

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

76, route du Rhin F-67400 ILLKIRCH

Adresse d'expédition des échantillons et courriers :
LAREBRON 280 rue Geiler de Kayersberg 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.

 N° 1-2387
Portée
disponible sur
www.cofrac.fr

INSOLENT LABS
41 RUE BOISSY D'ANGLAS
75008 PARIS
N°Echantillon : 22200214
RAPPORT D'ANALYSE N°7411306

Emis le: 05/12/2022

Date d'enregistrement 30/11/2022

Date début d'analyse: 30/11/2022

Date fin d'analyse: 05/12/2022

Référence demande: 17/11/2022 v2

Code Article : BI19400 (220514)

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

Température du produit à réception (°C): ambiante

Code Client: 172573

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.
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, Prélève 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,DLUC, 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 *