

**RAPPORT D'ESSAI**  
N° 1809/01/03/26 V0

<b>Client :</b>	IMPACT SPORT NUTRITION
<b>Adresse :</b>	17 Rue tarek Ibn Zied El Menzah 5 ARIANA
<b>Code client :</b>	1489
<b>Réf commande :</b>	BC du 13/03/26 Selon Exigence client
<b>Demandeur d'analyses</b>	//

<b>Nature et références échantillon(s) selon le client</b>	<b>Complément alimentaire:</b> INSTANT PROTEIN BAR PEANUT ET CHOCO (BARRE HYPERPROTEINEE) LOT X01 DF 10/03/26 DLUO 10/03/27		
<b>Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s)</b>	<b>Origine de(s) l'échantillon(s)://</b>		
	<b>Responsable prélèvement :</b> Le Client	<b>Date et heure :</b> //	
	<b>Méthode de prélèvement :</b> //	<b>Température au prélèvement (°C) :</b> //	
	<b>Responsable Transport échantillon (s) :</b> Le Client		
<b>Conditions de réception échantillon(s)</b>	<b>Date et heure de réception :</b> 13/03/26 à 15h00	<b>Température (°C) :</b> 18°C	
	<b>Etat échantillon :</b> //	<b>Quantité :</b> 9*55 g	<b>Conditionnement :</b> Emballage Thermo scellé
	<b>Anomalie(s) de réception :</b> non	<b>Type anomalie :</b> //	
<b>Conditions de stockage avant essais</b>	<b>Réfrigération</b> <input type="checkbox"/>	<b>Congélation</b> <input type="checkbox"/>	<b>Ambiante</b> <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Conditions essais</b>	<b>Méthode préparation échantillon(s) :</b> ISO 6887-1 (2017) & ISO 6887-4 (2017)		
	<b>Mise en analyse le :</b> 16/03/26 à 11h43	<b>Conditions particulières //</b>	

Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats essais	Unité
A	Dénombrement des microorganismes revivifiables à 30°C	ISO 4833 -1 (2013)	<10	UFC/g
A	Dénombrement des Escherichia Coli B glucuronidase+ à 44°C	ISO 16649-2 (2001)	<10	UFC/g
A	Dénombrement des Staphylocoque à coagulase+ à 36°C	ISO 6888-1 (2021)	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
/	Dénombrement des Levures et Moisissures à 25°C	NFV 08-059 (2002)	<10	UFC/g
/	Dénombrement des Bacillus cereus à 30°C	ISO 7932 (2004)	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
A	Recherche Salmonella Spp	ISO 6579-1 (2017)	Non Détectée	Dans 25 g

UFC : Unité Formant Colonie

-Fin du rapport-

**Note(s) explicatives**

- Les essais identifiés par (A) sont accrédités ISO/IEC 17025 par le TUNAC.
- L'accréditation TUNAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les essais identifiés par (ST) sont externalisés dans un laboratoire partenaire de MULTILAB
- La recherche de Salmonella spp est réalisée hors serovars *Typhi* et *Paratyphi*.
- Les essais réalisés sont à la demande client et sous sa totale responsabilité. MULTILAB n'est en aucun cas responsable de l'ajout/retrait de certains essais exigés par les spécifications ou réglementation.
- S'il y a lieu, la déclaration de la conformité, les avis et interprétations sont donnés au vu des essais réalisés et au regard des critères sans tenir compte de l'incertitude de mesure ; ils ne sont pas couverts par l'accréditation
- L'incertitude de mesure associée aux résultats n'est donnée que sous demande explicite du client.
- Les résultats sélectionnés en gras représentent les résultats non conformes aux critères
- MULTILAB est exonérée de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client se rapportant aux objets soumis aux essais ou, dans le cas du non-respect des exigences de prélèvement et d'acheminement des échantillons pouvant affecter la validité des résultats.
- MULTILAB ne se porte responsable que des prestations réalisées par ses soins.
- Les résultats ne concernent que le(s) échantillon(s) soumis à essais. Ils s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.



