



Sekoya SA

Rue Galilée 4  
1400 Yverdon-les-Bains

Suisse

Châtel-St-Denis, le 13/05/2024

## RAPPORT D'ANALYSES N° 2024-05-16698 : 078173

### Denrées alimentaires

Prélevé le: 07/05/2024 par : Le client  
Lieu de prélèvement : NA  
Température du Prélèvement: NA °C

Réceptionné le 10/05/2024 10:34:35 par : Caroline Golay  
Température du prélèvement à sa réception au laboratoire: ta °C  
Température de stockage au laboratoire: entre 2 et 5 °C  
Début d'analyse 10/05/2024

Désignation de l'échantillon : CHLORELLA

N° de lot: SekCIAf0124a0

Date de Production et/ou d'emballage: -

DLC: na

Catégorie normative: Denrée alimentaire à l'état naturel prête à consommer

Germes recherchés	Résultats	Valeurs de tolérance	Unité	Normes Méthode
<i>Escherichia coli</i>	<10	100	UFC/g	ISO 16449-3* - Mic. Classique
<i>Entérobacteriaceae</i>	<10	100	UFC/g	ISO 21528-2* - Mic. Classique
<i>Listeria monocytogenes</i> - Qualitative	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 11290-1* - Mic Classique
<i>Salmonella spp</i>	Absence	Absence	Absence/25g	ISO 6579* - Mic Classique

UFC: Unité Formant Colonie

### Conclusion:

Denrée alimentaire Conforme aux exigences internes.



Luc Pythoud  
Laborantin

Les résultats figurant sur ce rapport ne concernent que le produit soumis à l'essai. Les informations en relation à l'échantillon ont été transmises par le client, à l'exception des données récoltées sur place par nos soins. Les données mises à disposition par le client peuvent avoir une influence sur la validité des résultats d'analyses. Des renseignements sur la fiabilité analytique (incertitude de mesure) peuvent être obtenus auprès du laboratoire. Pour des résultats proches d'un critère d'interprétation, l'incertitude de mesure est prise en compte pour l'évaluation et est commentée en conséquence.

Le rapport ne peut être reproduit partiellement. L'utilisation de résultats individuels est autorisée si leur source est citée. Nos conditions générales font partie intégrante du rapport.

\* Analyses couvertes par l'accréditation. L'accréditation du SAS atteste de la compétence du laboratoire.

(1) Analyses sous-traitées.