

Votre contact service client

nutrition@eurofinsfr.com
 +332 72 25 62 70
 Du lundi au vendredi de 9H00-12H30 & 13H30-18H00
www.eurofins.com


Echantillon n° : 968-2023-00072417
 Commande n° : 968-2023-012447
 Code client : A00404067GX4
 Date de réception : 20/04/2023
 Date de mise en analyse : 20/04/2023
 Date de fin d'analyse : 27/04/2023
 Température de réception : Température ambiante



Informations fournies par le client

Référence Client :  vitalité

Votre commande : 

N° lot : 

biologique : False

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Portion analytique		
Bilan énergétique		
Y5CEN	Calcul des valeurs énergétiques [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul]	
	Valeur énergétique (en kcal)	345 kcal/100 g
	Valeur énergétique (en kJ)	1 464 kJ/100 g
Analyses compositionnelles		
C0090	Protéines [Méthode interne , Kjeldahl (Titrimétrie)]	
	Azote total	< 0,08 g/100 g
	Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	< 0,5 g/100 g
Y5CGL	Teneur en glucides [Calcul, Calcul]	
	Glucides totaux (par différence)	86,4 g/100 g
	Glucides assimilables (par différence)	85,9 g/100 g
AA480	Profil des sucres [Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]	
	Glucose	< 0,2 g/100 g
	Fructose	< 0,2 g/100 g
	Saccharose	< 0,2 g/100 g
	Lactose	< 0,2 g/100 g
	Maltose	< 0,2 g/100 g
	Somme des sucres réducteurs	< 0,2 g/100 g
	Somme des sucres (mono et disaccharides)	< 0,2 g/100 g
AA210	Fibres Alimentaires Totales (TDF) [Méthode interne , Enzymatique - gravimétrie]	
	Taux de fibres	0,5 ± 0,6 g/100 g
A7367	Matières grasses totales [Méthode interne , Gravimétrie]	
	Taux de matière grasse extraite	< 0,6 g/100 g
AA009	Cendres [Méthode interne , Gravimétrie]	
	Cendres brutes	0,88 ± 0,17 g/100 g
A7359	Humidité à 70°C sous vide [Méthode interne , Thermogravimétrie]	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Analyses compositionnelles		
UC	Perte de masse à la dessiccation	12,7 ± 0,5 g/100 g
UC	Extrait sec	87,3 g/100 g
Profil des acides gras		
AA25P	Profil des acides gras (% relatif) [Méthode interne, GC/FID [Calcul % relatif]]	
	Acides gras saturés	61,61 ± 2,73 %
	Acides gras monoinsaturés cis	35,63 ± 2,14 %
	Acides gras polyinsaturés cis	2,77 ± 0,78 %
	Acides gras trans	< 0,05 %
	Autres acides gras	< 0,05 %
	Acides gras trans rapportés à la matière grasse	< 0,05 g/100 g de matière grasse
	Acides gras omega 3	< 0,05 %
	Acides gras omega 6	2,77 ± 0,78 %
	Acides gras non quantifiables	< 0,05 %
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,05 %
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,05 %
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,05 %
	C8:0 Ac. caprylique	5,36 ± 0,98 %
	C9:0 Ac. pélagonique	< 0,05 %
	C10:0 Ac. caprique	3,57 ± 0,85 %
	C11:0 Ac. undécyclique	< 0,05 %
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,05 %
	C12:0 Ac. laurique	3,91 ± 0,88 %
	C12:1 Ac. lauroléique	< 0,05 %
	C13:0 Ac. tridécyclique	< 0,05 %
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,05 %
	C14:0 Ac. myristique	4,99 ± 0,96 %
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C15:0 Ac. pentadécyclique	< 0,05 %
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C16:0 Ac. palmitique	30,28 ± 1,99 %
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	1,10 ± 0,58 %
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0,05 %
	C17:0 Ac. margarique	< 0,05 %
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %
	C18:0 Ac. stéarique	13,50 ± 1,41 %
	C18:1 (n-6c)	< 0,05 %
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	< 0,05 %
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0,05 %
	C18:1 (n-9c) Ac. oléique	34,53 ± 2,11 %
	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)	< 0,05 %
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,05 %
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	2,77 ± 0,78 %
	C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique	< 0,05 %

