

INSOLENT [LABS]

THE RAPTOR COMPANY
RAPTOR NUTRITION
GAMME GOURMANDE
(MEGA) CRISPY FRUITS ROUGES

PRODUCT MASTER FILE

INSOLENT [LABS]

THE RAPTOR COMPANY

65, rue Réaumur
75002 PARIS

A l'attention de
Monsieur Ismail OUSLIMANI

Paris, le 15 avril 2024

**Objet : BARRES CRISPY FRUITS
ROUGES**
LIBERATION DU LOT
Service Qualité

Monsieur,

Nous vous confirmons la libération du lot de barres protéinées fruits rouges (v/Ref. (MEGA) CRISPY FRUITS ROUGES) numéro 24082 en date du 22/03/2024, avec une DDM au 03/25.

Ce lot est certifié conforme en tous points, et est libéré pour sa commercialisation.

Nous attestons que l'ensemble de ce lot a été produit en France.

Nous vous remercions pour votre confiance,
Bien cordialement,



INSOLENT [LABS]
140, boulevard Péreire
75017 PARIS
RCS PARIS 920 229 655

Le Pharmacien Responsable Qualité

76, route du Rhin F-67400 ILLKIRCH

Adresse d'expédition des échantillons et courriers :

LAREBRON 280 rue Geiler de Kaysersberg F-67400 ILLKIRCH

Tél. : +33 3 90 40 72 30 - Fax : +33 3 90 40 72 31 - Email : larebron@groupecarso.com

L'accréditation COFRAC atteste
de la compétence du laboratoire
pour les seules analyses
couvertes par l'accréditation.

INSOLENT LABS
Monsieur le Pharmacien Responsable
140, Bd Péreire
75017 PARIS
FRANCE

N°Echantillon : 24047450

RAPPORT D'ANALYSE N°8306469

Emis le: 02/04/2024

Date d'enregistrement 27/03/2024

Date début d'analyse: 28/03/2024

Date fin d'analyse: 02/04/2024

Référence demande: 26/03/2024

Code Article : BI19402 (240161)

Température de l'enceinte de transport (°C): ambiante

Température du produit à réception (°C): ambiante

Code Client: 1725

Nature du produit : **Insolent Labs Crispy Fruits Rouges**

Code Sanitaire: /

Date de fabrication: /

Code Barre: /

Date de péremption: 22/03/2025

N° de Lot: 24082

Conditionnement: /

Marque: /

Fournisseur: /

Code emballer: /

Observations: /

DETERMINATION	METHODE	RESULTAT	CRITERE	Unité
Staphylocoques à coagulase + (Dén)	méthode interne	< 1	1	/g
Escherichia coli β glucuronidase + (Dén.)	méthode interne	< 1	1	/g
Coliformes présumés à 30°C (Dén.)*	NF V 08-050	< 10	1 000	/g
Bact. anaérobies sulfito-réductrices à 46°C(Dén.)*	NF V08-061(boite)	< 10	10	/g
Microorganismes à 30°C (Dén.)*	XP V08-034	< 2 000	10 000	/g
Levures (Dén. après 5j)	méthode interne	< 10	/	/g
Moisissures (Dén. après 5j)	méthode interne	< 10	300	/g
Levures et Moisissures (Dén.)*	NF V08-036	< 10	10 000	/g
Salmonella (Recherche dans 25g)*	BRD 07/11-12/05	non détecté	non détecté	

(e: nombre estimé) (ST: paramètre sous-traité)

REMARQUES • :

/

CONCLUSION • : Echantillon satisfaisant selon le cahier des charges du client.



Mamia LAKHDAR
Chargée de validation

Informations fournies par le laboratoire : N°Echantillon, N°Rapport, Date émission rapport, Date début d'analyse, Date fin d'analyse, Date d'enregistrement, Quantité reçue, Site prélèvement, Lieu de prélèvement, Code Client, Observations, date, heure, Prélèvement par, T° de l'enceinte de transport(°C), T°réception(°C), T° du produit(°C), T° affichée meuble(°C), T° réelle meuble(°C), T° de stockage(°C), marque, code sanitaire, code emb, code EAN, fournisseur, conditionnement, format, lot, DLC,DLUO, remarques, conclusion.
Les données fournies par le client sont sous sa responsabilité;le laboratoire décline toute responsabilité quant à leur véracité et en aucun cas ne pourra être tenu responsable en cas de litige.
Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *