

Compte rendu Nutritionnel Partiel

Date de début d'analyse : 29/03/2024
Date de fin d'analyse : résultats partiel

Code commande : 010706
Code sous-traitant : EUR01
Reference client : SYNC-PROT-001- Sync - Plant based-Protein - Apple Pie - 600gr
Contenant : Emballage commercial
Marque : Sync
Numéro de lot : CF1E24EB
DLUO/DLC : 02/2026

Paramètres	Résultats	Valeurs annoncées sur emballage
Protéines (Méthode sous traitant P001, Kjeldahl <Titrimétrie>)		
Azote total	12,76 ± 0,31 g/100 g	
Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	79,7 ± 2,0 g/100 g	76,6 g/100 g
Profil des sucres IC (Méthode sous traitant S001-G, Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée)]		
Glucose	1,1 ± 0,7 g/100 g	
Fructose	< 0,2 g/100 g	
Saccharose	< 0,2 g/100 g	
Lactose	4,1 ± 1,0 g/100 g	
Maltose	0,4 ± 0,4 g/100 g	
Sommes des sucres réducteurs	5,6 ± 1,2 g/100 g	
Somme des sucres (mono et disaccharides)	5,6 ± 1,2 g/100 g	3 g/100 g
Détection des protéines de lait (As per manufacturers instructions [r-biopharm], ELISA)		
	déecté	LOD : 1,5ppm
Teneur en protéines de lait (As per manufacturers instructions [r-biopharm], ELISA)		
	Supérieur à 67,5ppm	LOD : 1,5ppm LOQ : 2,5ppm

Sucralose (LC-MS)(ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)	1106 ppm	absent
Neotame (ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)	< 1 ppm	
Cyclamate (LC-MS) (ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)	< 1 ppm	
Saccharine (LC-MS) (ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)	< 1 ppm	
Acesulfame K (LC-MS) (ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)	1213 ppm	absent
Aspartame (LC-MS) [ISO 15911:2010 (mod.), LC/MS]	< 1 ppm	

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		
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

AL330	Détection et quantification des protéines du lait
Technique	ELISA
Méthode	<p>L'analyse immunoenzymatique repose sur la méthode ELISA sandwich, utilisant le kit FAST Milk R4652 de R-BIOPHARM. Elle vise à détecter les protéines du lait en comparant les signaux mesurés sur l'échantillon avec ceux d'un témoin à la limite de détection (LOD) fixée à 1.5 ppm de protéine de lait, présente à chaque série d'analyse.</p> <p>Suite à une validation interne, les préparations pour biscuits, boissons au soja et eaux de rinçage ont une limite inférieure de quantification (LOQ) de 7.5 ppm de protéine de lait. Pour les autres matrices non validées, la LOQ applicable est de 2.5 ppm. La limite de quantification maximale (ULOQ) est de 67.5 ppm, indépendamment de la matrice.</p> <p>Les analyses portent sur la totalité de l'échantillon alimentaire reçu, à l'exception des parties non comestibles ou difficiles à broyer. Les échantillons d'eau de rinçage doivent être envoyés rapidement après prélèvement pour minimiser leur impact sur les résultats ELISA. Après analyse, ces échantillons sont conservés au congélateur pour limiter leur dégradation, bien que les cycles de congélation/décongélation puissent altérer les résultats si une répétition de l'analyse est nécessaire.</p>
Référence de la méthode	Selon les instructions du fabricant (R-Biopharm).
Paramètres	Détection des protéines de lait Teneur en protéines de lait LOQ 2,5ppm
EDAA001	Edulcorants
Technique	LC/MS/MS
Méthode	L'échantillon est extrait avec une solution tampon. L'extrait est analysé par LC-MS/MS.
Référence de la méthode	(ISO 15911:2010 [mod.], LC/MS)
Paramètres	Acesulfame-K (E950) solid, LOQ 8,0 mg/kg Acésulfame K (E950) liquide, LOQ 8,0 mg/l Aspartame (E951) solid, LOQ 8,0 mg/kg Aspartame (E951) liquide, LOQ 8,0 mg/l Cyclamate (Cyclohexylsulfamidacid, E952) solid, LOQ 8,0 mg/kg Cyclamate (Cyclohexylsulfamidacid, E952)liquid, LOQ 8,0 mg/l Saccharin calculated as free Imide (E954) solid, LOQ 8,0 mg/kg Saccharin calculated as free Imide (E954) liquid, LOQ8,0 mg/l Sucralose (E955) solid, LOQ 8,0 mg/kg Sucralose (E955) liquide, LOQ 8,0 mg/l