

INSOLENT [LABS]

THE RAPTOR COMPANY
RAPTOR NUTRITION
GAMME PERFORMANCE
WORK!

PRODUCT MASTER FILE

INSOLENT [LABS]

THE RAPTOR COMPANY

65, rue Réaumur
75002 PARIS

A l'attention de
Monsieur Ismail OUSLIMANI

Paris, le 14 juin 2023

Objet : WORK
LIBERATION DES LOTS
Service Qualité
Certification

Monsieur,

Nous vous confirmons la libération du lot PRE WORKOUT SAVEUR FRAISE QUI PIQUE de la référence WORK ! numéro 1442306 en date du 13/06/2023, avec une DLUO au 31/05/2025.

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.

Vous trouverez en pièces-jointes :

- La fiche technique du produit WORK !
- Le rapport d'essai / bulletin d'analyse bactériologique en autocontrôle du lot

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]

PREWORKOUT SAVEUR FRAISE REF. WORK!

DENOMINATION DE VENTE

Préparation pour boisson en poudre. Avec édulcorant.

ALLEGATIONS (REGLEMENTS 1924/2006/CE et REGLEMENT 432/2012/CE)

La Caféine contribue à l'amélioration de la capacité d'endurance

INGREDIENTS

L-Citrulline, L-Tyrosine, Maltodextrine, Beta-alanine, Arômes naturels ; Correcteur d'acidité : acide citrique ; Colorants : Poudre de jus de betterave, bêta-carotène; L-théanine, Caféine anhydre ; Edulcorant : Glycosides de stéviol issus de Stevia (E960a).

MODE D'EMPLOI

Diluer 10g de poudre dans 75ml d'eau.

Remuer jusqu'à dissolution complète de la poudre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES THEORIQUES

		Pour 100 g	Pour 10 g
Energie	kcal	62	6
	kJ	263	26
Matières grasses	g	0	0
dont:			
- acides gras saturés	g	0	0
Glucides	g	15	1,5
dont:			
- sucres	g	1,4	0,1
Fibres alimentaires	g	0,47	0,05
Protéines	g	0,1	0,0
Sel	g	0,02	0,00
Citrulline	mg	50000	5000
Théanine	mg	1000	100
Sodium	mg	7,3	0,7
Caféine	mg	1000	100
Alanine	mg	10001	1000
Tyrosine	mg	15000	1500

INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Fabriqué dans un atelier utilisant : Gluten, Œufs, Poissons, Soja, Lait, Céleri, Sulfites, et leurs dérivés.

[Durant la phase de développement] Echantillons fabriqués dans un atelier utilisant : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, et leurs dérivés.

CONDITIONNEMENT

Pot PET blanc + cuillère doseuse

Poids net : 250g

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE et CONDITIONS DE STOCKAGE

24 mois.

Conserver dans son emballage d'origine à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Contact Role	PRPAP-1	
Code établissement	PRPAP-2601	
Référence rapport	25938846-0	Page 1/1
Emis le 10/06/2023		

ACCREDITATION n°
1-0889



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie 70, Mail Marcel Cachin 38600 Fontaine Service Relation Clients : support.iaa@mxns.com Tel:01 83 77 83 77 Fax:01 34 41 13 40
--

INSOLENT LABS
M. LE PHARMACIEN
41 RUE BOISSY D'ANGLAS
75008 PARIS
France

Adresse d'intervention :

Référence échantillon 31626672 / Code prélèvement 127485968

Program Product AB1 / Critère ISPA158

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : *RAPTOR NUTRITION - PRE WORKOUT - FRAISE - BOITE - 011452*

Stade de prélèvement	<i>FAB IAA SORTIE USINE (I)</i>	Réalisation prélèvement	<i>PRÉLEVÉ ET ENVOYÉ PAR LE CLIENT</i>
Atmosphère	-	Intervention opérateur	<i>PRÉPARATION SUR PLACE</i>
Date de prélèvement	<i>06/06/2023</i>	Cadre de prélèvement	<i>AUTOCONTRÔLE</i>
Date de réception labo	<i>07/06/2023</i>	Identification de lot	<i>1442306</i>
T(°C) de réception	<i>5</i>	DLUO	<i>31/05/2025</i>
Date de mise en analyse	<i>07/06/2023 13:40</i>	INFO 1	<i>P (produit fini)</i>

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1 (2013/A1 2022)	< 1 000	ufc/g	10000	
<input checked="" type="checkbox"/> Entérobactéries présumés 30°C NF V08-054 (2009)	< 1	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) NF EN ISO 6888-2 (2021)	< 1	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp NF EN ISO 6579-1 Hors Annexe D (2017/A1 2020)	Non Détecté	/25g	Non Détecté	

Référence : Selon cahier des charges client

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 10/06/2023

Technicienne d'encadrement

Elodie CHEVALLIER

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ☑ lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Le prélèvement a été réalisé sous la responsabilité du client. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX	S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise
---	---