

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

POUR LE CLIENT

NUV

NOVOMA SARL
 BATIMENT ZEPHYR AVENUE BERNARD
 31 400 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	NUVCOL04
Désignation interne	COLLAGENE AROME MANGUE

Code client	3 770025 711263
Désignation client	Collagène marin saveur mangue

Numéro de lot	D16644	Numéro de BL	20604-20671
---------------	--------	--------------	-------------

Date de fabrication	23/05/2023	DDM	05/2026
---------------------	------------	-----	---------

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	Conforme Végétalien	Non
---------------------	-----	---------------------	-----

Conforme Halal	Oui	Conforme Casher	Oui
----------------	-----	-----------------	-----



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

PC 23935

Exclusive distribution



CERTIFICATE OF ANALYSIS
 Weishardt Group

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

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 ₂ (*)	≤ 10	mg/kg	max 10
H ₂ O ₂ (*)	≤ 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**

VC Ascorbic Acid 100 mesh 95%



Coversheet for Certificate of Analysis

Productcode : 5015842
Lot No. : HPB2110265
Analysis No. : 75742402

CfC Number : 04728236
Articlecode : 5015842368
Sales Name : VC Ascorbic Acid 100 mesh 95%,25KG BAL
Manufacturing Date : 31-OCT-2021
Best Use Before Date : 30-OCT-2024
Delivery Note No. 8322173941
Destination : Germany
Customer Ref. No : P22-20045/001
Customer Article No:
Customer Name: MDC GmbH
Zum Reiherhorst
Stelle

Article desc. CoA
Comment

VC Ascorbic Acid 100 mesh 95%,25KG BAL

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Productcode	: 5015842368	Batch Size	: 3,000KG
Lot No.	: HPB2110265	Manufacturing Date	: 31.10.2021
Analysis No.	: 75742402	Best use before	: 30.10.2024
Report Date	: 9.11.2021		

Test	Result	Limits/Specification	Dimension/Units
*Appearance	Correspond	White or almost white, crystal or crystalline powder	
Solubility	Correspond	Freely soluble in water, slightly soluble in ethanol, insoluble in ether or chloroform	
Identification A	Positive	Positive	
Identification B	Correspond	IR	
*Melting Point	191	190 - 192	°C
*Specific Optical Rotation	21.0	20.5 - 21.5	°
*Clarity and Color of Solution	Correspond	Clear, not more intensely than BY7	
*pH(2%, W/V)	2.5	2.4 - 2.8	
*pH(5%, W/V)	2.3	2.2 - 2.5	
Loss on Drying	< 0.1	<= 0.1	%
Residue on Ignition	< 0.1	<= 0.1	%
Arsenic(as As)	< 1.0	<= 1.0	ppm
Heavy Metals (as Pb)	Correspond	<=0.0003%	
Lead	< 1.0	<= 1.0	ppm
Mercury	< 0.5	<= 0.5	ppm
Iron	< 2	<= 2	ppm
Copper	< 3	<= 3	ppm
Oxalic Acid	Correspond	<=0.2%	
Residual Solvents(as methanol)	< 250	<= 250	ppm
*Assay	99.9	99.0 - 100.5	%
Total Plate Counts	< 1000	<= 1000	CFU/g
Yeasts & Moulds	< 100	<= 100	CFU/g
Escherichia.Coli	Correspond	Absence in 1g	
Salmonella	Correspond	Absence in 25g	
Staphylococcus Aureus	Correspond	Absence in 25g	
Impurity C	< 0.15	<= 0.15	%
Impurity D	< 0.15	<= 0.15	%
Unspecified impurities	< 0.10	<= 0.10	%
Total Impurities other than C & D	< 0.2	<= 0.2	%
*Particle Size(through us 100mesh)	97	>= 95	%
Cadmium	< 0.5	<= 0.5	ppm

Conclusion: The product with this batch number meets all requirements when tested according to the monograph of USP/FCC/BP/EP/E300 in current version.

Test items marked with * are based on routine batch analysis. Others are tested at regular intervals.

This is an electronic COA. The data from batch analysis are in accord with the actual test data, which are true, correct and

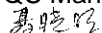
VC Ascorbic Acid 100 mesh 95%,25KG BAL

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Productcode	:	5015842368	Batch Size	:	3,000KG
Lot No.	:	HPB2110265	Manufacturing Date	:	31.10.2021
Analysis No.	:	75742402	Best use before	:	30.10.2024
Report Date	:	9.11.2021			

controlled. The data from periodic analysis are controlled at regular intervals as part of our assurance program.

QC Manager



Nie Xiaoming (Daniel Nie)

Quality Manager



Ge Liang

AROME NATUREL MANGUE
MANGO NATURAL FLAVOR
AB11001

Numérot de Lot **B231101** **Date de contrôle** **07/11/2022**
Batch Number *Control date*

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

LOT CONFORME / BATCH CONFORM

Florian TETARD