techniques utilisées Referential: Regulatory texts standards, Techniques used	Prestation en laboratoire (L) ou sur site (S)/ Mobile (M) Installations client (IC) Testing on Lab (L) Testing on site (S) Mobile (M) Customer's Installations (IC))
	Physico-chimie Alimentaire					
1	Dérivés des légumes	Détermination de la teneur en chlorure	Méthode titrimétrique	Balance Verreries Réactifs	ISO 3634 (1979)	L
2	Conserves de Tomate	Dénombrement des moisissures	Méthode de Howard	Microscope Cellule Howard	Décision du CTCPA N°8 (2019)	
3	Dérivés des fruits et des légumes	Détermination conventionnelle du résidu sec soluble	Méthode réfractométrique	Réfractomètre	NT ISO 2173 (2003)	
4		Détermination du poids net	Méthode par pesage	Balance	Décision du CTCPA N°8 (2019)	
5		Détermination de l'acidité titrable (en acide citrique)	Méthodes titrimétrique et potentiométrique	Balance-pH-mètre Verreries Réactifs	NF V 05-101 (1974)	
6		Mesure du pH	Méthode potentiométrique	pH-mètre	ISO 1842 (1991)	
7		Teneur en résidu sec de sel déduit	Méthode par calcul	Calcul	Décision du CTCPA n°8 (2019) article 2 NT ISO 2173 (2003)	
8	Dérivés des fruits et des légumes	Détermination de la teneur naturelle en chlorures	Méthode par calcul	Calcul	Décision du CTCPA n°8 (2019)	L
9		Détermination de la teneur en chlorure ajouté	Méthode par calcul	Calcul	Décision du CTCPA n°8 (2019)	
10		Détermination de l'acidité totale exprimée en acide citrique pour 100 du résidu sec sel déduit	Méthode par calcul	Calcul	Décision du CTCPA n°8 (2019)	

La portée d'accréditation peut faire l'objet de modifications de la part du TUNAC. Dans ce cas, la nouvelle portée d'accréditation annule et remplace toutes les portées précédentes.
This scope of accreditation could be changed by TUNAC. In this matter, the new version cancels and replaces all old versions.

Numéro d'accréditation : 1-0001
Accreditation Number : 1-0001

11	Conserves de légumes appertisés	Mesure de la dépression interne	Mesure par un vacuomètre	Vacuomètre	Fiche n°6 du CTCPA (1995)	
12	Jus de fruits et de légumes	Détermination de l'acidité titrable	Méthode potentiométrique	Balance- pH-mètre Verreries Réactifs	NF EN 12147 (1997)	
13	Conserves de poissons	Détermination du poids net égoutté des conserves en liquide de couverture	Méthode par pesage	Balance	Recueil de normes françaises AFNOR -CTSCCV (1987)	
14	Produits dérivés de fruit et légumes	Détermination du poids net égoutté	Méthode par pesage	Balance	AOAC 968.30 (1968)	
15	Conserves de poisson	Détermination de l'indice d'huile	Méthode réfractométrique	Réfractomètre	NT ISO 6320 (2017)	
16	Olives de table	Calibrage	Méthode par pesage	Balance	NT 52.76 (2004)	
17	Produits dérivés de fruit et légumes	Détermination de la densité	Masse volumique	Aéromètre / densimètre	NT 41.12 (1984)	
18	Huile de couverture des conserves alimentaires	Détermination de l'acidité de l'huile et de l'indice d'acide	Méthode titrimétrique	Balance Verreries Réactifs	NT ISO 660 (2020)	
19	Produits dérivés de fruit et légumes	Détermination du résidu sec total	Méthode gravimétrique	Etuve à vide Dessiccateur / creusets/ Balance	NT 52.19 (1982)	
20		Détermination des impuretés minérales	Méthode gravimétrique	Four à moufle Verreries/Balance	NT 52.17 (1982)	
21	Produits dérivés d'harissa	Détermination de l'acidité totale exprimée en acide citrique pour 100 du résidu sec total	Méthode par calcul	Calcul	Arrêté du 02 mai 2016 relatif aux conserves de piments	
22		Impureté / Résidu Sec Total	Méthode par calcul	Calcul	Arrêté du 02 mai 2016 relatif aux conserves de piments	
23	Conserve de purée de tomate	Impuretés minérales rapportées à 8 % du résidu sec sel déduit	Méthode par calcul	Calcul	NT 52-02 (2005)	

La portée d'accréditation peut faire l'objet de modifications de la part du TUNAC. Dans ce cas, la nouvelle portée d'accréditation annule et remplace toutes les portées précédentes.
[This scope of accreditation could be changed by TUNAC. In this matter, the new version cancels and replaces all old versions.](#)

Numéro d'accréditation : 1-0001
Accreditation Number : 1-0001

Portée de l'accréditation d'un laboratoire d'essais Scope of accreditation of testing laboratory					
Code Essai Test Code	Produits, matériaux, échantillons, matrices ou objets soumis à l'essai Products, materials, samples, matrices or objects to be tested	Méthodes de mesure : Caractéristiques, Propriétés mesurées, Types d'essai Methods of measurement: Characteristics, Measured properties, Types of tests	Principe de la méthode Principle of method	Principaux moyens utilisés Main means	Référentiels : Textes réglementaires Normes, Techniques utilisées Regulatory texts standards, Techniques used
	Microbiologie Alimentaire				
1	Produits appertisés et assimilés	Contrôle de la stabilité	Méthode de routine	Etuves/pH-mètre/ microscope	NF V08-408 (1997)
2			Méthode de référence	Etuves/pH-mètre/ microscope	NF V08-401 (1997)
					Prestation en laboratoire (L) ou sur site (S)/ Mobile (M) Installations client (IC) Testing on Lab (L) Testing on site (S) Mobile (M) Customer's Installations (IC)
					L

Chef de section / Section manager

[Signature]
MAHDOUI MEKI

Date d'effet/Granting date 27 JAN. 2023

**Le Directeur Général
du Conseil National d'Accréditation
The General Director
of TUNAC**



[Signature]
Yassine WALI

La portée d'accréditation peut faire l'objet de modifications de la part du TUNAC. Dans ce cas, la nouvelle portée d'accréditation annule et remplace toutes les portées précédentes.
This scope of accreditation could be changed by TUNAC. In this matter, the new version cancels and replaces all old versions.