

	<b>CERTIFICAT DE CONFORMITE</b>	DATE
		03/06/19
		VERSION N°1

POUR LE CLIENT

NUV

NOVOMA SARL  
3 BIS AVENUE MARCEL LANGER  
31 000 TOULOUSE

Je soussigné M. WACRENIER, Président de Laboratoire PHYTOCOSMA SAS certifie que le produit cité ci-après est conforme aux spécifications établies.

Nous vous rappelons qu'il vous appartient de vérifier les conditions de distribution et d'utilisation de ces produits conformément à la législation en vigueur.

Code interne	NUVCOL05
Désignation interne	COLLAGENE AROME CAMEL

Code client	
Désignation client	Collagène marin saveur caramel

Numéro de lot	D16262	Numéro de BL	20341
---------------	--------	--------------	-------

Date de fabrication	15/12/2022	DDM	12/2025
---------------------	------------	-----	---------

Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'oxygène et de la lumière à une température comprise entre 15 et 25°C dans son emballage d'origine
----------------------------	---

Le produit contient de(s) Allergène(s)	Oui
--	-----

Liste des allergène(s) dans le produit

Poisson et produits dérivés

Le produit contient de(s) Additif(s)	Non
--------------------------------------	-----

Liste de(s) additif(s) dans le produit

Non applicable

Le produit est BIO	Non
--------------------	-----

(\*Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01 et process conforme à la fabrication de produits biologiques)

Le produit est sans OGM	Oui	Le produit est Ionisé	Non
-------------------------	-----	-----------------------	-----

Le produit est sans Gluten	Non
----------------------------	-----

Conforme Végétarien	Non communiqué	Conforme Végétalien	Non communiqué
---------------------	----------------	---------------------	----------------

Conforme Halal	Non communiqué	Conforme Casher	Non communiqué
----------------	----------------	-----------------	----------------





**WEISHARDT International**  
 Rond-Point Georges JOLIMAITRE – BP 259  
 81305 GRAULHET CEDEX (FRANCE)  
 Tel. +33 (0)5 63 42 14 41  
 Fax. +33 (0)5 63 42 35 18

PV 23759  
 Exclusive distribution



**CERTIFICATE OF ANALYSIS**  
 Weishardt Group

CUSTOMER : <b>NATURAL FUNCTIONAL INGREDIENTS - FRANCE</b>		YOUR ORDER : <b>CF00009146</b>	
		OUR REFERENCE : <b>70497 SO</b>	
QUALITY : <b>NATICOL BPMG - PREMIUM FISH COLLAGEN</b>		ARTICLE : <b>*G1003006*</b>	
BATCH : <b>08A222094</b>		QUANTITY : <b>2 400 KG</b>	
PREPARATION DATE : <b>09/2022</b>		DATE OF MINIMUM DURABILITY : <b>09/2027</b>	

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	RESULT	UNIT	SPECIFICATION
Protein (*)	≥ 93	%	min 93
Average molecular weight (*)	2000	Da	2000
Viscosity (20%, 25°C)	40,0	mp	20 – 40
pH	6,38	-	5,6 – 7,0
Moisture	4,5	%	max 7
Taste	conform	-	neutral
Odor	conform	-	neutral
Ash (550°C) (*)	≤ 2	%	max 2
SO <sub>2</sub> (*)	≤ 10	mg/kg	max 10
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (*)	≤ 10	mg/kg	max 10
Arsenic (*)	≤ 1	mg/kg	max 1
Cadmium (*)	≤ 0,3	mg/kg	max 0,3
Chromium (*)	≤ 10	mg/kg	max 10
Copper (*)	≤ 30	mg/kg	max 30
Lead (*)	≤ 3	mg/kg	max 3
Mercury (*)	≤ 0,1	mg/kg	max 0,1
Zinc (*)	≤ 50	mg/kg	max 50
Particle size	conform	-	microgranulated
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	RESULT	UNIT	SPECIFICATION
Total aerobic microbial count	< 10	in 1 g	max 1000
E. coli	absent	in 10 g	absence
Sulfite-reducing sporulated anaerobic bacteria	absent	in 1 g	max 10
Salmonella	absent	in 25 g	absence

Parameters with an asterisk (\*) are analysed according to a periodic analysis plan.

Type I and III hydrolysed collagen issued from fish skins.

Quality conform to the requirements of regulation (EC) N° 853/2004, N° 2073/2005, to the "GME standard code bacteriological specification food grade gelatine" and to your requirements.

