

Votre contact service client

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

Client :

NUTRIMEA

20 rue des Petits Champs
 75002 Paris
 France

Echantillon n° : 968-2024-00030872

Commande n° : 968-2024-005585

Code client : A00469024XNX

Date de réception : 22/02/2024

Date de mise en analyse : 22/02/2024

Date de fin d'analyse : 08/03/2024

Température de réception : Température ambiante

Plastimea SA

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

Destinataire de copie : A. MAALIKI (NUTRIMEA)

Informations fournies par le client

Référence Client : 7- Curcuma Gingembre FR

Type de Container : Emballage commercial

N° lot :

DLC/DLUO : 01/10/26

Biologique : Faux

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Portion analytique		
Bilan énergétique		
Y5CEN	Calcul des valeurs énergétiques [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul]	
	Valeur énergétique (en kcal)	376 kcal/100 g
	Valeur énergétique (en kJ)	1 597 kJ/100 g
Analyses compositionnelles		
LG0E1	Protéines [Internal method, Kjeldahl (Titrimétrie)]	
KZ	Azote Kjeldahl (1)	0,31 g/100 g
KZ	Protéine (1)	1,96 g/100 g
Y5CGL	Teneur en glucides [Calcul, Calcul]	
	Glucides totaux (par différence)	92,3 g/100 g
	Glucides assimilables (par différence)	91,6 g/100 g
AA480	Profil des sucres [Méthode interne, Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]	
	Glucose	0,3 ± 0,5 g/100 g
	Fructose	< 0,2 g/100 g
	Saccharose	< 0,2 g/100 g
	Lactose	< 0,2 g/100 g
	Maltose	1,0 ± 0,5 g/100 g
	Somme des sucres réducteurs	1,3 ± 0,6 g/100 g
	Somme des sucres (mono et disaccharides)	1,3 ± 0,6 g/100 g
AA210	Fibres Alimentaires Totales (TDF) [Méthode interne, Enzymatique - gravimétrie]	
	Taux de fibres	0,7 ± 0,7 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	1,74 ± 0,19 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Analyses compositionnelles		
A7359	Humidité à 70°C sous vide [Méthode interne , Thermogravimétrie]	
UC	Perte de masse à la dessiccation	4,0 ± 0,5 g/100 g
UC	Extrait sec	96,0 g/100 g
Profil des acides gras		
AA25P	Profil des acides gras (% relatif) [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]]	
	Acides gras saturés	< 0,05 %
	Acides gras monoinsaturés cis	< 0,05 %
	Acides gras polyinsaturés cis	< 0,05 %
	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	< 0,05 %
	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	< 0,05 %
	C9:0 Ac. pélargonique	< 0,05 %
	C10:0 Ac. caprique	< 0,05 %
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,05 %
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,05 %
	C12:0 Ac. laurique	< 0,05 %
	C12:1 Ac. laurooléique	< 0,05 %
	C13:0 Ac. tridécylrique	< 0,05 %
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,05 %
	C14:0 Ac. myristique	< 0,03 %
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,05 %
	C15:0 Ac. pentadécylrique	< 0,05 %
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %
	C16:0 Ac. palmitique	< 0,05 %
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	< 0,05 %
	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	< 0,05 %
	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	< 0,05 %
	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	< 0,05 %

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C18:2 (n-6t) Ac. linolélaïque	< 0,05 %
	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. moroctique ω3	< 0,05 %
	C19:0 Ac. nonadécylique	< 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. gondoïque	< 0,05 %
	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c)	< 0,05 %
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,05 %
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,05 %
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque (DHGLA)	< 0,05 %
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,05 %
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3	< 0,05 %
	C21:0 Ac. hénéicosanoïque	< 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. docosadiénoïque	< 0,05 %
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,05 %
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3	< 0,05 %
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,05 %
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (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. pèlargonique	< 0,01 g/100 g
	C10:0 Ac. caprique	< 0,01 g/100 g
	C11:0 Ac. undécylique	< 0,01 g/100 g

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,01 g/100 g
	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. tridécylnique	< 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. pentadécylrique	< 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. palmitelaidique	< 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. linoléaidique	< 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. moroictique ω3	< 0,01 g/100 g
	C19:0 Ac. nonadécylrique	< 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. gondoique	< 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. éicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:3 (n-6c) Ac. éicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,01 g/100 g
	C20:5 (n-3c) Ac. éicosapentaénoïque ω3 (EPA)	< 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

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats
Profil des acides gras		
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,01 g/100 g
	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)	0,089 ± 0,010 g/100 g
	Sel (calc. du Na)	0,222 ± 0,024 g/100 g

Notes explicatives

(1) La détermination a été sous-traitée à Eurofins Food & Feed Testing Leipzig GmbH, DE

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

KZ : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation

DIN EN ISO/IEC 17025:2018 DAkkS D-PL-14038-01-00 (Portée sur <https://www.dakks.de/as/ast/d/D-PL-14038-01-00.pdf>)

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

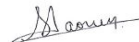
Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande.

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, 08/03/2024



Suzanne Jaouen +33 (0)251825546