

Rapport d'essai

Certificate of analysis

Identification rapport d'essai

Report identification

Numéro : 2023_4.14743.1
Number

Date de validation : 08/11/2023 17:06
Validation date

Date d'édition : 09/11/2023 09:13
Edition date

Demandeur : LABORATOIRE AQMC
Customer
174186(AUT) 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

LABORATOIRE AQMC
135 RUE DE LA GARRIGUETTE
CS 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 : 2023_4.14743.1

Identification (1) :
Identification

Spiruline sèche (Presse sous vide/Sèche groupe frigorif container/TP :
30 °C)-Nom du client : SPIRAUDOISE

Catégorie du produit : PRODUIT DIVERS SEC
Product category

N° lot / Origine (1) : 031020232
Batch n° / Origin

Date de durabilité minimum (1) : 03/10/2025
Minimum durability date

Date de réception : 18/10/2023
Received date

Quantité reçue : 274 g
Received quantity

Date de début d'analyse : 18/10/2023
Beginning of analysis

Information (1) : N°Tiers Client : 1671 - N°Dossier : 000125415 - N°Echantillon : CECH2023-61013 - Origine française, récolte 03/10/2023

(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	6.5(+/- 0.5)	g/100g	MI MONU79 Dessiccation
Cendres brutes Ashes	7.0(+/- 0.4)	g/100g	MI MONU07 Incinération
Protéines brutes "N*6,25" Protein "N*6.25"	67.0(+/- 1.0)	g/100g	MI MONU08 Kjeldahl
Lipides totaux Total Fat	6.2(+/- 0.5)	g/100g	MI MONU81 Hydrolyse Extraction Gravimétrie
Sucres solubles totaux Total soluble sugars	1.2(+/- 0.2)	g/100g	MI MONU88 Flux continu - colorimétrie
Glucides totaux Total carbohydrates	13.3	g/100g	Règlement UE n°1169/2011 - calcul
Fibres alimentaires totales Total dietary fiber	3.8(+/- 1.0)	g/100g	MI MONU85 méthode enzymatique
Glucides assimilables Carbohydrates	9.5	g/100g	Règlement UE n°1169/2011 - calcul
Valeur calorique Energy	369.0	kcal/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Valeur énergétique Energy	1558.5	kJ/100g	Règlement UE 1169/2011 - Calcul
Sodium Sodium	11300(+/- 1 130)	mg/kg	MI MONU05 ICP-OES
AGS - somme des acides gras saturés Saturated fatty acids	45.6(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
AGMI - somme des acides gras monoinsaturés Mono-unsaturated fatty acids	11.2(+/- 0.9)	%AG totaux	Calcul
AGPI - somme des acides gras polyinsaturés Poly-unsaturated fatty acids	43.2(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul
Acides gras trans Trans fatty acids	1.4(+/- 0.5)	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras omega 3 OMEGA 3	0	%AG totaux	Calcul
Somme des acides gras omega 6 OMEGA 6	43.0(+/- 2.5)	%AG totaux	Calcul

Rapport d'essai

Certificate of analysis

Identification rapport d'essai

Report identification

Numéro : 2023_4.14743.1
Number

Date de validation : 08/11/2023 17:06
Validation date

Date d'édition : 09/11/2023 09:13
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 : 2023_4.14743.1

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	0.5(+/-0.5)	C14:1 cis-9	n.d.	C15:0 A iso	n.d.	C15:0 iso	0.2(+/-0.5)
C15:0	n.d.	C15:1 cis-10	n.d.	C16:0 iso	n.d.	C16:0	43.5(+/-2.5)
C16:1 cis-7	n.d.	C16:1 trans-9	1.2(+/-0.5)	C16:1 cis-9	3.8(+/-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	0.8(+/-0.5)	C18:0 iso	0.4(+/-0.5)	C18:1 cis-6	n.d.
C18:1 cis-9	4.6(+/-0.5)	C18:1 cis-11	1.3(+/-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	18.7(+/-1.5)	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	23.7(+/-1.9)	C18:3 cis-9,12,15	n.d.
C18:3 cis-9,trans-12,15	n.d.	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	0.2(+/-0.5)	C20:3 cis-8,11,14	0.4(+/-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.	Rapport omega 6 sur omega 3	

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 :

Anne TALEC
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 : 2023_4.14743.1
Number

Date de validation : 08/11/2023 17:06
Validation date

Date d'édition : 09/11/2023 09:13
Edition date

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITION FACT

Identification de l'échantillon (1) (sample identification): Spiruline sèche (Presse sous vide/Sèche groupe frigorif
container/TP : 30°C)-Nom du client : SPIR'AUDOISE 031020232

Valeurs nutritionnelles moyennes	Résultats pour 100g	Résultats par portion de 100 g	Apport quotidien de référence (2)	Résultats en % des apports de référence par portion
Energie	369kcal 1 559kJ	369kcal 1 559kJ	2 000kcal 8 400kJ	18% 19%
Matières grasses	6.2g	6.2g	70g	9%
Acides gras saturés	2.8g	2.8g	20g	14%
Acides gras monoinsaturés	0.7g	0.7g		
Acides gras polyinsaturés	2.7g	2.7g		
Acides gras trans	traces	traces		
Glucides	9.5g	9.5g	260g	4%
dont sucres	1.2g	1.2g	90g	1%
Fibres alimentaires	3.8g	3.8g		
Protéines	67g	67g	50g	134%
Sel	2.8g	2.8g	6g	47%
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 :

<=40%

D



>40%

D



>60%

C



>80%

B



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