

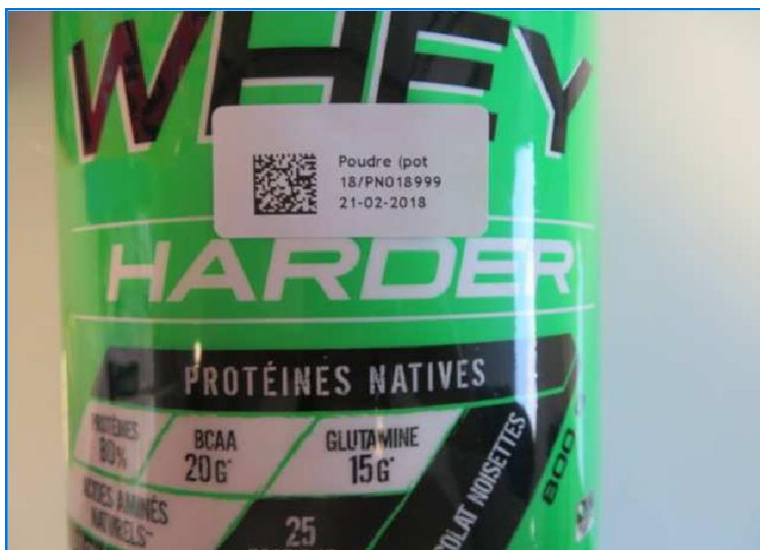

NETQUATTRO - VOIRON
Camille NOURY

06 rue Jean Arnaud

38500 VOIRON

- Ce rapport annule et remplace la version précédente. Nous vous remercions de bien vouloir détruire la version précédente de ce rapport.

Référence laboratoire	18/PN018999		
Référence client	Harder Whey		
Nature de l'échantillon	Poudre (pot 800g)	Poids	1010g
Etat	Broyé	Température à réception	17.3 °C
Date de réception	21/02/2018 07:56:34	Limite de conservation	21/03/2018
Echantillonnage	Client	Transport	Phytocontrol Lyon - TNT
Référence de devis	DLY180356	Agence régionale	Phytocontrol Lyon_sud
Analyse demandée	DLY170629		
Physico-chimie Alimentaire	Acides aminés totaux Valeurs nutritionnelles (selon l'étiquetage INCO UE n°1169/2011)		

Echantillon à réception


Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Physico-chimie Alimentaire (sous traitance)					
Monorésidus spécifiques					
Acide Aspartique	9,06	g/100g			13/03/2018
Acide Glutamique	14,41	g/100g			13/03/2018
Acides aminés totaux	81,38	g/100g			13/03/2018
Alanine	3,81	g/100g			13/03/2018
Arginine	2,25	g/100g			13/03/2018
Cystine	2,33	g/100g			13/03/2018
Glycine	1,57	g/100g			13/03/2018
Histidine	1,68	g/100g			13/03/2018
Isoleucine	4,42	g/100g			13/03/2018
Leucine	9,57	g/100g			13/03/2018
Lysine	7,76	g/100g			13/03/2018
Méthionine	1,84	g/100g			13/03/2018
Phénylalanine	3,09	g/100g			13/03/2018
Proline	4,24	g/100g			13/03/2018
Serine	3,79	g/100g			13/03/2018
Threonine	4,16	g/100g			13/03/2018
Tyrosine	2,99	g/100g			13/03/2018
Valine	4,41	g/100g			13/03/2018

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Physico-chimie Alimentaire					
Valeurs nutritionnelles					
Valeur énergétique kcal	370	kcal/100g			26/03/2018
Valeur énergétique kJ	1572	kJ/100g			26/03/2018
Glucides	9,6	g/100g			26/03/2018
dont sucres	2	g/100g	0,1		26/02/2018
Lipides	1,6	g/100g	0,5		23/02/2018
dont acides gras saturés	0,8	g/100g	0,1		27/02/2018
Protéines	79,4	g/100g	0,2		27/02/2018
Fibres	< 0,5	g/100g	0,5		06/03/2018
Sel	1,0	g/100g	0,001		26/02/2018
Autres paramètres					
Sodium	400	mg/100g	0,5		26/02/2018
Cendres	3,3	g/100g	0,2		23/02/2018
Humidité	6,1	g/100g	0,1		23/02/2018
Résidus secs	93,9	g/100g	0,1		23/02/2018
Profil des sucres					
Fructose	< 0,1	g/100g	0,1		26/02/2018
Glucose	< 0,1	g/100g	0,1		26/02/2018
Lactose	1,8	g/100g	0,1		26/02/2018
Maltose	0,2	g/100g	0,1		26/02/2018
Saccharose	< 0,1	g/100g	0,1		26/02/2018
Profil des acides gras					
Acides gras monoinsaturés	0,4	g/100g	0,1		27/02/2018
dont Omega 9	0,4	g/100g	0,1		27/02/2018
Acides gras polyinsaturés	0,4	g/100g	0,1		27/02/2018

