



ACCREDITATION
COFRAC N°1-1904
PORTÉE DISPONIBLE
SUR
WWW.COFRAC.FR



Référence laboratoire	20/1-083304		
Données fournies par le client	Huile LS 10% LT186357		
Nature de l'échantillon	Huile extrait chanvre LS	Poids	415g
Etat	Liquide	Température à réception	14.0 °C
Date de réception	03/06/2020 11:17:45	Limite de conservation	03/07/2020
Echantillonnage	Client	Transport	CHRONOPOST
Référence de devis	DSC200012	Agence régionale	Phytocontrol Service client
Analyse demandée	Valeurs nutritionnelles (selon l'étiquetage INCO UE n°1169/2011)		
Physico-chimie Alimentaire			

Echantillon à réception


Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Physico-chimie Alimentaire					
Valeurs nutritionnelles					
Valeur énergétique kcal	899	kcal/100g			16/06/2020
Valeur énergétique kJ	3696	kJ/100g			16/06/2020
Glucides	< 0,5	g/100g	0,5		16/06/2020
dont sucres	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Lipides*	99,9	g/100g	0,5		03/06/2020
dont acides gras saturés*	99,9	g/100g	0,1		09/06/2020
Protéines*	< 0,2	g/100g	0,2		08/06/2020
Sel*	< 0,001	g/100g	0,001		05/06/2020
Autres paramètres					
Cendres*	< 0,2	g/100g	0,2		04/06/2020
Humidité*	< 0,1	g/100g	0,1		04/06/2020
Résidus secs*	99,9	g/100g	0,1		04/06/2020
Minéraux et oligo-éléments					
Sodium*	< 0,5	mg/100g	0,5		05/06/2020
Profil des sucres					
Fructose	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Glucose	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Lactose	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Maltose	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Saccharose	< 0,1	g/100g	0,1		05/06/2020
Profil des acides gras					
Acides gras monoinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1		09/06/2020
dont Omega 9*	< 0,1	g/100g	0,1		09/06/2020
Acides gras polyinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1		09/06/2020
dont Omega 3*	< 0,1	g/100g	0,1		09/06/2020
dont Omega 6*	< 0,1	g/100g	0,1		09/06/2020

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

Légende

ND = Non détecté D = Détecté LQ = Limite de Quantification NA = Non Analysé NQ = Non Quantifiable NI = Non Identifiable

Méthodes utilisées mentionnées en page(s) suivante(s) :

MOC3150(S1) version 4 : Détermination de l'humidité : méthode interne.

MOC3151(S1) version 4 : Détermination de la teneur en cendres : méthode interne.

MOC3152(S1) version 5 : Détermination de la teneur en calcium, magnésium, phosphore, potassium et sodium : méthode interne.

MOC3154(S1) version 4 : Détermination de la teneur en matières grasses : méthode interne.

MOC3157(S1) version 0 : Calcul de la teneur en glucides par différence.

MOC3159(S1) version 0 : Calcul de la valeur énergétique.

MOC3160(S1) version 4 : Détermination du profil des acides gras : méthode interne.

MOC3168(S1) version 4 : Détermination du profil des sucres : méthode interne.

MOC3186(S1) version 1 : Détermination de la teneur en protéines selon la méthode DUMAS : méthode interne.

(S1) : analyse réalisée par Phytocontrol laboratoire d'analyses - 180 rue Philippe Maupas - Parc Georges Besse - 30035 NIMES

Commentaires

Les résultats analytiques ne sont valables que dans le périmètre du domaine d'application de la méthode utilisée.

Les valeurs limites indiquées sont issues des règlements et/ou des directives et/ou recommandations cités ci-dessous :

Physico-chimie Alimentaire

Selon le règlement (UE) 1169/2011, la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants : Energie, Protéines, Glucides, Sucres, Lipides, Acides gras saturés et Sel.

informations complémentaires :

dont Omega 3 : Les Oméga 3 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 6 : Les Oméga 6 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 9 : Les Oméga 9 des acides gras mono-insaturés.

dont sucres : Somme du glucose, fructose, saccharose, maltose et lactose.

Acides gras monoinsaturés : lipides (g/100g) x acides gras monoinsaturés (%).

Acides gras polyinsaturés : lipides (g/100g) x acides gras polyinsaturés (%).

Glucides : Glucides calculés par différence.

Protéines : Azote total x 6,25.

Sel : Sodium x 2,5.

Signature

L'actualisation des données réglementaires est assurée par notre Service Veille Règlementaire dans le respect des dates de mise en application des textes européens ou autres référentiels publiés.

