

RAPPORT D'ESSAI

Identification de l'échantillon : *Isolat native essentiel optimal choco*

Prise en charge :
Code analytique : **VN1A77**
Prélèvement : **Client**
Transport : **TRANSPORTEUR**
Date (température) de prélèvement : **12/04/2024 ()**
Date (température) de réception : **13/04/2024 ()**
Date de mise en analyse : **16/04/2024**

COMPTE-RENDU PHYSICO-CHIMIQUES

Analyses (Méthodes)	Résultats	Unité
HUMIDITE (Dessication - Méthode interne ARZ/PRO/064 *)	3,5	%
MATIERES GRASSES TOTALES (Hydrolyse acide, extraction et gravimétrie - Méthode interne ARZ/PRO/092 *)	1,3	g/100g
PROTEINES (AZOTE*6.25) (Méthode de Kjeldalh - Méthode interne ARZ/PRO/096*)	79,2	g/100g
MATIERES MINERALES (Minéralisation et gravimétrie - Méthode interne ARZ/PRO/094 *)	3,27	%
GLUCIDES CALCULES (Calcul*)	12,7	g/100g
VALEUR CALORIQUE (Calcul*)	379,3	kcal/100g
VALEUR ENERGETIQUE (Calcul*)	1 610,4	kJ/100g

Validé le **22 avril 2024**

Marie VAESKEN
Validation Chimie

