

**Votre contact service client**

nutrition@eurofinsfr.com  
+332 72 25 62 70  
Du lundi au vendredi de 9H00-12H30 & 13H30-18H00  
[www.eurofins.com](http://www.eurofins.com)

Echantillon n° : 968-2024-00030904  
Commande n° : 968-2024-005585  
Code client : A00469024XNX  
Date de réception : 22/02/2024  
Date de mise en analyse : 22/02/2024  
Date de fin d'analyse : 07/03/2024  
Température de réception : Température ambiante

Destinataire de copie : A. MAALIKI (NUTRIMEA)

Client :

**NUTRIMEA**

20 rue des Petits Champs  
75002 Paris  
France

**Plastimea SA**

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

**Informations fournies par le client****Référence Client : 13- Maca FR**

Type de Container : Emballage commercial

N° lot :   
DLC/DLUO : 01/08/26  
Biologique : Faux

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Portion analytique</b>		
<b>Bilan énergétique</b>		
<b>Y5CEN</b>	<b>Calcul des valeurs énergétiques</b> [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul]	
	Valeur énergétique (en kcal)	320 kcal/100 g
	Valeur énergétique (en kJ)	1 351 kJ/100 g
<b>Analyses compositionnelles</b>		
<b>LG0E1</b>	<b>Protéines</b> [Internal method, Kjeldahl (Titrimétrie)]	
<b>KZ</b>	Azote Kjeldahl (1)	1,65 g/100 g
<b>KZ</b>	Protéine (1)	10,32 g/100 g
<b>Y5CGL</b>	<b>Teneur en glucides</b> [Calcul, Calcul]	
	Glucides totaux (par différence)	80,5 g/100 g
	Glucides assimilables (par différence)	59,1 g/100 g
<b>AA480</b>	<b>Profil des sucres</b> [Méthode interne, Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]	
	Glucose	1,0 ± 0,7 g/100 g
	Fructose	1,6 ± 0,7 g/100 g
	Saccharose	23,8 ± 2,3 g/100 g
	Lactose	< 0,2 g/100 g
	Maltose	0,4 ± 0,4 g/100 g
	Somme des sucres réducteurs	3,1 ± 0,9 g/100 g
	Somme des sucres (mono et disaccharides)	26,9 ± 2,4 g/100 g
<b>AA210</b>	<b>Fibres Alimentaires Totales (TDF)</b> [Méthode interne, Enzymatique - gravimétrie]	
	Taux de fibres	21,4 ± 2,9 g/100 g
<b>A7367</b>	<b>Matières grasses totales</b> [Méthode interne, Gravimétrie]	
	Taux de matière grasse extraite	< 0,6 g/100 g
<b>AA009</b>	<b>Cendres</b> [Méthode interne, Gravimétrie]	
	Cendres brutes	4,30 ± 0,27 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Analyses compositionnelles</b>		
<b>A7359</b>	<b>Humidité à 70°C sous vide</b> [Méthode interne , Thermogravimétrie]	
<b>UC</b>	Perte de masse à la dessiccation	4,9 ± 0,5 g/100 g
<b>UC</b>	Extrait sec	95,1 g/100 g
<b>Profil des acides gras</b>		
<b>AA25P</b>	<b>Profil des acides gras (% relatif)</b> [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]]	
	Acides gras saturés	35,65 ± 1,87 %
	Acides gras monoinsaturés cis	24,86 ± 1,56 %
	Acides gras polyinsaturés cis	39,48 ± 1,97 %
	Acides gras trans	< 0,05 %
	Autres acides gras	< 0,05 %
	Acides gras trans rapportés à la matière grasse	< 0,05 g/100 g de matière grasse
	Acides gras omega 3	12,58 ± 1,10 %
	Acides gras omega 6	26,91 ± 1,62 %
	Rapport omega 6 / omega 3	2,14
	Acides gras non quantifiables	< 0,05 %
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,05 %
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,05 %
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,05 %
	C8:0 Ac. caprylique	< 0,05 %
	C9:0 Ac. pélagonique	< 0,05 %
	C10:0 Ac. caprique	0,57 ± 0,22 %
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,05 %
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,05 %
	C12:0 Ac. laurique	0,60 ± 0,22 %
	C12:1 Ac. laurooléique	< 0,05 %
	C13:0 Ac. tridécylrique	< 0,05 %
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,05 %
	C14:0 Ac. myristique	1,53 ± 0,37 %
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C15:0 Ac. pentadécylrique	< 0,05 %
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C16:0 Ac. palmitique	25,47 ± 1,58 %
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	1,00 ± 0,30 %
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0,05 %
	C17:0 Ac. margarique	< 0,05 %
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %
	C18:0 Ac. stéarique	7,48 ± 0,84 %
	C18:1 (n-6c)	< 0,05 %
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	7,94 ± 0,87 %
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0,05 %
	C18:1 (n-9c) Ac. oléique	15,93 ± 1,24 %
	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)	< 0,05 %
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,05 %