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C18:2 t2	< 0,05 %
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	< 0,05 %
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,05 %
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,05 %
	C18:4 (n-3) Ac. moroictique ω3	< 0,05 %
	C19:0 Ac. nonadécylrique	< 0,05 %
	C19:1 (n-12t)	< 0,05 %
	C19:1 (n-9t)	< 0,05 %
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,05 %
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoique	< 0,05 %
	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c)	< 0,05 %
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosodiénoique	< 0,05 %
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoique	< 0,05 %
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoique (DHGLA)	< 0,05 %
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,05 %
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoique (EPA) ω3	< 0,05 %
	C21:0 Ac. hénéicosanoique	< 0,05 %
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,05 %
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,05 %
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,05 %
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,05 %
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoique	< 0,05 %
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,05 %
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoique (DPA) ω3	< 0,05 %
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoique ω6	< 0,05 %
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoique (DHA) ω3	< 0,05 %
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,05 %
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,05 %
Y525P	Profil des acides gras - (g/100 g) [Méthode interne , Calcul [g/100 g]]	
	Acides gras saturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras monoinsaturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras polyinsaturés	< 0,01 g/100 g
	Acides gras trans	< 0,01 g/100 g
	Autres acides gras	< 0,01 g/100 g
	Somme acides gras	< 0,01 g/100 g
	Acides gras omega 3	< 0,01 g/100 g
	Acides gras omega 6	< 0,01 g/100 g
	Acides gras non quantifiables	< 0,01 g/100 g
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,01 g/100 g
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,01 g/100 g
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,01 g/100 g
	C8:0 Ac. caprylique	< 0,01 g/100 g
	C9:0 Ac. pélargonique	< 0,01 g/100 g
	C10:0 Ac. caprique	< 0,01 g/100 g
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,01 g/100 g
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,01 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C12:0 Ac. laurique	< 0,01 g/100 g
	C12:1 Ac. laurooléique	< 0,01 g/100 g
	C13:0 Ac. tridécylique	< 0,01 g/100 g
	C13:1 Ac. tridécyoléique	< 0,01 g/100 g
	C14:0 Ac. myristique	< 0,01 g/100 g
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g
	C15:0 Ac. pentadécylique	< 0,01 g/100 g
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C16:0 Ac. palmitique	< 0,01 g/100 g
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	< 0,01 g/100 g
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitoléique	< 0,01 g/100 g
	C17:0 Ac. margarique	< 0,01 g/100 g
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g
	C18:0 Ac. stéarique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-6c)	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-9) Ac. oléique	< 0,01 g/100 g
	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C18:2 (n-6t) Ac. linolélaïdique	< 0,01 g/100 g
	C18:2 t2	< 0,01 g/100 g
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	< 0,01 g/100 g
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,01 g/100 g
	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3	< 0,01 g/100 g
	C19:0 Ac. nonadécylique	< 0,01 g/100 g
	C19:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g
	C19:1 (n-9t)	< 0,01 g/100 g
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,01 g/100 g
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c)	< 0,01 g/100 g
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque ω3	< 0,01 g/100 g
	C21:0 Ac. hénéicosanoïque	< 0,01 g/100 g
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,01 g/100 g
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,01 g/100 g
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,01 g/100 g
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,01 g/100 g
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,01 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,01 g/100 g
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3	< 0,01 g/100 g
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,01 g/100 g
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3	< 0,01 g/100 g
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,01 g/100 g
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,01 g/100 g
Analyses élémentaires		
Y5NA1	Sodium [Méthode interne, ICP/AES]	
	Sodium (Na)	0,118 ± 0,012 g/100 g
	Sel (calc. du Na)	0,294 ± 0,031 g/100 g

Informations sur l'accréditation

UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation
COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande.
Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.
Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.
Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel que reçu ou pris en charge.