**RAPPORT D'ESSAI**  
**N° 1809/02/03/26 V0**

<b>Client :</b>	IMPACT SPORT NUTRITION
<b>Adresse :</b>	17 Rue tarek Ibn Zied El Menzah 5 ARIANA
<b>Code client :</b>	1489
<b>Réf commande :</b>	BC du 13/03/26 Selon Exigence client
<b>Demandeur d'analyses</b>	//

<b>Nature et références échantillon(s) selon le client</b>	<b>Complément alimentaire:</b> INSTANT PROTEIN BAR PEANUT ET CHOCO (BARRE HYPERPROTEINEE) LOT X01 DF 10/03/26 DLUO 10/03/27		
<b>Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s)</b>	<b>Origine de(s) l'échantillon(s)://</b>		
	<b>Responsable prélèvement :</b> Le Client	<b>Date et heure :</b> //	
	<b>Méthode de prélèvement :</b> //		<b>Température au prélèvement (°C) :</b> //
<b>Conditions de réception échantillon(s)</b>	<b>Responsable Transport échantillon (s) :</b> Le Client		
	<b>Date et heure de réception :</b> 13/03/26 à 15h00		<b>Température (°C) :</b> 18°C
	<b>Etat échantillon :</b> //	<b>Quantité :</b> 9*55 g	<b>Conditionnement :</b> Emballage Thermo scellé
<b>Conditions de stockage avant essais</b>	<b>Anomalie(s) de réception :</b> non		<b>Type anomalie :</b> //
	<b>Réfrigération</b> <input type="checkbox"/>	<b>Congélation</b> <input type="checkbox"/>	<b>Ambiante</b> <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Conditions essais</b>	<b>Méthode préparation échantillon(s) :</b> Selon méthode de l'essai indiqué dans le tableau		
	<b>Mise en analyse le :</b> 16/03/26 à 11h43		<b>Conditions particulières :</b> //

Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats	Unité(s)
/	Humidité	Dessiccation sous pression réduite à 70°C et Gravimétrie Légifrance arrêté du 08/09/77	2,9	%
/	Activité de l'eau (Aw) à 25°C	Aw mètre ISO 18787 (2017)	0,646	//
/	Indice de peroxyde	Titrimétrie NT ISO 3960 (2017)	≤0,02	m eq O <sub>2</sub> actif/kg
/	Protéines (fk=6,38)	Kjeldahl JORF 77 Légifrance arrêté du 08/09/77	28,56	%
/	➤ Sucres Totaux	Cuprométrie	3,50	%
/	➤ Fibres au détergent neutre (NDF)	Fibersac ANKOM TECHNOLOGY	12,5	%

fk : Facteur de conversion de l'azote en protéines

**-Fin du rapport-**

Edité le : 16/04/26  
**Le Responsable Laboratoire**  
**Dr Inès BATTIKH**


**Note(s) explicatives**

- Les essais identifiés par (A) sont accrédités ISO/IEC 17025 par le TUNAC.
- L'accréditation TUNAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les essais identifiés par (ST) sont externalisés dans un laboratoire partenaire de MULTILAB
- Les essais réalisés sont à la demande client et sous sa totale responsabilité. MULTILAB n'est en aucun cas responsable de l'ajout/retrait de certains essais exigés par les spécifications ou réglementation.
- S'il y a lieu, la déclaration de la conformité, les avis et interprétations sont donnés au vu des essais réalisés et au regard des critères sans tenir compte de l'incertitude de mesure ; ils ne sont pas couverts par l'accréditation
- L'incertitude de mesure associée aux résultats n'est donnée que sous demande explicite du client.
- Les résultats sélectionnés en gras représentent les résultats non conformes aux critères
- MULTILAB est exonérée de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client se rapportant aux objets soumis aux essais ou, dans le cas du non-respect des exigences de prélèvement et d'acheminement des échantillons pouvant affecter la validité des résultats.
- MULTILAB ne se porte responsable que des prestations réalisées par ses soins.
- Les résultats ne concernent que le(s) échantillon(s) soumis à essais. Ils s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

S102

01/25 V4

ITX 011