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Profil des acides gras</b>		
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	26,91 ± 1,62 %
	C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique	< 0,05 %
	C18:2 t2	< 0,05 %
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	12,58 ± 1,10 %
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,05 %
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,05 %
	C18:4 (n-3) Ac. moroictique ω3	< 0,05 %
	C19:0 Ac. nonadécylique	< 0,05 %
	C19:1 (n-12t)	< 0,05 %
	C19:1 (n-9t)	< 0,05 %
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,05 %
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoique	< 0,05 %
	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c)	< 0,05 %
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,05 %
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,05 %
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque (DHGLA)	< 0,05 %
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,05 %
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3	< 0,05 %
	C21:0 Ac. hénéicosanoïque	< 0,05 %
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,05 %
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,05 %
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,05 %
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,05 %
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,05 %
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,05 %
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3	< 0,05 %
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,05 %
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahénoïque (DHA) ω3	< 0,05 %
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,05 %
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,05 %
<b>Y525P</b>	<b>Profil des acides gras - (g/100 g)</b> [Méthode interne , Calcul [g/100 g]]	
	Acides gras saturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras monoinsaturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras polyinsaturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras trans	< 0,01 g/100 g
	Autres acides gras	< 0,01 g/100 g
	Somme acides gras	< 0,01 g/100 g
	Acides gras omega 3	< 0,01 g/100 g
	Acides gras omega 6	< 0,01 g/100 g
	Acides gras non quantifiables	< 0,01 g/100 g
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,01 g/100 g
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,01 g/100 g
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,01 g/100 g
	C8:0 Ac. caprylique	< 0,01 g/100 g
	C9:0 Ac. pélargonique	< 0,01 g/100 g
	C10:0 Ac. caprique	< 0,01 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Profil des acides gras</b>		
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,01 g/100 g
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,01 g/100 g
	C12:0 Ac. laurique	< 0,01 g/100 g
	C12:1 Ac. laurooléique	< 0,01 g/100 g
	C13:0 Ac. tridécylrique	< 0,01 g/100 g
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,01 g/100 g
	C14:0 Ac. myristique	< 0,01 g/100 g
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g
	C15:0 Ac. pentadécylrique	< 0,01 g/100 g
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C16:0 Ac. palmitique	< 0,01 g/100 g
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	< 0,01 g/100 g
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0,01 g/100 g
	C17:0 Ac. margarique	< 0,01 g/100 g
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C18:0 Ac. stéarique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-6c)	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccenique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-9) Ac. oléique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (n-6t) Ac. linoléilaidique	< 0,01 g/100 g
	C18:2 t2	< 0,01 g/100 g
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	< 0,01 g/100 g
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,01 g/100 g
	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3	< 0,01 g/100 g
	C19:0 Ac. nonadécylrique	< 0,01 g/100 g
	C19:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g
	C19:1 (n-9t)	< 0,01 g/100 g
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,01 g/100 g
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c)	< 0,01 g/100 g
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque ω3 (EPA)	< 0,01 g/100 g
	C21:0 Ac. hénicosanoïque	< 0,01 g/100 g
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,01 g/100 g
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,01 g/100 g
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,01 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Profil des acides gras</b>		
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,01 g/100 g
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,01 g/100 g
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,01 g/100 g
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3	< 0,01 g/100 g
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,01 g/100 g
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3	< 0,01 g/100 g
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,01 g/100 g
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,01 g/100 g
<b>Analyses élémentaires</b>		
<b>Y5NA1</b>	<b>Sodium</b> [Méthode interne , ICP/AES]	
	Sodium (Na)	0,033 ± 0,005 g/100 g
	Sel (calc. du Na)	0,082 ± 0,013 g/100 g

### Notes explicatives

(1) La détermination a été sous-traitée à Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, DE

### Informations sur l'accréditation

UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation

COFRAC ESSAIS (portée sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) 1-7085

KZ : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation

DIN EN ISO/IEC 17025:2018 DAKKS D-PL-14038-01-00 (Portée sur <https://www.dakks.de/as/ast/d/D-PL-14038-01-00.pdf>)

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, 07/03/2024



Agnès Jouan-Charles +33 (0)251825546