Rapport validé par :

Audrey COSTE
Validation Analytique



- Ce certificat produit et validé électroniquement fait foi. Le nom et la fonction des responsables sur ce document ont été produits sur base d'une procédure protégée et personnalisée. Une version papier de ce document paraphé peut être obtenue sur simple demande.
- Les résultats d'analyse ne concernent que les objets soumis à l'analyse.
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale sauf autorisation du laboratoire.
- Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.
- L'incertitude est communicable sur demande. Lorsque celle-ci est affichée sur le rapport, elle est élargie d'un facteur $k = 2$.
- Les commentaires ne sont pas couverts par l'accréditation (sauf mention contraire).
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.

Physico-chimie Alimentaire
Valeurs nutritionnelles

Résultat LQ méthode

Unité ▽ : kcal/100g

Valeur énergétique kcal 899 MOC3159

Unité ▽ : kJ/100g

Valeur énergétique kJ 3696 MOC3159

Unité ▽ : g/100g

Glucides < 0,5 0,5 MOC3157

dont sucres < 0,1 0,1 MOC3168

Lipides* 99,9 0,5 MOC3154

dont acides gras saturés* 99,9 0,1 MOC3160

Protéines* < 0,2 0,2 MOC3186

Sel* < 0,0010,001 MOC3152

Autres paramètres

Résultat LQ méthode

Unité ▽ : g/100g

Cendres* < 0,2 0,2 MOC3151

Humidité* < 0,1 0,1 MOC3150

Résidus secs* 99,9 0,1 MOC3150

Minéraux et oligo-éléments

Résultat LQ méthode

Unité ▽ : mg/100g

Sodium* < 0,5 0,5 MOC3152

Profil des sucres

Résultat LQ méthode

Unité ▽ : g/100g

Fructose < 0,1 0,1 MOC3168

Glucose < 0,1 0,1 MOC3168

Lactose < 0,1 0,1 MOC3168

Maltose < 0,1 0,1 MOC3168

Saccharose < 0,1 0,1 MOC3168

Profil des acides gras

Résultat LQ méthode

Unité ▽ : g/100g

Acides gras monoinsaturés* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 9* < 0,1 0,1 MOC3160

Acides gras polyinsaturés* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 3* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 6* < 0,1 0,1 MOC3160

Unité ▽ : % relatif

C4:0 Ac.butyrique* < 0,1 0,1 MOC3160

C6:0 Ac.caproïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C8:0 Ac.caprylique* 68,4 0,1 MOC3160

C10:0 Ac.caproléique* 31,4 0,1 MOC3160

C11:0 Ac.undécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C12:0 Ac.laurique* 0,1 0,1 MOC3160

C13:0 Ac.tridécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C14:0 Ac.myristique* < 0,1 0,1 MOC3160

C15:0 Ac.pentadécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C16:0 Ac.palmitique* < 0,1 0,1 MOC3160

C17:0 Ac.margarique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:0 Ac.stéarique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:0 Ac.arachidique* < 0,1 0,1 MOC3160

C21:0 Ac.héneiconanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:0 Ac.béhénique* < 0,1 0,1 MOC3160

C23:0 Ac.tricosanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C24:0 Ac.lignocérique* < 0,1 0,1 MOC3160

C14:1 Ac.myristoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C15:1 Ac.pentadécénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C16:1 Ac.palmitoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C17:1 Ac.heptadécénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:1 c+t Ac.oléique < 0,1 0,1 MOC3160

+isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:1 Ac.gadoléique < 0,1 0,1 MOC3160

+isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:1 Ac.érucique +isomères < 0,1 0,1 MOC3160

C24:1 Ac.nervonique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:2 c+t Ac.linoléique < 0,1 0,1 MOC3160

+isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:3 (9,12,15) n3 Ac.alpha- < 0,1 0,1 MOC3160

linoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:3 (6,9,12) n6 Ac.gamma- < 0,1 0,1 MOC3160

linoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:2 n6 Ac.eicosadiénoïque < 0,1 0,1 MOC3160

C20:3 n3 Ac.eicosatriénoïque < 0,1 0,1 MOC3160

(DALA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:3 n6 Ac.eicosatriénoïque < 0,1 0,1 MOC3160

(DGLA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:4 n6 Ac.arachidonique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:5 n3 < 0,1 0,1 MOC3160

Ac.eicosapentaénoïque (EPA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:2 n6 Ac.docosadiénoïque < 0,1 0,1 MOC3160

C22:6 n3 < 0,1 0,1 MOC3160

Ac.docosahénoïque (DHA)* < 0,1 0,1 MOC3160