dont Omega 3	< 0,1	g/100g	0,1	27/02/2018
dont Omega 6	0,4	g/100g	0,1	27/02/2018

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

Légende

ND = Non détecté D = Détecté LQ = Limite de Quantification NA = Non Analysé

Méthodes utilisées mentionnées en page(s) suivante(s) :

MOC3150 version 3 : Détermination de l'humidité : méthode interne.

MOC3151 version 3 : Détermination de la teneur en cendres : méthode interne.

MOC3152 version 4 : Détermination de la teneur en calcium, magnésium, phosphore, potassium et sodium : méthode interne.

MOC3153 version 3 : Détermination de la teneur en protéines : méthode interne.

MOC3154 version 4 : Détermination de la teneur en matières grasses : méthode interne.

#Erreur

MOC3157 version 0 : Calcul de la teneur en glucides par différence.

MOC3159 version 0 : Calcul de la valeur énergétique.

MOC3160 version 3 : Détermination du profil des acides gras : méthode interne.

MOC3168 version 2 : Détermination du profil des sucres : méthode interne.

ST31PHY version 0 : Sous-traitance auprès d'un laboratoire partenaire.

Commentaires

Les résultats analytiques ne sont valables que dans le périmètre du domaine d'application de la méthode utilisée.

Les valeurs limites indiquées sont issues des règlements et/ou des directives et/ou recommandations cités ci-dessous :

Physico-chimie Alimentaire

Selon le règlement (UE) 1169/2011, la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants : Energie, Protéines, Glucides, Sucres, Lipides, Acides gras saturés et Sel.

Définitions :

Sel : Sodium x 2,5.

Protéines: Azote total (Kjeldahl) x 6,25.

Acides gras exprimés en g/100g : lipides (g/100g) x acides gras (%).

Glucides:Glucides calculés par différence.

Sucres : Somme du glucose,fructose,saccharose, maltose et lactose.

Fibres : Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par la teneur en Fibres.

Profil des acides gras : Les Oméga 3 et 6 sont des acides gras polyinsaturés et les Oméga 9 des acides gras mono-insaturés.

Signature

L'actualisation des données réglementaires est assurée par notre Service Veille Réglementaire dans le respect des dates de mise en application des textes européens ou autres référentiels publiés.

Rapport validé par :

Audrey COSTE
Validation Analytique



- Ce certificat produit et validé électroniquement fait foi. Le nom et la fonction des responsables sur ce document ont été produits sur base d'une procédure protégée et personnalisée. Une version papier de ce document paraphé peut être obtenue sur simple demande.
- Les résultats d'analyse ne concernent que les objets soumis à l'analyse.
- En l'absence de précision et d'indication contraire, la Limite de Détection est égale à la moitié de la Limite de Quantification (hors paramètres sous-traités).
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale sauf autorisation du laboratoire.
- Incertitude communiquée sur demande.
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.
- Ce rapport annule et remplace le rapport précédent.

**Physico-chimie Alimentaire (sous
traitance)**
Monorésidus spécifiques

Résultat LQ méthode

Unité : g/100g

Acide Aspartique	9,06	ST31PHY
Acide Glutamique	14,41	ST31PHY
Acides aminés totaux	81,38	ST31PHY
Alanine	3,81	ST31PHY
Arginine	2,25	ST31PHY
Cystine	2,33	ST31PHY
Glycine	1,57	ST31PHY
Histidine	1,68	ST31PHY
Isoleucine	4,42	ST31PHY
Leucine	9,57	ST31PHY
Lysine	7,76	ST31PHY
Méthionine	1,84	ST31PHY
Phénylalanine	3,09	ST31PHY
Proline	4,24	ST31PHY
Serine	3,79	ST31PHY
Threonine	4,16	ST31PHY
Tyrosine	2,99	ST31PHY
Valine	4,41	ST31PHY