Nantes,
27/04/2023



Laurence Moinard +33 (0)251825546

Your customer service contract

nutrition@eurofinsfr.com
 +332 72 25 62 70
 Monday to Friday from 9H00-12H30 & 13H30-18H00
www.eurofins.com

Sample Code : 968-2023-00072417
Your order number : 968-2023-012447
Account Code : A00404067GX4
Sample Reception Date : 20/04/2023
Start date : 20/04/2023
This is last Test P Validation Ending Time : 27/04/2023
Reception temperature : Room Temperature

IRATI INTERNATIONAL

Marine BRUZAC
 41 Boulevard Léon Gambetta
 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON
 France

Copy Recipients : Qualité (IRATI INTERNATIONAL) ; E. SCARAVELLA (IRATI INTERNATIONAL)

Information provided by Customer

Customer Reference : PLA004VRAC_AS- STD vitalité

Project name : PLA004VRAC_AS
LOT Number : 3104
organic : False

Test	Test Parameter [Method Source]	Results for
Sample Analytical Portion		
Energy values		
Y5CEN	Energy values calculation [according to regulation 1169/2011, Calculation]	
	Energy value (kcal)	345 kcal/100 g
	Energy value (kJ)	1,464 kJ/100 g
Compositional analyses		
C0090	Proteins [Internal, Kjeldahl (titrimetry)]	
	Total Nitrogen	< 0.08 g/100 g
	Proteins (Nx6.25) (Kjeldahl)	< 0.5 g/100 g
Y5CGL	Carbohydrate content [calculation, Calculation]	
	Total carbohydrates (by difference)	86.4 g/100 g
	Available carbohydrates (by difference)	85.9 g/100 g
AA480	Sugar profile [Internal, IC-PAD]	
	Glucose	< 0.2 g/100 g
	Fructose	< 0.2 g/100 g
	Sucrose	< 0.2 g/100 g
	Lactose	< 0.2 g/100 g
	Maltose	< 0.2 g/100 g
	Sum of reducing sugars	< 0.2 g/100 g
	Sum of sugars (mono and disaccharides)	< 0.2 g/100 g
AA210	Total Dietary Fiber [Internal, Enzymatic-gravimetry]	
	Fiber content	0.5 ± 0.6 g/100 g
A7367	Total fat [Internal, Gravimetry]	
	Fat	< 0.6 g/100 g
AA009	Ash [Internal, Gravimetry]	
	Crude ash	0.88 ± 0.17 g/100 g
A7359	Moisture oven dry 70°C, Vacuum [Internal, Thermo-gravimetry]	
UC	Moisture	12.7 ± 0.5 g/100 g

Test	Test Parameter [Method Source]	Results for
Compositional analyses		
UC	Total solids	87.3 g/100 g
Fatty acid profile		
AA25P	Fatty acid profile (relative %) [Internal, GC-FID [Calculation % relative]]	
	Saturated fatty acids	61.61 ± 2.73 %
	Cis Monounsaturated fatty acids	35.63 ± 2.14 %
	Cis Polyunsaturated fatty acids	2.77 ± 0.78 %
	Trans fatty acids	< 0.05 %
	Other fatty acids	< 0.05 %
	trans fatty acids in the fat	< 0.05 g/100 g fat
	Omega-3 fatty acids	< 0.05 %
	Omega-6 fatty acids	2.77 ± 0.78 %
	Not quantifiable fatty acids	< 0.05 %
	C4:0 Butyric ac.	< 0.05 %
	C6:0 Caproic ac.	< 0.05 %
	C7:0 Enanthic ac.	< 0.05 %
	C8:0 Caprylic ac.	5.36 ± 0.98 %
	C9:0 Pelargonic ac.	< 0.05 %
	C10:0 Capric ac.	3.57 ± 0.85 %
	C11:0 Undecylic ac.	< 0.05 %
	C11:1 Undecylenic ac.	< 0.05 %
	C12:0 Lauric ac.	3.91 ± 0.88 %
	C12:1 Lauroleic ac.	< 0.05 %
	C13:0 Tridecylic ac.	< 0.05 %
	C13:1 Trydecylenic ac.	< 0.05 %
	C14:0 Myristic ac.	4.99 ± 0.96 %
	C14:1 (n-5c) Myristoleic ac.	< 0.05 %
	C14:1 (n-5t) Myristoleic ac.	< 0.05 %
	C15:0 Pentadecylic ac.	< 0.05 %
	C15:1 (n-5c) Pentadecenoic ac.	< 0.05 %
	C15:1 (n-5t) Pentadecenoic ac.	< 0.05 %
	C16:0 Palmitic ac.	30.28 ± 1.99 %
	C16:1 (n-7c) Palmitoleic ac.	1.10 ± 0.58 %
	C16:1 (n-7t) Palmitelaidique ac.	< 0.05 %
	C17:0 Margaric ac.	< 0.05 %
	C17:1 (n-7c) Heptadecenoic ac.	< 0.05 %
	C17:1 (n-7t) Heptadecenoic ac.	< 0.05 %
	C18:0 Stearic ac.	13.50 ± 1.41 %
	C18:1 (n-6c)	< 0.05 %
	C18:1 (n-7c) Vaccenic ac.	< 0.05 %
	C18:1 (n-7t) trans-vaccenic ac.	< 0.05 %
	C18:1 (n-9c) Oleic ac.	34.53 ± 2.11 %
	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)	< 0.05 %
	C18:2 (9c,11t) Conjugated linoleic ac.	< 0.05 %
	C18:2 (n-6c) Linoleic ac. (LA) ω6	2.77 ± 0.78 %
	C18:2 (n-6t) Linolelaidic ac.	< 0.05 %
	C18:2 t2	< 0.05 %
	C18:3 (n-3) α-linolénic ac. (ALA) ω3	< 0.05 %

