

Rapport d'essai

Certificate of analysis

Identification rapport d'essai

Report identification

Numéro : 2024_4.2482.4
Number
Date de validation : 20/03/2024 11:20
Validation date
Date d'édition : 20/03/2024 14:28
Edition date

Laboratoire habilité par l'INAO.

Demandeur : LABORATOIRE AQMC
Customer
174186(AUT) 135 RUE DE LA GARRIGUETTE CS 20130 - SAINT AUNÈS
34130 MAUGUIO

LABORATOIRE AQMC
135 RUE DE LA GARRIGUETTE
CS 20130 - SAINT AUNÈS
34130 MAUGUIO

Payeur : LABORATOIRE AQMC 135 RUE DE LA GARRIGUETTE CS
Payer
174186(AUT) 20130 - SAINT AUNÈS
34130 MAUGUIO

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai tels qu'ils ont été reçus au laboratoire. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Les produits destinés à la consommation et pouvant porter atteinte à la santé publique doivent faire l'objet d'une déclaration de votre part auprès des services officiels.

The results relate only to the samples subjected to analysis as received at the laboratory. The reproduction of this report is allowed only under its entire form. Foodstuffs intended for the consumption and which are not in accordance with the regulation must be notified by you to the concerned government agency.

Echantillon : 2024_4.2482.4

Identification (1) :
Identification

Spiruline sèche - N° Echantillon : CECH2024-11971 - Client : LIFE'S CODE -
N° Tiers : 1611

Catégorie du produit : PRODUIT DIVERS SEC
Product category

N° lot / Origine (1) : 240111
Batch n° / Origin

Date de réception : 04/03/2024
Received date

Quantité reçue : 416 g
Received quantity

Date de début d'analyse : 04/03/2024
Beginning of analysis

Information (1) : N° Dossier : 000131585

(1) Information communiquée par le demandeur
(1) Information communicated by the customer

Paramètre Compound	Résultat(+/- incertitude) Result (+/- incertitude)	Unité Unit	Méthode d'analyse Analysis method
Humidité à 70° C et pression réduite Moisture at 70 ° C and low pressure	5.2(+/- 0.5)	g/100g	MI MO-NU-079 Dessiccation
Cendres brutes Ashes	8.5(+/- 0.5)	g/100g	MI MO-NU-007 Incinération
Protéines brutes "N*6,25" Protein "N*6.25"	69.3(+/- 1.0)	g/100g	MI MO-NU-008 Kjeldahl
Lipides totaux Total Fat	5.5(+/- 0.5)	g/100g	MI MO-NU-081 Hydrolyse Extraction Gravimétrie
Sucres solubles totaux Total soluble sugars	0.66(+/- 0.20)	g/100g	MI MO-NU-088 Flux continu - colorimétrie
Glucides totaux Total carbohydrates	11.5	g/100g	Règlement UE n° 1169/2011 - calcul
Fibres alimentaires totales Total dietary fiber	4.2(+/- 1.1)	g/100g	MI MO-NU-085 méthode enzymatique
Glucides assimilables Carbohydrates	7.3	g/100g	Règlement UE n° 1169/2011 - calcul
Valeur calorique Energy	364.1	kcal/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Valeur énergétique Energy	1538.6	kJ/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Sodium Sodium	14600(+/- 1 460)	mg/kg	MI MO-NU-005 ICP-OES
AGS - somme des acides gras saturés Saturated fatty acids	38.9(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
AGMI - somme des acides gras monoinsaturés Mono-unsaturated fatty acids	11.6(+/- 1.0)	%AG totaux	Calcul
AGPI - somme des acides gras polyinsaturés Poly-unsaturated fatty acids	49.5(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
Acides gras trans Trans fatty acids	6.0(+/- 0.5)	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras omega 3 OMEGA 3	0.2(+/- 0.5)	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras omega 6 OMEGA 6	45.9(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
Rapport omega 6 sur omega 3 Omega 6 / Omega 3 ratio	230		Calcul

Laboratoire habilité par l'INAO.

Rapport d'essai

Certificate of analysis

Identification rapport d'essai

Report identification

Numéro : 2024_4.2482.4
Number
Date de validation : 20/03/2024 11:20
Validation date
Date d'édition : 20/03/2024 14:28
Edition date

Notes explicatives :

Explanatory notes

MI : Méthode interne

Les valeurs calorique et énergétique sont calculées à partir des données disponibles sur ce rapport d'essai.

