

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/PN158665		
Référence client	Pre Workout Sex on the beach HARDER - Lot : F008915 02 - T0		
Nature de l'échantillon	Complément alimentaire pour sportif	Poids	608g
Etat	Broyé	Température à réception	16 °C
Date de réception	12/12/2018 06:53:01	Limite de conservation	12/01/2019
Echantillonnage	Client	Transport	Phytocontrol Lyon - TCS
Référence de devis	DLY180356	Agence régionale	Phytocontrol Lyon_sud
Analyse demandée	Métaux lourds et ETM Plomb Cadmium Arsenic Mercure Microbiologie Pack 6 germes dont salmonelles Autres contaminants Cafeine Physico-chimie Alimentaire Valeurs nutritionnelles (selon l'étiquetage INCO UE n°1169/2011)		

Echantillon à réception


Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Métaux lourds et ETM					
Plomb*	< 0,01	mg/kg	0,01		13/12/2018
Cadmium*	< 0,005	mg/kg	0,005		13/12/2018
Arsenic*	< 0,01	mg/kg	0,01		13/12/2018
Mercure*	< 0,005	mg/kg	0,005		13/12/2018
Autres contaminants					
Cafeine	3885 ± 960	mg/kg	100		18/12/2018

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

	Méthode	Résultat	Unité	Critère	Conformité	Début d'analyse
Microbiologie						
Micro-organismes à 30°C (incorporation)*	NF EN ISO 4833-1	< 10	UFC/g	10000	(1)	12/12/2018
E.coli β-glucuronidase+44°C*	NF ISO 16649-2	< 10	UFC/g	100	(1)	12/12/2018
Enterobacteriaceae à 37°C*	AES 10/06-01/08	< 10	UFC/g			12/12/2018
Levures et moisissures faible aw*	NF V08-036	< 10	UFC/g	100	(1)	12/12/2018
Levures faible aw	NF V08-036	< 10	UFC/g			12/12/2018
Moisissures faible aw	NF V08-036	< 10	UFC/g			12/12/2018
Salmonella spp.*	BRD 07/11-12/05	absence	/25g	absence	(1)	12/12/2018
Staph. à coag. + à 37°C*	BRD 07/09-02/05	< 100	UFC/g			12/12/2018

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Physico-chimie Alimentaire					
Valeurs nutritionnelles					
Valeur énergétique kcal	379	kcal/100g			21/12/2018
Valeur énergétique kJ	1612	kJ/100g			21/12/2018
Glucides	15,5	g/100g			21/12/2018
dont sucres*	1,5	g/100g	0,1		14/12/2018
Lipides*	< 0,5	g/100g	0,5		14/12/2018
dont acides gras saturés	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
Protéines*	79,3	g/100g	0,2		18/12/2018
Fibres	< 0,5	g/100g	0,5		20/12/2018
Sel*	0,49	g/100g	0,001		14/12/2018
Autres paramètres					
Cendres*	3,3	g/100g	0,2		13/12/2018
Humidité*	1,9	g/100g	0,1		13/12/2018
Résidus secs*	98,1	g/100g	0,1		13/12/2018
Minéraux et oligo-éléments					
Sodium*	197	mg/100g	0,5		14/12/2018
Profil des sucres					
Fructose*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
Glucose*	0,2	g/100g	0,1		14/12/2018
Lactose*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
Maltose*	1,3	g/100g	0,1		14/12/2018
Saccharose*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
Profil des acides gras					
Acides gras monoinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
dont Omega 9*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
Acides gras polyinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018
dont Omega 3*	< 0,1	g/100g	0,1		14/12/2018

dont Omega 6*

< 0,1

g/100g

0,1

14/12/2018

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

Ne= Nombre estimé N'= Nombre calculé à partir de la dernière dilution.

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

MOC3/24 version 1 : Détermination de la teneur en caféine dans le café par LC-UV : méthode interne.

MOC3/85 version 12 : Détermination de la teneur en métaux lourds et ETM (= Eléments Traces Métalliques) dans toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale y compris la babyfood par ICP-MS: Méthode interne

MOC3150 version 4 : Détermination de l'humidité : méthode interne.

MOC3151 version 4 : 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 4 : Détermination de la teneur en protéines : méthode interne.

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

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.

MOC3165 version 1 : Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales : méthode interne automatisée.

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

(S) MOC3205 version 1 : Méthode pour la recherche des Salmonella spp: Rapid'Salmonella®.

(S) MOC3211 version 0 : Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes: Comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur.

(S) MOC3223 version 1 : Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli β-glucuronidase positive: Technique de comptage des colonies à 44 °C au moyen de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl b-D-glucuronate.

(S) MOC3225 version 1 : Méthode pour le dénombrement de E.coli et des entérobactéries: Rebecca+EB®.

(S) MOC3229 version 1 : Méthode pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive: Rapid'Staph®.

MOC3242 version 0 : Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible aw.

(S) : Méthode(s) couverte(s) par l'accréditation 1-6066.

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 :

Métaux lourds et ETM

•Alimentation Humaine :

Règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Cuivre et Mercure (selon matrice) : Règlement (CE) N°396/2005 et ses modifications concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

•Pour le vin : OIV - Limites maximales acceptables de divers éléments dans vin (édition 2015).

•Alimentation Animale : Directive 2002/32 et ses modifications concernant les substances indésirables dans les aliments pour animaux. Les teneurs maximales s'appliquent aux aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12%.

•Additifs alimentaires : Règlement (UE) N°231/2012 et ses modifications successives établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

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.

