

**NETQUATTRO - VOIRON**
**Camille NOURY**

420 boulevard de Charavines

38500 VOIRON

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

<b>Référence laboratoire</b>	19/PN083336		
<b>Référence client</b>	SO TASTY - High Protein Bar Chocolat Caramel - Lot : 0000014443 - DLUO : 05/2020		
<b>Nature de l'échantillon</b>	Barres	<b>Poids</b>	246g
<b>Etat</b>	Entier	<b>Température à réception</b>	18.6 °C
<b>Date de réception</b>	05/06/2019 08:34:05	<b>Limite de conservation</b>	05/07/2019
<b>Echantillonnage</b>	Client	<b>Transport</b>	Phytocontrol Lyon - TCS
<b>Référence de devis</b>	DLY180356	<b>Agence régionale</b>	Phytocontrol Lyon_sud
<b>Analyse demandée</b>	Microbiologie Pack 6 germes dont salmonelles		
Physico-chimie Alimentaire	Valeurs nutritionnelles (selon l'étiquetage INCO UE n°1169/2011)		

**Echantillon à réception**


**Résultats d'analyses**

	Méthode	Résultat	Unité	Critère	Conformité	Début d'analyse
<b>Microbiologie</b>						
Micro-organismes à 30°C (incorporation)*	NF EN ISO 4833-1	40 Ne	UFC/g	100	(1)	05/06/2019
E.coli β-glucuronidase+44°C*	NF ISO 16649-2	< 10	UFC/g			05/06/2019
Enterobacteriaceae à 37°C*	AES 10/06-01/08	< 10	UFC/g			05/06/2019
Levures et moisissures faible aw*	NF V08-036	< 10	UFC/g	10	(1)	05/06/2019
Levures faible aw	NF V08-036	< 10	UFC/g			05/06/2019
Moisissures faible aw	NF V08-036	< 10	UFC/g			05/06/2019
Staphylocoques à coagulase positive*	NF EN ISO 6888-3	absence	/g	absence	(1)	13/06/2019
Salmonella spp.*	BRD 07/11-12/05	absence	/25g	absence	(1)	05/06/2019

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
<b>Physico-chimie Alimentaire</b>					
<b>Valeurs nutritionnelles</b>					
Valeur énergétique kcal	437	kcal/100g			16/07/2019
Valeur énergétique kJ	1835	kJ/100g			16/07/2019
Glucides	35,9	g/100g			16/07/2019
dont sucres*	3,3	g/100g	0,1		21/06/2019
Lipides*	15,4	g/100g	0,5		22/06/2019
dont acides gras saturés	10	g/100g	0,1		26/06/2019
Protéines*	36,7	g/100g	0,2		21/06/2019
Fibres	3,9	g/100g	0,5		26/06/2019
Sel*	0,36	g/100g	0,001		24/06/2019
<b>Autres paramètres</b>					
Cendres*	1,5	g/100g	0,2		21/06/2019
Humidité*	6,6	g/100g	0,1		21/06/2019
Résidus secs*	93,4	g/100g	0,1		21/06/2019
<b>Minéraux et oligo-éléments</b>					
Sodium*	142	mg/100g	0,5		24/06/2019
<b>Profil des sucres</b>					
Fructose*	< 0,1	g/100g	0,1		21/06/2019
Glucose*	< 0,1	g/100g	0,1		21/06/2019
Lactose*	3	g/100g	0,1		21/06/2019
Maltose*	0,1	g/100g	0,1		21/06/2019
Saccharose*	0,2	g/100g	0,1		21/06/2019
<b>Profil des acides gras</b>					
Acides gras monoinsaturés*	4,7	g/100g	0,1		26/06/2019
dont Omega 9*	4,6	g/100g	0,1		26/06/2019
Acides gras polyinsaturés*	0,7	g/100g	0,1		26/06/2019
dont Omega 3*	< 0,1	g/100g	0,1		26/06/2019
dont Omega 6*	0,6	g/100g	0,1		26/06/2019

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) :

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.

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

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 4 : Détermination du profil des acides gras : méthode interne.  
MOC3165 version 2 : Détermination de la teneur en fibres alimentaires totales : méthode interne automatisée.  
MOC3168 version 4 : Détermination du profil des sucres : méthode interne.  
(S) MOC3205 version 1 : Méthode pour la recherche des Salmonella spp: Rapid'Salmonella®.  
(S) MOC3208 version 1 : Méthode horizontale pour la recherche des staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces).  
(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) 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 :

### 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 BAUDOIN  
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.
- 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 \*.
- Pour déclarer la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude de mesure.
- 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.
- Ce rapport annule et remplace le rapport précédent.