Test	Test Parameter [Method Source]	Results for
Fatty acid profile		
	C18:3 (n-6) γ-linolénic ac. (GLA) ω6	< 0.05 %
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0.05 %
	C18:4 (n-3) Moroctic ac. ω3	< 0.05 %
	C19:0 Nonadecylic ac.	< 0.05 %
	C19:1 (n-12t)	< 0.05 %
	C19:1 (n-9t)	< 0.05 %
	C20:0 Arachidic ac.	< 0.05 %
	C20:1 (n-9c) Gondoic ac.	< 0.05 %
	C20:1 (n-9t)+C18:2 (10t, 12c)+C20:1 (n-15c)	< 0.05 %
	C20:2 (n-6c) Eicosadienoic ac.	< 0.05 %
	C20:3 (n-3c) Eicosatrienoic ac.	< 0.05 %
	C20:3 (n-6c) Eicosatrienoic ac.	< 0.05 %
	C20:4 (n-6c) Arachidonic ac. (AA) ω6	< 0.05 %
	C20:5 (n-3c) Eicosapentaenoic (EPA) ω3	< 0.05 %
	C21:0 Heneicosanoic ac.	< 0.05 %
	C22:0 Behenic ac.	< 0.05 %
	C22:1 (n-11) Cetoleic ac.	< 0.05 %
	C22:1 (n-9c) Erucic ac.	< 0.05 %
	C22:1 (n-9t) Brassidic ac.	< 0.05 %
	C22:2 (n-6c) Docosadienoic ac.	< 0.05 %
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0.05 %
	C22:5 (n-3c) Docosapentaenoic ac. (DPA) ω3	< 0.05 %
	C22:5 (n-6c) Docosapentaenoic ac. ω6	< 0.05 %
	C22:6 (n-3c) Docosahexaenoic ac. (DHA) ω3	< 0.05 %
	C24:0 Lignoceric ac.	< 0.05 %
	C24:1 Nervonic ac.	< 0.05 %
Y525P	Fatty acid profile (g/100 g) [Internal, Calculation [Calculation (% by fat content)]]	
	Saturated fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Monounsaturated fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Polyunsaturated fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Trans fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Other fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Total fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Omega-3 fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Omega-6 fatty acids	< 0.01 g/100 g
	Remaining fatty acids	< 0.01 g/100 g
	C4:0 Butyric ac.	< 0.01 g/100 g
	C6:0 Caproic ac.	< 0.01 g/100 g
	C7:0 Enanthic ac.	< 0.01 g/100 g
	C8:0 Caprylic ac.	< 0.01 g/100 g
	C9:0 Pelargonic ac.	< 0.01 g/100 g
	C10:0 Capric ac.	< 0.01 g/100 g
	C11:0 Undecylic ac.	< 0.01 g/100 g
	C11:1 Undecylenic ac.	< 0.01 g/100 g
	C12:0 Lauric ac.	< 0.01 g/100 g
	C12:1 Lauroleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C13:0 Tridecylic ac.	< 0.01 g/100 g