  
**QUALITY CONTROL MANAGER**  
 Olivier ROBERT

Date : **November 30, 2022**

**HEADQUARTERS : Weishardt International**  
 Rond point Georges Jolimaitre – BP 259 – 81305 GRAULHET Cedex – FRANCE (FR) - Tel +33(0)5 63 42 14 41 – Fax +33(0)5 63 42 35 18  
 site : [www.weishardt.com](http://www.weishardt.com) - e-mail : [welcom@weishardt.fr](mailto:welcom@weishardt.fr)

## Certificat d'analyse

**CARTIDYSS® NG**

Référence produit : ABYSS232

Numéro de lot	21292
Date de fabrication	19/10/2021
DDM	3 ans

Certificat n°	21153
Date de publication	25/11/2021

Méthode	Fréquence	Spécifications	Résultats
<b>Caractéristiques physiques</b>			
Aspect	Visuel	chaque lot	Poudre
Granulométrie	Tamassage		Fine
Couleur	Visuel		Beige
Odeur	Olfactif		Caractéristique
			Conforme

Méthode	Fréquence	Spécifications	Résultats
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>			
Protéines collagéniques (Nx5,46)	Mi04 (Dumas) + calcul	chaque lot	≥ 62%
Matières minérales	Mi42 (gravimétrie)		≤ 12%
Matière sèche	Mi99 - étuvage à 104°C + calcul		≥ 90%
Chondroïtine sulfate	Méthode Scott		27% (+/-3)
Glucosamine sulfate	Calcul		16% (+/-2)
Glycosaminoglycanes	Calcul		37% (+/-5)
Hydroxyproline	NF V04-415		3% (+/-1)
Acide Hyaluronique	Méthode HPLC	annuel	1% (+/-0,3)
Lipides	Mi35 (hydrolyse- Gravimétrie)	lot 21186	< 1%
			74,3 %
			9,6 %
			93,5 %
			24,0 %
			13,9 %
			33,0 %
			4,1 %
			%
			0,6 %

Méthode	Fréquence	Spécifications	Valeurs de rejet	Résultats
<b>Caractéristiques Microbiologiques</b>				
Flore Mésophile totale	XP V08-034 Spiral 48H	chaque lot	< 5000 UFC/g	> 25 000 UFC/g
E.coli	NF EN ISO 16649-3	Annuel* lot 21186	Absence /g	Présence /g
Enterobactérie	NF V08-054		< 100 UFC/g	> 500 UFC/g
Clostridium Perfringens	NF EN ISO 7937		< 10 UFC/g	> 50 UFC/g
Staphylocoque Auréus	NF EN ISO 6888-3		Absence/g	Présence /g
Salmonelle	IRIS BKR 23/7-10/11		Non détectée/25g	Détectée/25g
Levures / Moisissures	NF V08-036-Faible Aw		<100 UFC/g	>500 UFC/g
				<200 UFC/g
			non détecté UFC/g	
			<10 UFC/g	
			<10 UFC/g	
			non détecté UFC/g	
			non détecté /25g	
			<10 UFC/g	

Méthode	Fréquence	Spécifications	Résultats
<b>Caractéristiques Métaux lourds</b>			
Arsenic	MO12-007-v01	Annuel* lot 21053	≤ 1mg/kg
Cadmium	NF EN 15763		≤ 0,5mg/kg
Mercuré	NF EN 15763		≤ 0,1mg/kg
Plomb	NF EN 15763		≤ 0,5mg/kg
			correspondance mg/kg
			0,02 mg/kg
			0,02 mg/kg
			0,04 mg/kg

\* Fréquences des analyses réduites conformément au plan de contrôle établi en interne chez ABYSS INGREDIENTS.  
Les fréquences réduites sont réalisées une fois par an.

Les analyses sont sous-traitées par des laboratoires extérieurs. Un bulletin d'analyse est disponible sur demande.

Ce certificat a été établi par voie électronique et est donc valable sans signature.

<b>Visa Qualité</b>	
Date :	25/11/2021
	L. TONOLI
CA015-FR, ABYSS232, V1 le 11/02/2021	

**AROME NATUREL CAMEL**  
**CAMEL NATURAL FLAVOR**  
**AB11022**

**Numérot de Lot**  
*Batch Number*

**B231102**

**Date de contrôle**  
*Control date*

**06/12/2022**

	<b>Spécifications</b> <i>Specifications</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>	<b>Méthodes</b> <i>Methods</i>
<b>DESCRIPTION / DESCRIPTION</b>			
<b>Apparence / Appearance</b>	Poudre / Powder	Conforme / Conform	Interne / Internal
<b>Couleur / Colour</b>	Blanc / White	Conforme / Conform	Interne / Internal
<b>Odeur et Goût / Smell and Taste</b>	Caramel / Caramel	Conforme / Conform	Interne / Internal
<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES</b>			
<b>Densité (<math>D_{4}^{20}</math>) / Density (<math>D_{4}^{20}</math>)</b>	0,485 - 0,515	0.500	Interne / Internal
<b>Indice de réfraction <math>nD_{20}</math> / <i>Refractive index <math>nD_{20}</math></i></b>	NC	NC	Interne / Internal
<b>Quantité d'alcool (V/V) / <i>Alcohol content (V/V)</i></b>	NC	NC	Interne / Internal
<b>Solubilité / Solubility</b>	Partiellement soluble dans l'eau / Partially soluble in water	Conforme / Conform	Interne / Internal
<b>STOCKAGE ET STABILITE STORAGE AND STABILITY</b>			
<b>Durée de vie (mois) / <i>Shelf life (months)</i></b>	18	06/2024	

**LOT CONFORME / BATCH CONFORM**

Florian TETARD