

Analyses Nutritionnelles

Date de début d'analyse :08/02/2024
Date de fin d'analyse :15/02/2024

Code commande :004056
Code sous-traitant :EUR01
Reference client :NM-WNI-001- Nutrimuscle Whey Native Isolate Chocolate 500g
Contenant :Emballage commercial
Marque : Nutrimuscle
Numéro de lot :BL11BX
DLUO/DLC :05/2025

| Paramètres | Résultats | Valeurs annoncées sur emballage |
|---|----------------------|---------------------------------|
| Protéines (Méthode sous traitant P001, Kjeldahl <Titrimétrie>) | | |
| Azote total | 12,82 ± 0,32 g/100 g | |
| Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl) | 80,1 ± 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 soumis à l'analyse. Nutricontrole se dégage de toute étendu 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 |