(1) Critères fixés par le cahier des charges client.

CONFORME : Pour les paramètres analysés, l'échantillon respecte le cahier des charges client. Pour déclarer la conformité il n'a pas été tenu compte de l'incertitude de mesure.

Informations complémentaires :

dont Omega 3 : Les Oméga 3 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 6 : Les Oméga 6 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 9 : Les Oméga 9 des acides gras mono-insaturés.

dont sucres : Somme du glucose, fructose, saccharose, maltose et lactose.

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

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

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

Glucides : Glucides calculés par différence.

Protéines : Azote total x 6,25.

Sel : Sodium x 2,5.

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 :

Doriane BAUDOUIN
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.
- Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.
- Incertitude communiquée sur demande.
- Les commentaires ne sont pas couverts par l'accréditation.
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.
- Laboratoire agréé par le ministre chargé de l'environnement, se reporter à la liste des laboratoires sur le site internet de gestion des agréments du ministère chargé de l'environnement.
- Ce rapport annule et remplace le rapport précédent.

Métaux lourds et ETM

Unité	Résultat	LQ	méthode	Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : mg/kg				Fructose*	< 0,1	0,1	MOC3168
Plomb*	< 0,01	0,01	MOC3/85	Glucose*	0,2	0,1	MOC3168
Cadmium*	< 0,0050	0,005	MOC3/85	Lactose*	< 0,1	0,1	MOC3168
Arsenic*	< 0,01	0,01	MOC3/85	Maltose*	1,3	0,1	MOC3168
Mercuré*	< 0,0050	0,005	MOC3/85	Saccharose*	< 0,1	0,1	MOC3168

Profil des acides gras

Unité	Résultat	LQ	méthode	Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : UFC/g				Acides gras monoinsaturés*	< 0,1	0,1	MOC3160
Micro-organismes à 30°C (incorporation)*	< 10	10	MOC3211	dont Omega 9*	< 0,1	0,1	MOC3160
Unité : UFC/g				Acides gras polyinsaturés*	< 0,1	0,1	MOC3160
E.coli β-glucuronidase+44°C*	< 10	10	MOC3223	dont Omega 3*	< 0,1	0,1	MOC3160
Enterobacteriaceae à 37°C*	< 10	10	MOC3225	dont Omega 6*	< 0,1	0,1	MOC3160
Levures et moisissures faible aw*	< 10	10	MOC3223	Unité : % relatif			
Levures faible aw	< 10	10	MOC3242	C4:0 Ac.butyrique*	< 0,1	0,1	MOC3160
Moisissures faible aw	< 10	10	MOC3242	C6:0 Ac.caproïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
Unité : /25g				C8:0 Ac.caprylique*	< 0,1	0,1	MOC3160
Salmonella spp.*	absence		MOC3205	C10:0 Ac.caproléique*	< 0,1	0,1	MOC3160
Unité : UFC/g				C11:0 Ac.undécanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
Staph. à coag. + à 37°C*	< 100	100	MOC3229	C12:0 Ac.laurique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C13:0 Ac.tridécanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C14:0 Ac.myristique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C15:0 Ac.pentadécanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C16:0 Ac.palmitique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C17:0 Ac.margarique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C18:0 Ac.stéarique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:0 Ac.arachidique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C21:0 Ac.héneiconanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C22:0 Ac.béhénique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C23:0 Ac.tricosanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C24:0 Ac.lignocérique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C14:1 Ac.myristoléique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C15:1 Ac.pentadécénoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C16:1 Ac.palmitoléique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C17:1 Ac.heptadécénoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C18:1 c+t Ac.oléique +isomères*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:1 Ac.gadoléique +isomères*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C22:1 Ac.érucique +isomères*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C24:1 Ac.nervonique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C18:3 n3 Ac. Alpha-linolénique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C18:3 n6 Ac. Gamma-linolénique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C18:2 c+t Ac.linoléique +isomères*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:2 n6 Ac.eicosadiénoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:3 n3 Ac.eicosatriénoïque (DALA)*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:3 n6 Ac.eicosatriénoïque (DGLA)*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:4 n6 Ac.arachidonique*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C20:5 n3 Ac.eicosapentaénoïque (EPA)*	< 0,1	0,1	MOC3160
				C22:2 n6 Ac.docosadiénoïque	< 0,1	0,1	MOC3160
				C22:6 n3 Ac.docosahexaénoïque (DHA)*	< 0,1	0,1	MOC3160

Autres contaminants

Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : mg/kg			
Cafeine	3885	100	MOC3/24

Physico-chimie Alimentaire
Valeurs nutritionnelles

Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : kcal/100g			
Valeur énergétique kcal	379		MOC3159
Unité : kJ/100g			
Valeur énergétique kJ	1612		MOC3159
Unité : g/100g			
Glucides	15,5		MOC3157
dont sucres*	1,5	0,1	MOC3168
Lipides*	< 0,5	0,5	MOC3154
dont acides gras saturés	< 0,1	0,1	MOC3160
Protéines*	79,3	0,2	MOC3153
Fibres	< 0,5	0,5	MOC3165
Sel*	0,490	0,001	MOC3152

Autres paramètres

Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : g/100g			
Cendres*	3,3	0,2	MOC3151
Humidité*	1,9	0,1	MOC3150
Résidus secs*	98,1	0,1	MOC3150

Minéraux et oligo-éléments

Unité	Résultat	LQ	méthode
Unité : mg/100g			
Sodium*	197	0,5	MOC3152

Profil des sucres
Phytocontrol Laboratoire d'analyses