

Laboratoire habilité par l'INAO.

Date de validation : 17/10/2018 11:53
Validation date

Date d'impression : 17/10/2018 12:29
Printing date

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. 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 sample subjected to analysis. 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 : 2018_4.6429.1

Identification :
Identification

Spiruline (Réfri : oui, 1h - Séch : solaire, 7h - TP : 30-35°C) - Nom du Client : SCEA LES PRATS - N° 893 -

Catégorie du produit : PRODUITS DIVERS SECS
Product category

N° lot / Origine : 918
Batch n° / Origin

Date de réception : 05/10/2018
Received date

Quantité reçue : 473 g
Received quantity

Date de début d'analyse : 05/10/2018
Beginning of analysis

Information : N° Dossier : 000056051 - N° Echantillon : CECH2018-36928 - Après filtration, la biomasse est restée entre 10 et 20mn sur le filtre.

Origine française, récolte du 09/18

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	8.3(+/- 0.5)	g/100g	MI MONU79 Etuvage
Cendres brutes Ashes	7.6(+/- 0.4)	g/100g	MI MONU07 Incinération
Protéines brutes "N*6,25" Protein "N*6.25"	64.3(+/- 1.0)	g/100g	MI MONU08 Kjeldahl
Lipides totaux Fat "B"	6.2(+/- 0.5)	g/100g	MI MONU81 Soxhlet
Sucres solubles totaux Total soluble sugars	0.45(+/- 0.20)	g/100g	MI MONU88 Flux continu - colorimétrie
Glucides totaux Total carbohydrates	13.5	g/100g	MI MONU84 Calcul
Valeur calorique Energy	367.4	kcal/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Valeur énergétique Energy	1553.8	kJ/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Calcium Calcium	867(+/- 87)	mg/kg	MI MONU05 ICP-OES
Fer Iron	394(+/- 59)	mg/kg	MI MONU05 ICP-OES
Potassium Potassium	17400(+/- 1 740)	mg/kg	MI MONU05 ICP-OES
Sodium Sodium	13900(+/- 1 390)	mg/kg	MI MONU05 ICP-OES
AGS - somme des acides gras saturés Saturated fatty acids	44.2(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
AGMI - somme des acides gras monoinsaturés Mono-unsaturated fatty acids	8.3(+/- 0.7)	%AG totaux	Calcul
AGPI - somme des acides gras polyinsaturés Poly-unsaturated fatty acids	47.5(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras oméga 3 OMEGA 3	7.1(+/- 0.6)	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras oméga 6 OMEGA 6	40.4(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
Rapport Omega 6 / Omega 3 Omega 6 / Omega 3 ratio	5.7(+/- 0.5)		Calcul
Acides gras trans Trans fatty acids	8.9(+/- 0.8)	%AG totaux	Calcul

Notes explicatives :
Explanatory notes

MI : Méthode interne

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

Laboratoire habilité par l'INAO.

Date de validation : 17/10/2018 11:53
Validation date

Date d'impression : 17/10/2018 12:29
Printing date

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

Résultats exprimés en % d'acides gras totaux

Echantillon : 2018_4.6429.1

Sample identification

C4:0	n.d.	C5:0	n.d.	C6:0	n.d.	C8:0	n.d.
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	0.1(+/-0.5)	C14:1 cis-9	n.d.	C15:0 A iso	n.d.	C15:0 iso	0.1(+/-0.5)
C15:0	n.d.	C15:1 cis-10	n.d.	C16:0 iso	n.d.	C16:0	43.0(+/-2.5)
C16:1 cis-7	n.d.	C16:1 trans-9	1.5(+/-0.5)	C16:1 cis-9	3.7(+/-0.5)	C16:2	n.d.
C16:3	n.d.	C17:0 iso	n.d.	C17:0	0.2(+/-0.5)	C17:1 A iso	0.3(+/-0.5)
C17:1 cis-10	n.d.	C18:0	0.4(+/-0.5)	C18:0 iso	0.3(+/-0.5)	C18:1 cis-6	n.d.
C18:1 cis-9	1.9(+/-0.5)	C18:1 cis-11	0.8(+/-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	0.1(+/-0.5)	C18:2 cis-9,12	20.8(+/-1.7)	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	0.1(+/-0.5)	C18:2 trans-9,12	n.d.
C18:2 trans-9,cis-12	0.1(+/-0.5)	C18:2 trans-10,cis-12	n.d.	C18:3 cis-6,9,12	18.8(+/-1.5)	C18:3 cis-9,12,15	n.d.
C18:3 cis-9,trans-12,15	7.1(+/-0.6)	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	0.1(+/-0.5)	C20:1 cis-8	n.d.
C20:1 cis-11	n.d.	C20:1 cis-5	n.d.	C20:2 cis-11,14	0.3(+/-0.5)	C20:3 cis-8,11,14	0.3(+/-0.5)
C20:3 cis-11,14,17	n.d.	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.		

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.

Laboratoire habilité par l'INAO.

Date de validation : 17/10/2018 11:53
Validation date

Date d'impression : 17/10/2018 12:29
Printing date

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITION FACT

Identification de l'échantillon (sample identification): Spiruline (Réfri : oui, 1h - Séch : solaire, 7h - TP : 30-35°C) - Nom

du Client : SCEA LES PRATS - N° 893 - 918

Valeurs nutritionnelles moyennes	Résultats pour 100g	Résultats par portion de 100 g	Apport quotidien de référence (1)	Résultats en % des apports de référence par portion
Energie	367kcal 1 554kJ	367kcal 1 554kJ	2 000kcal 8 400kJ	18% 19%
Matières grasses	6.2g	6.2g	70g	9%
Acides gras saturés	2.7g	2.7g	20g	14%
Acides gras monoinsaturés	0.5g	0.5g		
Acides gras polyinsaturés	3.0g	3.0g		
Glucides	14g	14g	260g	5%
dont sucres	traces	traces	90g	
Protéines	64g	64g	50g	128%
Sel	3.5g	3.5g	6g	58%
Potassium	1 735mg	1 735mg	2 000mg	87%
Calcium	86.7mg	86.7mg	800mg	11%
Fer	39mg	39mg	14mg	279%
Mentions obligatoires				
Mentions facultatives				

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

Etiquetage nutritionnel par portion

	Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Sucres	Sel
par portion de 100 g	367kcal	6.2g	2.7g	traces	3.5g
% des apports quotidiens de référence par portion	18%	9%	14%		58%