Acides gras selon NF EN ISO 12966, -4 et -2 méthode rapide

Résultats exprimés en % d'acides gras totaux

Echantillon : 2024_4.2482.4

Sample identification

C4:0	n.d.	C5:0	n.d.	C6:0	n.d.	C8:0	0.3(+/-0.5)
C10:0	n.d.	C10:1	n.d.	C11:0	n.d.	C12:0	n.d.
C13:0 A iso	n.d.	C13:0 iso	n.d.	C13:0	n.d.	C14:0 iso	n.d.
C14:0	n.d.	C14:1 cis-9	n.d.	C15:0 A iso	n.d.	C15:0 iso	n.d.
C15:0	n.d.	C15:1 cis-10	n.d.	C16:0 iso	n.d.	C16:0	36.8(+/-2.5)
C16:1 cis-7	n.d.	C16:1 trans-9	2.6(+/-0.5)	C16:1 cis-9	7.6(+/-0.6)	C16:2	n.d.
C16:3	n.d.	C17:0 iso	0.2(+/-0.5)	C17:0	0.2(+/-0.5)	C17:1 A iso	0.1(+/-0.5)
C17:1 cis-10	n.d.	C18:0	0.6(+/-0.5)	C18:0 iso	0.8(+/-0.5)	C18:1 cis-6	n.d.
C18:1 cis-9	0.8(+/-0.5)	C18:1 cis-11	0.5(+/-0.5)	C18:1 cis-12	n.d.	C18:1 cis-13	n.d.
C18:1 cis-14	n.d.	C18:1 cis-15	n.d.	C18:1 cis-16	n.d.	C18:1 trans-11	n.d.
C18:1 trans-6	n.d.	C18:1 trans-9	n.d.	C18:2 cis-9,12	15.6(+/-1.2)	C18:2 cis-9,13	n.d.
C18:2 cis-9,15	n.d.	C18:2 cis-9, trans-11	n.d.	C18:2 cis-9, trans-12	n.d.	C18:2 trans-9,12	n.d.
C18:2 trans-9,cis-12	0.2(+/-0.5)	C18:2 trans-10,cis-12	n.d.	C18:3 cis-6,9,12	30.3(+/-2.4)	C18:3 cis-9,12,15	n.d.
C18:3 cis-9,trans-12,15	3.2(+/-0.5)	C18:3 trans-9,cis-12,15	n.d.	C18:3 trans-9,12,cis-15	n.d.	C18:3 trans-9,12,15	n.d.
C18:4 cis-3,6,9,12	n.d.	C18:4 cis-6,9,12,15	n.d.	C20:0	n.d.	C20:1 cis-8	n.d.
C20:1 cis-11	n.d.	C20:1 cis-5	n.d.	C20:2 cis-11,14	n.d.	C20:3 cis-8,11,14	n.d.
C20:3 cis-11,14,17	0.2(+/-0.5)	C20:4 cis-5,8,11,14	n.d.	C20:4 cis-8,11,14,17	n.d.	C20:5 cis-5,8,11,14,17	n.d.
C21:0	n.d.	C22:0	n.d.	C22:1 cis-11	n.d.	C22:1 cis-13	n.d.
C22:2 cis-13,16	n.d.	C22:3 cis-10,13,16	n.d.	C22:3 cis-13,16,19	n.d.	C22:4 cis-7,10,13,16	n.d.
C22:4 cis-10,13,16,19	n.d.	C22:5 cis-4,7,10,13,16	n.d.	C22:5 cis-7,10,13,16,19	n.d.	C22:6 cis-4,7,10,13,16,19	n.d.
C23:0	n.d.	C24:0	n.d.	C24:1 cis-15	n.d.	Rapport omega 6 sur omega 3	229.5

n.d. : <0.1 % d'acides gras totaux

LA = C18:2 cis-9,12 - ALA = C18:3 cis-9,12,15 - EPA = C20:5 cis-5,8,11,14,17 - DHA = C22:6 cis-4,7,10,13,16,19

CLA = C18:2 cis-9,trans-11 et C18:2 trans-10,cis-12

Utilisation de facteurs de correction, selon la norme NF EN ISO 12966-4, pour le calcul des résultats d'acides gras.

Les résultats des acides gras sont exprimés sur la matière grasse extraite (méthode interne MONU59 : extraction n-hexane/isopropanol)

Résultats validés par :

Magali CALVARIN
Technicienne

Responsable du Laboratoire

Nutrition
Katy GUÉDÈS

Cette validation est une signature électronique.

Rapport d'essai

Certificate of analysis

Identification rapport d'essai

Report identification

Numéro : 2024_4.2482.4

Number

Date de validation : 20/03/2024 11:20

Validation date

Date d'édition : 20/03/2024 14:28

Edition date

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITION FACT

Identification de l'échantillon (1) (sample identification): Spiruline sèche - N° Echantillon : CECH2024-11971 - Client :

LIFE'S CODE - N° Tiers : 1611 240111

Valeurs nutritionnelles moyennes	Résultats pour	Résultats par portion de	Apport quotidien de référence (2)	Résultats en % des apports de référence par portion
	100g	100 g		
Energie	364kcal 1 539kJ	364kcal 1 539kJ	2 000kcal 8 400kJ	18% 18%
Matières grasses	5.5g	5.5g	70g	8%
Acides gras saturés	2.1g	2.1g	20g	11%
Acides gras monoinsaturés	0.6g	0.6g		
Acides gras polyinsaturés	2.7g	2.7g		
Acides gras trans	0.3g	0.3g		
Glucides	7.3g	7.3g	260g	3%
dont sucres	0.7g	0.7g	90g	1%
Fibres alimentaires	4.2g	4.2g		
Protéines	69g	69g	50g	138%
Sel	3.6g	3.6g	6g	60%
Mentions obligatoires				
Mentions facultatives				

(2) Apport quotidien de référence pour un adulte type (8 400kJ /2000 kcal)

Nutri Score

Le Nutri Score varie en fonction de la teneur en fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque :



Dans le cas où l'analyse des fibres alimentaires n'a pas été réalisée, le Nutriscore a été établi avec une valeur de fibres alimentaires nulle.

(1) Information communiquée par le demandeur

(1) Information communicated by the customer