

Analyses Nutritionnelles

Date de début d'analyse : 08/02/2024
Date de fin d'analyse : 14/02/2024

Code commande : 004056
Code sous-traitant : EUR01
Reference client : MP-IMPACT-WI-001- MyProtein Impact Whey Isolate Natural Chocolate 500g
Contenant : Emballage commercial
Marque : MyProtein
Numéro de lot : P401501939
DLUO/DLC : 07/2025

Paramètres	Résultats	Valeurs annoncées sur emballage
Protéines (Méthode sous traitant P001, Kjeldahl <Titrimétrie>)		
Azote total	12,74 ± 0,31 g/100 g	
Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	79,6 ± 2,0 g/100 g	81 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. Nutricontrole 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