

### Votre contact service client

nutrition@eurofinsfr.com  
 +332 72 25 62 70  
 Du lundi au vendredi de 9H00-12H30 & 13H30-18H00  
[www.eurofins.com](http://www.eurofins.com)

Client :

**NUTRIMEA**

20 rue des Petits Champs  
 75002 Paris  
 France

**Plastimea SA**

TVA BE0839 422 855 Comptabilite  
 112, Rue Saint-Denis  
 1190 Forest  
 Belgium

**Echantillon n°** : 968-2023-00152332<sup>(1)</sup>  
**Commande n°** : 968-2023-026483  
**Code client** : A00469024XNX  
**Date de réception** : 22/08/2023  
**Date de mise en analyse** : 22/08/2023  
**Date de fin d'analyse** : 24/08/2023  
**Température de réception** : Température ambiante

Destinataire de copie : A. MAALIKI (NUTRIMEA)

### Informations fournies par le client

**Référence Client** : 2- L-carnitine 

Type de Container : Emballage commercial

N° lot : 

DLC/DLUO : 01/02/2026

Biologique : False

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
<b>Portion analytique</b>		
<b>Analyses compositionnelles</b>		
AA48L	<b>Lactose (faibles teneurs)</b> [Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]	
UC	Lactose	< 0,005 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Unité	LOD	LOQ	LODp	LOQp
<b>Portion analytique</b>							
<b>Information relative à la préparation d'échantillon</b>							

CTP00	<b>Poids de l'échantillon reçu (emballage compris)</b> <sup>(2)</sup> [Méthode interne , Gravimétrie]	67,45	g				
CTP00	<b>Poids de l'échantillon analysé</b> <sup>(2)</sup> [Méthode interne , Gravimétrie]	40,34 ± 2,02	g				

<b>Recherche d'Allergènes</b>							
CT29E	<b>Détection de gluten</b> <sup>(2)</sup> [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	non détecté	mg/kg	3,0			
CT29E	<b>Teneur en Gluten</b> <sup>(2)</sup> [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	< 3,0	mg/kg	3,0	3,0		
CT29E	<b>Prise d'essai (en g)</b> <sup>(2)</sup> [Méthode interne , ELISA [R5 Mendez]]	0,25	g				

### Commentaires

(1) Information Allergène : La performance de la méthode, en termes de spécificité, limite de détection (LOD), limite de quantification (LOQ) et d'incertitude peut varier selon la matrice, et/ou la nature de l'allergène (effets matrices, effets procédés, pureté, dénaturation, dégradation, etc.). La détermination de la performance réelle de la méthode nécessite une validation spécifique de la méthode pour la matrice et/ou l'allergène considéré. Les données concernant la spécificité du test sont valides uniquement pour les composés, aliments et produits bruts testés par le fabricant de kit et/ou le laboratoire, dans les limites du plan expérimental (i.e. concentration, pureté, etc.). L'existence d'éventuelles réactivités croisées, interactions ou interférences avec d'autres composés, aliments ou produits bruts ne peut pas être exclue avec certitude.

### Notes explicatives

(2) La détermination a été sous-traitée à EUROFINs BIOLOGIE MOLECULAIRE FRANCE (Nantes), France

### Informations sur l'accréditation

UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation  
 COFRAC ESSAIS (portée sur [www.cofrac.fr](http://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, 25/08/2023



Manon Petithomme +33 (0)251825546