



ACCREDITATION
COFRAC N°1-1904
portée disponible sur
www.cofrac.fr



SQUAD NUTRITION

3 AV MARX DORMOY
BP 1209
03100 MONTLUCON

Référence laboratoire	23/1-246556		
Données fournies par le client	L055422120.10.23.		
Nature de l'échantillon	Protéine en poudre	Poids	1032g
Etat	Broyé	Température à réception	18 °C
Date de réception	22/12/2023 12:39:27	Elimination échantillon le	17/02/2024
Date d'enregistrement	28/12/2023 08:10:09	Transport	La Poste
		Agence régionale	Phytocontrol Service client
Echantillonnage	Client		
Référence de devis	DBPL24057		
Analyse(s) demandée(s)			
Allergènes	Gluten		
Physico-chimie Alimentaire	Acides aminés totaux + Tryptophane total	Valeurs nutritionnelles (selon l'étiquetage INCO UE n°1169/2011) Réduit	

Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Allergènes					
Gluten	ND	mg/kg	5		02/01/2024
Physico-chimie Alimentaire (sous traitance)					
Acides aminés totaux					
Acide Aspartique	10,4	%			10/01/2024
Acide Glutamique	17,1	%			10/01/2024
Acides aminés totaux (somme)	95,8	%			10/01/2024
Alanine	4,8	%			10/01/2024
Arginine	1,81	%			10/01/2024
Cyst(é)ine, déterminée en acide cystéique	2,32	%			10/01/2024
Glycine	1,49	%			10/01/2024
Histidine	1,56	%			10/01/2024
Isoleucine	6,13	%			10/01/2024
Leucine	9,82	%			10/01/2024
Lysine	9,06	%			10/01/2024
Méthionine, en méthionine sulfone	2,1	%			10/01/2024
Phénylalanine	2,76	%			10/01/2024
Proline	5,5	%			10/01/2024
Serine	4,49	%			10/01/2024
Threonine	6,78	%			10/01/2024
Tyrosine	2,67	%			10/01/2024
Valine	5,39	%			10/01/2024
Monorésidus spécifiques					
Tryptophane total	1,62	%			10/01/2024

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Physico-chimie Alimentaire					
Valeurs nutritionnelles					
Valeur énergétique kcal	370	kcal/100g	1		03/01/2024
Valeur énergétique kJ	1574	kJ/100g	1		03/01/2024
Glucides	7,6	g/100g	0,5		03/01/2024
dont sucres*	1	g/100g	0,1		29/12/2023
Lipides*	< 0,5	g/100g	0,5		29/12/2023
dont acides gras saturés*	< 0,1	g/100g	0,1		03/01/2024
Protéines*	85	g/100g	0,4		28/12/2023
Sel*	0,84	g/100g	0,001		02/01/2024
Autres paramètres					
Cendres*	3,29	g/100g	0,2		30/12/2023
Humidité*	4,1	g/100g	0,1		30/12/2023
Résidus secs*	95,9	g/100g	0,1		30/12/2023
Minéraux et oligo-éléments					
Sodium*	336	mg/100g	0,5		02/01/2024
Profil des sucres					
Fructose*	< 0,1	g/100g	0,1		29/12/2023
Glucose*	< 0,1	g/100g	0,1		29/12/2023
Lactose*	1	g/100g	0,1		29/12/2023
Maltose*	< 0,1	g/100g	0,1		29/12/2023
Saccharose*	< 0,1	g/100g	0,1		29/12/2023

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

Profil des acides gras

Acides gras monoinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1	03/01/2024
dont Omega 9*	< 0,1	g/100g	0,1	03/01/2024
Acides gras polyinsaturés*	< 0,1	g/100g	0,1	03/01/2024
dont Omega 3*	< 0,1	g/100g	0,1	03/01/2024
dont Omega 6*	< 0,1	g/100g	0,1	03/01/2024

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

Avis et interprétation

Concernant l'analyse des Allergènes par Kit Elisa ou par Kit Enzymatique, la validation de l'analyse ne couvre pas le processus de transformation (effet procédé) et l'effet matrice, pouvant fortement altérer les taux de récupération et la détectabilité de l'allergène recherché.

Légende

ND = Non détecté D = Détecté LQ = Limite de Quantification LD = Limite de Détection NA = Non Analysé NQ = Non Quantifiable NI = Non Interprétable EC = Exclu par Criblage

Méthodes utilisées mentionnées en page(s) suivante(s) :

ST102AA : Sous-traitance auprès d'un laboratoire partenaire. Dosage des acides aminés selon le règlement CE 152/2009 III F:2009-02, hormis le tryptophane selon VO(EG) 152/2009 III G 2009-02.

