

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 |

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 Détermination de la densité réelle par pycnométrie gaz Analyse de la granulométrie par laser | Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/159) Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/05) adaptée de la Laboratory Instruction N° LI 00.127-1 Méthode interne (ADM/LAB/PHY/ESS/ANA/141) basée sur la norme ISO 13320:2009 |
| Infusion de café torréfié | 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.

* / * / * / * / *