

# INSOLENT [LABS]

## THE RAPTOR COMPANY

65, rue Réaumur  
75002 PARIS

A l'attention de  
Monsieur Ismail OUSLIMANI

---

Paris, le 6 décembre 2022

**Objet : BARRES CROUSTI  
NOISETTES**  
LIBERATION DES LOTS  
Service Qualité

Monsieur,

Nous vous confirmons la libération du lot de BARRES PROTEINEES CROUSTI CHOCO NOISETTES numéro 22322 en date du 05/12/2022.

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 et vous remercions de bien vouloir trouver en pièce(s) jointe(s) :

- MASTER FILE PRODUIT

Nous vous remercions pour votre confiance,  
Bien cordialement,



**INSOLENT [LABS]**  
41, rue Boissy d'Anglas  
75008 PARIS  
RCS PARIS 920 229 655

Le Pharmacien Responsable Qualité

INSOLENT [LABS]

THE RAPTOR COMPANY

RAPTOR NUTRITION

GAMME GOURMANDE

(TRES) CROUSTI CHOCO NOISETTES

# PRODUCT MASTER FILE

INSOLENT LABS  
41 RUE BOISSY D'ANGLAS  
75008 PARIS

**N°Echantillon : 22200214**
**RAPPORT D'ANALYSE N°7411306**

Emis le:	05/12/2022	Code Article :	BI19400 (220514)
Date d'enregistrement	30/11/2022	Température de l'enceinte de transport (°C):	ambiante
Date début d'analyse:	30/11/2022	Température du produit à réception (°C):	ambiante
Date fin d'analyse:	05/12/2022	Code Client:	172573
Référence demande:	17/11/2022 v2		

**Nature du produit : Barre Protéinée Croustillante Noisettes Chocolat / RAPTOR**

Code Sanitaire:	/	Date de fabrication:	/
Code Barre:	/	Date de péremption:	18/11/2023
N° de Lot:	22322	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.)*	NF EN ISO 4833-1	< 400	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 :**

Présence de Microorganismes à 30°C (Dén.) : 200 e

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