MOC3119(S1) : Détection et quantification du gluten par méthode ELISA avec anticorps R5 et cocktail Mendez : méthode interne

MOC3150(S1) : Détermination de l'humidité par thermogravimétrie : méthode interne.

MOC3151(S1) : Détermination de la teneur en cendres par gravimétrie : méthode interne.

MOC3152(S1) : Détermination de la teneur en calcium, magnésium, phosphore, potassium et sodium par ICP-MS: méthode interne.

MOC3157(S1) : Calcul de la teneur en glucides par différence.

MOC3159(S1) : Calcul de la valeur énergétique.

MOC3160(S1) : Détermination du profil des acides gras par GC-FID : méthode interne.

MOC3168(S1) : Détermination du profil des sucres par CI-PAD: méthode interne.

MOC3186(S1) : Détermination de la teneur en protéines selon la méthode DUMAS : méthode interne.

MOC3560(S1) : Détermination de la teneur en matières grasses par gravimétrie (technique micro-ondes) : méthode interne.

(S1) : analyse réalisée par Phytocontrol laboratoire d'analyses - 180 rue Philippe Maupas - Parc Georges Besse - 30035 NIMES

Commentaires

Les valeurs limites indiquées sont issues des règlements et/ou des directives et/ou recommandations cités ci-dessous :

Physico-chimie Alimentaire

Selon le règlement (UE) 1169/2011, la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants : Energie, Protéines, Glucides, Sucres, Lipides, Acides gras saturés et Sel.

Amendement du rapport V1: remplacement version provisoire.

Amendement du rapport V2: Modification des données fournies par le client: références client

informations complémentaires :

dont Omega 3 : Les Oméga 3 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 6 : Les Oméga 6 sont des acides gras polyinsaturés.

dont Omega 9 : Les Oméga 9 des acides gras mono-insaturés.

dont sucres : Somme du glucose, fructose, saccharose, maltose et lactose.

Acides gras monoinsaturés : lipides (g/100g) x acides gras monoinsaturés (%).

Acides gras polyinsaturés : lipides (g/100g) x acides gras polyinsaturés (%).

Glucides : Glucides calculés par différence.

Gluten : L'analyse du gluten est réalisée par technique ELISA à l'aide du kit Ridascreen gliadine R7001. LD = 3 mg/kg pour les matrices alimentaires, LD = 0,375 µg/prélèvement pour les prélèvements de surface de type écouvillon et LD = 30 µg/prélèvement pour les prélèvements de surface de type lingettes.

Le laboratoire suit les recommandations fournisseur pour atteindre les spécifications techniques. La matrice et le process de fabrication peuvent avoir une influence sur le taux de récupération

Selon le règlement (CE) N°828/2014, un aliment considéré "sans gluten" présente une concentration en gluten inférieure à 20mg/kg, et un aliment considéré à "très faible teneur en gluten" présente une concentration en gluten inférieure à 100mg/kg.

Protéines : Azote total x 6,25.

Sel : Sodium x 2,5.

Signature

L'actualisation des données réglementaires est assurée par notre Service Veille Réglementaire dans le respect des dates de mise en application des textes européens ou autres référentiels publiés.

Rapport validé par :

Doriane BAUDOUIN
Validation Analytique



- Ce certificat produit et validé électroniquement fait foi. Le nom et la fonction des responsables sur ce document ont été produits sur base d'une procédure protégée et personnalisée. Une version papier de ce document paraphé peut être obtenue sur simple demande.
- Les résultats d'analyse ne concernent que les objets soumis à l'analyse.
- Dans le cas où les prélèvements ne sont pas réalisés par le laboratoire, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.
- En l'absence de précision et d'indication contraire, la Limite de Détection est égale à la moitié de la Limite de Quantification (hors paramètres sous-traités).
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.
- L'incertitude est communicable sur demande. Lorsque celle-ci est affichée sur le rapport, elle est élargie d'un facteur $k = 2$.
- Les commentaires ne sont pas couverts par l'accréditation (sauf mention contraire).
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.
- Ce rapport annule et remplace le rapport précédent.
- Le laboratoire n'est pas responsable des données fournies par le client qui pourraient affecter la validité des résultats.