Test	Test Parameter [Method Source]	Results for
Fatty acid profile		
	C13:1Tridecylenic ac.	< 0.01 g/100 g
	C14:0 Myristic ac.	< 0.01 g/100 g
	C14:1 (n-5c) Myristoleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C14:1 (n-5t) Myristoleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C15:0 Pentadecylic ac.	< 0.01 g/100 g
	C15:1 (n-5c) Pentadecenoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C15:1 (n-5t) Pentadecenoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C16:0 Palmitic ac.	< 0.01 g/100 g
	C16:1 (n-7c) Palmitoleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C16:1 (n-7t) Palmitelaidic ac.	< 0.01 g/100 g
	C17:0 Margaric ac.	< 0.01 g/100 g
	C17:1 (n-7c) Heptadecenoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C17:1 (n-7t) Heptadecenoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:0 Stearic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:1 (n-6c)	< 0.01 g/100 g
	C18:1 (n-7c) Vaccenic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:1 (n-7t) trans-Vaccenic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:1 (n-9) Oleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t)	< 0.01 g/100 g
	C18:2 (9c,11t) Conjugated linoleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:2 (n-6c) Linoleic ac (LA) ω6	< 0.01 g/100 g
	C18:2 (n-6t) Linolelaidic ac.	< 0.01 g/100 g
	C18:2 t2	< 0.01 g/100 g
	C18:3 (n-3) α-linolénic ac. (ALA) ω3	< 0.01 g/100 g
	C18:3 (n-6) γ-linolénic ac. (GLA) ω6	< 0.01 g/100 g
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0.01 g/100 g
	C18:4 (n-3) Moroctic ac. ω3	< 0.01 g/100 g
	C19:0 Nonadecylic ac.	< 0.01 g/100 g
	C19:1 (n-12t)	< 0.01 g/100 g
	C19:1 (n-9t)	< 0.01 g/100 g
	C20:0 Arachidic ac.	< 0.01 g/100 g
	C20:1 (n-9c) Gondoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c)	< 0.01 g/100 g
	C20:2 (n-6c) Eicosodienoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C20:3 (n-3c) Eicosatrienoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C20:3 (n-6c) Eicosatrienoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C20:4 (n-6c) Arachidonic ac. (AA) ω6	< 0.01 g/100 g
	C20:5 (n-3c) Eicosapentaenoic ac. ω3	< 0.01 g/100 g
	C21:0 Heneicosanoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:0 Behenic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:1 (n-11) Cetoleic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:1 (n-9c) Erucic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:1 (n-9t) Brassidic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:2 (n-6c) Docosadienoic ac.	< 0.01 g/100 g
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0.01 g/100 g
	C22:5 (n-3c) Docosapentaenoic ac. ω3	< 0.01 g/100 g
	C22:5 (n-6c) Docosapentaenoic ac. ω6	< 0.01 g/100 g

Test	Test Parameter [Method Source]	Results for
Fatty acid profile		
	C22:6 (n-3c) Docosahexaenoic ac. (DHA) ω3	< 0.01 g/100 g
	C24:0 Lignoceric ac.	< 0.01 g/100 g
	C24:1 Nervonic ac.	< 0.01 g/100 g
Elementary analyses		
Y5NA1	Sodium [Internal, ICP-OES]	
	Sodium (Na)	0.118 ± 0.012 g/100 g
	Salt (NaCl) ex Na	0.294 ± 0.031 g/100 g

Recognition Information

UC : Only parameters with this prefix are covered by the recognition COFRAC TESTING (scope on www.cofrac.fr) 1-7085

This document can only be reproduced in full ; it only concerns the submitted sample.
 Results have been obtained and reported in accordance with our general sales conditions available on request.
 The tests are identified by a five-digit code, their description is available on request.
 The laboratory cannot be responsible for information coming from customers that could affect the reliability of the results.
 In case the laboratory is not in charge of the sampling step, the results apply to the sample as received or supported.

Nantes,
27/04/2023



Laurence Moinard +33 (0)251825546