Physico-chimie Alimentaire
Valeurs nutritionnelles

Résultat LQ méthode

Unité : kcal/100g

Valeur énergétique kcal	370	MOC3159
-------------------------	-----	---------

Unité : kJ/100g

Valeur énergétique kJ	1572	MOC3159
-----------------------	------	---------

Unité : g/100g

Glucides	9,6	MOC3157
dont sucres	2,0	MOC3168
Lipides	1,6	MOC3154
dont acides gras saturés	0,8	MOC3160
Protéines	79,4	MOC3153
Fibres	< 0,5	MOC3156
Sel	1,0	MOC3152

Autres paramètres

Résultat LQ méthode

Unité : mg/100g

Sodium	400	MOC3152
--------	-----	---------

Unité : g/100g

Cendres	3,3	MOC3151
Humidité	6,1	MOC3150
Résidus secs	93,9	MOC3150

Profil des sucres

Résultat LQ méthode

Unité : g/100g

Fructose	< 0,1	MOC3168
Glucose	< 0,1	MOC3168
Lactose	1,8	MOC3168
Maltose	0,2	MOC3168
Saccharose	< 0,1	MOC3168

Profil des acides gras

Résultat LQ méthode

Acides gras monoinsaturés	0,4	MOC3160
dont Omega 9	0,4	MOC3160
Acides gras polyinsaturés	0,4	MOC3160
dont Omega 3	< 0,1	MOC3160
dont Omega 6	0,4	MOC3160

Unité : % relatif

C4:0 Ac.butyrique	< 0,1	MOC3160
C6:0 Ac.caproïque	< 0,1	MOC3160
C8:0 Ac.caprylique	1,8	MOC3160
C10:0 Ac.caproléique	1,2	MOC3160
C11:0 Ac.undécanoïque	< 0,1	MOC3160
C12:0 Ac.laurique	< 0,1	MOC3160
C13:0 Ac.tridécanoïque	< 0,1	MOC3160
C14:0 Ac.myristique	0,1	MOC3160
C15:0 Ac.pentadécanoïque	0,1	MOC3160
C16:0 Ac.palmitique	26	MOC3160
C17:0 Ac.margarique	0,3	MOC3160
C18:0 Ac.stéarique	21,4	MOC3160
C20:0 Ac.arachidique	0,6	MOC3160
C21:0 Ac.héiconanoïque	< 0,1	MOC3160
C22:0 Ac.béhénique	0,4	MOC3160
C23:0 Ac.tricosanoïque	0,1	MOC3160
C24:0 Ac.lignocérique	0,1	MOC3160
C14:1 Ac.myristoléique	< 0,1	MOC3160
C15:1 Ac.pentadécénoïque	< 0,1	MOC3160
C16:1 Ac.palmitoléique	0,2	MOC3160
C17:1 Ac.heptadécénoïque	< 0,1	MOC3160
C18:1 c+t Ac.oléique +isomère	24,2	MOC3160
C20:1 Ac.gadoléique +isomères	0,1	MOC3160
C22:1 Ac.érucique +isomère	0,1	MOC3160
C24:1 Ac.nervonique	0,1	MOC3160
C18:2 c+t Ac.linoléique +isomères	21,7	MOC3160
C18:3 n3 Ac.Alpha-linolénique	< 0,1	MOC3160
C18:3 n6 Ac.Gamma-linolénique	< 0,1	MOC3160
C20:2 n6 Ac.eicosadiénoïque	< 0,1	MOC3160
C20:3 n3 Ac.eicosatriénoïque (DALA)	< 0,1	MOC3160
C20:3 n6 Ac.eicosatriénoïque (DGLA)	< 0,1	MOC3160
C20:4 n6 Ac.arachidonique	< 0,1	MOC3160
C20:5 n3 Ac.eicosapentaénoïque (EPA)	< 0,1	MOC3160
C22:2 n6 Ac.docosadiénoïque	< 0,1	MOC3160
C22:6 n3 Ac.docosahexaénoïque (DHA)	< 0,1	MOC3160