Allergènes

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : mg/kg

Gluten ND 5 MOC3119

Physico-chimie Alimentaire
Valeurs nutritionnelles

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : kcal/100g

Valeur énergétique kcal 370 1 MOC3159

Unité ϕ : kJ/100g

Valeur énergétique kJ 1574 1 MOC3159

Unité ϕ : g/100g

Glucides 7,6 0,5 MOC3157

dont sucres* 1 0,1 MOC3168

Lipides* < 0,5 0,5 MOC3560

dont acides gras saturés* < 0,1 0,1 MOC3160

Protéines* 85 0,4 MOC3186

Sel* 0,840,001 MOC3152

Autres paramètres

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : g/100g

Cendres* 3,29 0,2 MOC3151

Humidité* 4,1 0,1 MOC3150

Résidus secs* 95,9 0,1 MOC3150

Minéraux et oligo-éléments

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : mg/100g

Sodium* 336 0,5 MOC3152

Profil des sucres

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : g/100g

Fructose* < 0,1 0,1 MOC3168

Glucose* < 0,1 0,1 MOC3168

Lactose* 1 0,1 MOC3168

Maltose* < 0,1 0,1 MOC3168

Saccharose* < 0,1 0,1 MOC3168

Profil des acides gras

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : g/100g

Acides gras monoinsaturés* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 9* < 0,1 0,1 MOC3160

Acides gras polyinsaturés* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 3* < 0,1 0,1 MOC3160

dont Omega 6* < 0,1 0,1 MOC3160

Unité ϕ : % relatif

C4:0 Ac.butyrique* < 0,1 0,1 MOC3160

C6:0 Ac.caproïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C8:0 Ac.caprylique* < 0,1 0,1 MOC3160

C10:0 Ac.caproléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C11:0 Ac.undécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C12:0 Ac.laurique* < 0,1 0,1 MOC3160

C13:0 Ac.tridécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C14:0 Ac.myristique* < 0,1 0,1 MOC3160

C15:0 Ac.pentadécanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C16:0 Ac.palmitique* < 0,1 0,1 MOC3160

C17:0 Ac.margarique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:0 Ac.stéarique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:0 Ac.arachidique* < 0,1 0,1 MOC3160

C21:0 Ac.héneiconanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:0 Ac.béhénique* < 0,1 0,1 MOC3160

C23:0 Ac.tricosanoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C24:0 Ac.lignocérique* < 0,1 0,1 MOC3160

C14:1 Ac.myristoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C15:1 Ac.pentadécénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C16:1 Ac.palmitoléique* < 0,1 0,1 MOC3160

C17:1 Ac.heptadécénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:1 c+t Ac.oléique +isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:1 Ac.gadoléique +isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:1 Ac.érucique +isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C24:1 Ac.nervonique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:2 c+t Ac.linoléique +isomères* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:3 (9,12,15) n3 Ac.alpha-linolénique* < 0,1 0,1 MOC3160

C18:3 (6,9,12) n6 Ac.gamma-linolénique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:2 n6 Ac.eicosadiénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:3 n3 Ac.eicosatriénoïque (DALA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:3 n6 Ac.eicosatriénoïque (DGLA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:4 n6 Ac.arachidonique* < 0,1 0,1 MOC3160

C20:5 n3 Ac.eicosapentaénoïque (EPA)* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:2 n6 Ac.docosadiénoïque* < 0,1 0,1 MOC3160

C22:6 n3 Ac.docosahexaénoïque (DHA)* < 0,1 0,1 MOC3160

Monorésidus spécifiques

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : %

Tryptophane total 1,62 ST102AA

Physico-chimie Alimentaire (sous traitance)
Acides aminés totaux

Résultat LQ méthode

Unité ϕ : %

Acide Aspartique 10,4 ST102AA

Acide Glutamique 17,1 ST102AA

Acides aminés totaux (somme) 95,8 ST102AA

Alanine 4,8 ST102AA

Arginine 1,81 ST102AA

Cyst(é)ine, déterminée en acide cystéique 2,32 ST102AA

Glycine 1,49 ST102AA

Histidine 1,56 ST102AA

Isoleucine 6,13 ST102AA

Leucine 9,82 ST102AA

Lysine 9,06 ST102AA

Methionine, en méthionine sulfone 2,1 ST102AA

Phénylalanine 2,76 ST102AA

Proline 5,5 ST102AA

Serine 4,49 ST102AA

Threonine 6,78 ST102AA

Tyrosine 2,67 ST102AA

Valine 5,39 ST102AA