

Analyses Nutritionnelles

Date de début d'analyse :08/09/2023

Date de fin d'analyse :13/09/2023

Code commande :028551

Code sous-traitant :EUR01

Reference client : 2- FUTURELAB - ISO DELICE - 750GR - STRACCIATELLA

Contenant :Emballage commercial

Marque : FUTURELAB

Numéro de lot : 779343

DLUO/DLC :05/2025

Paramètres	Résultats	Valeurs annoncées sur emballage
Protéines (Méthode sous traitant P001, Kjeldahl <Titrimétrie>)		
Azote total	2,19 ± 0,09 g/100 g	
Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	13,7 ± 0,5 g/100 g	92 g/100 g
Profil des sucres IC avec Galactose (Méthode sous traitant S001-G, Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée)]		
Glucose	0,5 ± 0,6 g/100 g	
Fructose	< 0,2 g/100 g	
Saccharose	2,0 ± 0,7 g/100 g	
Lactose	20,0 ± 2,1 g/100 g	
Maltose	1,9 ± 0,7 g/100 g	
Galactose	< 0,2 g/100 g	
Sommes des sucres réducteurs	22,4 ± 2,2 g/100 g	
Somme des sucres (mono et disaccharides)	24,3 ± 2,3 g/100 g	0,28 g/100 g

Ce document ne constitue pas une déclaration de conformité.

Les essais et rapports sont réalisés conformément aux conditions générales de vente du sous-traitant.

Les résultats sur ce document ne concerne que l'unité soumise à l'analyse. Nutricontrol se dégage de toute extension de ces résultats à un lot ou plus et toutes autres interprétations

P001	Protéines		
Technique	Kjeldahl <Titrimétrie>		
Méthode	<p>Adaptée du règlement CE 152/2009, de l'arrêté du 08/09/1977 (J.O du 03/11/1977) (pour tous les produits sauf carnés et laitiers) et de la norme NF V 04-407 (pour produits carnés).</p> <p>L'échantillon subit une digestion en présence d'acide sulfurique, avec le cuivre agissant comme catalyseur. Les protéines sont transformées en sulfate d'ammonium. Ensuite, l'échantillon est rendu basique, et l'ammoniac est distillé et titré. La quantité de protéines, calculée en utilisant le facteur 6,25, est utilisée pour l'étiquetage nutritionnel. Selon la nature de la matrice, d'autres facteurs sont disponibles, par exemple, 6,38 pour les produits laitiers et 5,70 pour les céréales. Pour déclarer la conformité aux réglementations en vigueur ou aux spécifications des cahiers des charges, l'incertitude associée au résultat est ajustée de manière à obtenir un résultat indiscutable par rapport aux spécifications ou aux réglementations en vigueur, dans le but de minimiser les risques pour le client. Cependant, cette incertitude n'est pas prise en compte dans les référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesure.</p>		
Référence de la méthode	Méthode interne du sous traitant		
Paramètres	Azote total x6,25; LOQ 0,5g/100g		
S001-G	Profil des sucres IC avec Galactose		
Technique	Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée		
Méthode	<p>La séparation s'effectue via la chromatographie ionique avec une élution à l'aide de NaOH, et la détection se fait par ampérométrie pulsée. Remarque : Il est possible que la maltodextrine co-élué avec le glucose et le maltose, tandis que la stevia peut co-élué avec le glucose.</p>		
Référence de la méthode	Méthode interne du sous traitant		
Paramètres	Paramètres	CAS	LOQ
	Facteur de dilution		
	Fructose	57-48-7	0,2 g/100 g
	Galactose	59-23-4	0,2 g/100 g
	Glucose	50-99-7	0,2 g/100 g
	Lactose	63-42-3	0,2 g/100 g
	Maltose	69-79-4	0,2 g/100 g
	Saccharose	57-50-1	0,2 g/100 g
	Somme des sucres (mono et disaccharides)		0,2 g/100 g
	Sommes des sucres réducteurs		0,2 g/100 g