

Registre STS

Numéro d'accréditation : STS 0590

Norme internationale : ISO/CEI 17025:2017
Norme suisse : SN EN ISO/CEI 17025:2018

Nespresso Head Office Laboratory (NHOL) Route de Lausanne 2 1680 Romont	Responsable : Responsable SM : Téléphone : E-Mail : Internet : Première accréditation : Accréditation actuelle : Registre voir :	M. Alexis Rodriguez M. Florent Lefebvre +41 58 580 44 61 mailto:florent.lefebvre-pauti- gny@nespresso.com http://www.nespresso.com 21.11.2013 21.11.2023 au 20.11.2028 www.sas.admin.ch (Organismes accrédités)
--	---	--

Portée de l'accréditation dès le 21.11.2023

Laboratoire d'essais pour l'analyse physique et sensorielle du café

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure ¹⁾ (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Grains de café vert	Analyses physiques	
	Détermination du nombre de défauts par analyse visuelle	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/06) adaptée des normes ISO-4149 et ISO-6667
	Détermination de la couleur suivant l'échelle CIEL*a*b*	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/01) adaptée de la Laboratory Instruction N° LI 00.214
	Détermination de la taille des grains par tamisage	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/02) adaptée de la norme ISO/CD 4150
	Détermination de l'humidité ré- elle par séchage à haute tempé- rature - 105°C	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/04) adaptée de la norme ISO-6673

1) Portée de l'accréditation de type A (fixe)

2) Portée de l'accréditation de type B (flexible)

3) Portée de l'accréditation de type C (flexible)

Registre STS

Numéro d'accréditation : STS 0590

Produits, matériaux, domaine	Principe de mesure ¹⁾ (caractéristiques, étendue de mesure, genres d'essais)	Méthodes d'essais, remarques (normes nationales et internationales, méthodes internes)
Mouture de café torréfié	Détermination rapide de l'humidité par méthode micro-ondes	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/159)
	Détermination de la densité réelle par pycnométrie gaz	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/05) adaptée de la Laboratory Instruction N° LI 00.127-1
Infusion de café torréfié	Analyse de la granulométrie par laser	Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/141) basée sur la norme ISO 13320:2009
	Analyses sensorielles Odeur (attributs olfactifs) et goût (attributs gustatifs)	Méthode interne (ADM/LAB/SEN/ESS/ANA/28) adaptée du Standard "St-20.064" "Green Coffee Sensory Evaluation for Nespresso"

En cas de contradictions dans les versions linguistiques des registres, la version française fait foi.

* / * / * / * / *