**Microbiologie**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : UFC/g</b>			
Micro-organismes à 30°C (incorporation)*	40	Ne	MOC3211
<b>Unité <math>\varphi</math> : UFC/g</b>			
E.coli $\beta$ -glucuronidase+44°C*	< 10	10	MOC3223
Enterobacteriaceae à 37°C*	< 10	10	MOC3225
Levures et moisissures faible aw*	< 10		
Levures faible aw	< 10	10	MOC3242
Moisissures faible aw	< 10	10	MOC3242
<b>Unité <math>\varphi</math> : /g</b>			
Staphylocoques à coagulase positive*	absence		MOC3208
<b>Unité <math>\varphi</math> : /25g</b>			
Salmonella spp.*	absence		MOC3205

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : g/100g</b>			
dont Omega 3*	< 0,1	0,1	MOC3160
dont Omega 6*	0,6	0,1	MOC3160

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : % relatif</b>			
C4:0 Ac.butyrique*	0,8	0,1	MOC3160
C6:0 Ac.caproïque*	0,4	0,1	MOC3160
C8:0 Ac.caprylique*	0,3	0,1	MOC3160
C10:0 Ac.caproléique*	0,6	0,1	MOC3160
C11:0 Ac.undécanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
C12:0 Ac.laurique*	0,8	0,1	MOC3160
C13:0 Ac.tridécanoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
C14:0 Ac.myristique*	2,1	0,1	MOC3160
C15:0 Ac.pentadécanoïque*	0,2	0,1	MOC3160
C16:0 Ac.palmitique*	28,9	0,1	MOC3160
C17:0 Ac.margarique*	0,3	0,1	MOC3160
C18:0 Ac.stéarique*	29,5	0,1	MOC3160
C20:0 Ac.arachidique*	0,8	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*	0,2	0,1	MOC3160
C15:1 Ac.pentadécénoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
C16:1 Ac.palmitoléique*	0,5	0,1	MOC3160
C17:1 Ac.heptadécénoïque*	< 0,1	0,1	MOC3160
C18:1 c+t Ac.oléique +isomères*	30	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
C18:2 c+t Ac.linoléique +isomères*	4,1	0,1	MOC3160
C18:3 (9,12,15) n3 Ac.alpha-linolénique*	0,3	0,1	MOC3160
C18:3 (6,9,12) n6 Ac.gamma-linolénique*	< 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

**Physico-chimie Alimentaire**
**Valeurs nutritionnelles**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : kcal/100g</b>			
Valeur énergétique kcal	437		MOC3159
<b>Unité <math>\varphi</math> : kJ/100g</b>			
Valeur énergétique kJ	1835		MOC3159
<b>Unité <math>\varphi</math> : g/100g</b>			
Glucides	35,9		MOC3157
dont sucres*	3,3	0,1	MOC3168
Lipides*	15,4	0,5	MOC3154
dont acides gras saturés	10	0,1	MOC3160
Protéines*	36,7	0,2	MOC3153
Fibres	3,9	0,5	MOC3165
Sel*	0,360,001		MOC3152

**Autres paramètres**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : g/100g</b>			
Cendres*	1,5	0,2	MOC3151
Humidité*	6,6	0,1	MOC3150
Résidus secs*	93,4	0,1	MOC3150

**Minéraux et oligo-éléments**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : mg/100g</b>			
Sodium*	142	0,5	MOC3152

**Profil des sucres**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : g/100g</b>			
Fructose*	< 0,1	0,1	MOC3168
Glucose*	< 0,1	0,1	MOC3168
Lactose*	3	0,1	MOC3168
Maltose*	0,1	0,1	MOC3168
Saccharose*	0,2	0,1	MOC3168

**Profil des acides gras**

Unité $\varphi$ :	Résultat	LQ	méthode
<b>Unité <math>\varphi</math> : g/100g</b>			
Acides gras monoinsaturés*	4,7	0,1	MOC3160
dont Omega 9*	4,6	0,1	MOC3160
Acides gras polyinsaturés*	0,7	0,1	MOC3160