

Votre contact service client

nutrition@eurofinsfr.com
+332 72 25 62 70
Du lundi au vendredi de 9H00-12H30 & 13H30-18H00
www.eurofins.com

Client :

NUTRIMEA

20 rue des Petits Champs
75002 Paris
France

Plastimea SA

TVA BE0839 422 855 Comptabilite
112, Rue Saint-Denis
1190 Forest
Belgium

Echantillon n° : 968-2023-00024969⁽¹⁾

Commande n° : 968-2023-004300

Code client : A00469024XNX

Date de réception : 13/02/2023

Date de mise en analyse : 14/02/2023

Date de fin d'analyse : 16/02/2023

Température de réception : Température ambiante

Informations fournies par le client

Référence Client : 1- Levure de riz rouge

Type de Container : Emballage commercial

N° lot : 

biologique : False

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Portion analytique			
Analyses compositionnelles			

AA48L	Lactose (faibles teneurs) [Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]		
UC	Lactose	< 0,005 g/100 g	0,1 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Unité	LOD	LOQ	LODp	LOQp
Portion analytique							
Information relative à la préparation d'échantillon							

CTP00	Poids de l'échantillon reçu (emballage compris) ⁽²⁾ [Méthode interne , Gravimétrie]	174,86	g				
CTP00	Poids de l'échantillon analysé ⁽²⁾ [Méthode interne , Gravimétrie]	108,76 ± 5,44	g				

Recherche d'Allergènes							
CT29E	Détection de gluten ⁽²⁾ [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	non détecté	mg/kg	3,0			
CT29E	Teneur en Gluten ⁽²⁾ [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	< 3,0	mg/kg	3,0	3,0		
CT29E	Prise d'essai (en g) ⁽²⁾ [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	0,25	g				

Commentaires

(1) Information Allergène : La performance de la méthode, en termes de spécificité, limite de détection (LOD), limite de quantification (LOQ) et d'incertitude peut varier selon la matrice, et/ou la nature de l'allergène (effets matrices, effets procédés, pureté, dénaturation, dégradation, etc.). La détermination de la performance réelle de la méthode nécessite une validation spécifique de la méthode pour la matrice et/ou l'allergène considéré.

Les données concernant la spécificité du test sont valides uniquement pour les composés, aliments et produits bruts testés par le fabricant de kit et/ou le laboratoire, dans les limites du plan expérimental (i.e. concentration, pureté, etc.). L'existence d'éventuelles réactivités croisées, interactions ou interférences avec d'autres composés, aliments ou produits bruts ne peut pas être exclue avec certitude.

Notes explicatives

(2) La détermination a été sous-traitée à EUROFINs BIOLOGIE MOLECULAIRE FRANCE (Nantes), France

Informations sur l'accréditation

UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation
COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande.
Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.
Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.
Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel que reçu ou pris en charge.

Nantes,
17/02/2023



Suzanne Jaouen +33 (0)251825546