

# RAPPORT D'ESSAI N° 3344/36-01/05/26 V0

|                             |                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Client :</b>             | IMPACT SPORT NUTRITION                                 |
| <b>Adresse :</b>            | 17 Rue Tarek Ibn Zied, El Menzah 5-2091 Ariana-Tunisie |
| <b>Code client :</b>        | 1489                                                   |
| <b>Réf commande :</b>       | BC du 11/05/26 Selon Exigence client                   |
| <b>Demandeur d'analyses</b> | IMPACT NUTRITION SARL                                  |

|                                                          |                                                                                                                          |                   |                                            |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| Nature et références échantillon(s) selon le client      | Complément alimentaire: PROTEIN PANCAKE 450G DF 20/04/26 DLUO 20/04/28 Lot PPCK45G260420                                 |                   |                                            |
| Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s) | Origine de(s) l'échantillon(s) :UNITE DE PRODUCTION IMPACT SPORT NUTRITION                                               |                   |                                            |
|                                                          | Responsable prélèvement : MULTILAB                                                                                       |                   | Date et heure : 11/05/26                   |
|                                                          | Méthode de prélèvement : ISO /TS 17728 (2015)                                                                            |                   | Température au prélèvement (°C) : Ambiante |
|                                                          | Responsable Transport échantillon (s) : MULTILAB                                                                         |                   |                                            |
| Conditions de réception échantillon(s)                   | Date et heure de réception : 11/05/26 à 12h00                                                                            |                   | Température (°C) : Ambiante                |
|                                                          | Etat échantillon : //                                                                                                    | Quantité :700 g   | Conditionnement : Emballage d'origine      |
|                                                          | Anomalie(s) de réception :non                                                                                            | Type anomalie :// |                                            |
| Conditions de stockage avant essais                      | Réfrigération <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Ambiante <input checked="" type="checkbox"/> |                   |                                            |
| Conditions essais                                        | Méthode préparation échantillon(s) : ISO 6887-1 (2017) & ISO 6887-4 (2017)                                               |                   |                                            |
|                                                          | Mise en analyse le : 12/05/26 à 11h51                                                                                    |                   | Conditions particulières //                |

| Essai(s) réalisé(s) |                                                           | Méthode/Réf                                    | Résultats essais    | Unité     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| <b>A</b>            | Dénombrement des microorganismes revivifiables à 30°C     | ISO 4833 -2 (2013)                             | 1,8.10 <sup>2</sup> | UFC/g     |
| <b>A</b>            | Dénombrement des Escherichia Coli B glucuronidase+ à 44°C | ISO 16649-2 (2001)                             | <10                 | UFC/g     |
| /                   | Dénombrement des Levures à 25°C                           | NFV 08-059 (2002)                              | <10                 | UFC/g     |
| /                   | Dénombrement des Moisissures à 25°C                       |                                                | 2,5.10 <sup>2</sup> | UFC/g     |
| <b>A</b>            | Recherche de Listeria Monocytogenes                       | Compass<br>Validation AFNOR<br>BKR 23/02-11/02 | Non détectée        | Dans 25 g |
| <b>A</b>            | Recherche Salmonella Spp                                  | ISO 6579-1 (2017)                              | Non Détectée        | Dans 25 g |

UFC : Unité Formant Colonie

-Fin du rapport-

  
Édité le : 19/05/26  
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  
- 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° 3344/36-02/05/26 V1

|                             |                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Client :</b>             | IMPACT SPORT NUTRITION                                 |
| <b>Adresse :</b>            | 17 Rue Tarek Ibn Zied, El Menzah 5-2091 Ariana-Tunisie |
| <b>Code client :</b>        | 1489                                                   |
| <b>Réf commande :</b>       | BC du 11/05/26 Selon Exigence client                   |
| <b>Demandeur d'analyses</b> | IMPACT NUTRITION SARL                                  |

|                                                          |                                                                                                                          |                   |                                            |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| Nature et références échantillon(s) selon le client      | Complément alimentaire: PROTEIN PANCAKE 450G DF 20/04/26 DLUO 20/04/28 Lot PPCK45G260420                                 |                   |                                            |
| Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s) | Origine de(s) l'échantillon(s) : UNITE DE PRODUCTION IMPACT SPORT NUTRITION                                              |                   |                                            |
|                                                          | Responsable prélèvement : MULTILAB                                                                                       |                   | Date et heure : 11/05/26                   |
|                                                          | Méthode de prélèvement : ISO /TS 17728 (2015)                                                                            |                   | Température au prélèvement (°C) : Ambiante |
|                                                          | Responsable Transport échantillon (s) : MULTILAB                                                                         |                   |                                            |
| Conditions de réception échantillon(s)                   | Date et heure de réception : 11/05/26 à 12h00                                                                            |                   | Température (°C) : Ambiante                |
|                                                          | Etat échantillon : //                                                                                                    | Quantité :700 g   | Conditionnement : Emballage d'origine      |
|                                                          | Anomalie(s) de réception :non                                                                                            | Type anomalie :// |                                            |
| Conditions de stockage avant essais                      | Réfrigération <input type="checkbox"/> Congélation <input type="checkbox"/> Ambiante <input checked="" type="checkbox"/> |                   |                                            |
| Conditions essais                                        | Méthode préparation échantillon(s) : Selon méthode de l'essai indiqué dans le tableau                                    |                   |                                            |
|                                                          | Mise en analyse le : 22/05/26                                                                                            |                   | Conditions particulières : //              |

| Essai(s) réalisé(s) |                                | Méthode/Réf                            | Résultats essais | Unité |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------------------|------------------|-------|
| /                   | Protéines (/k=6,38)            | Kjeldahl ISO 8968-1 (2014)             | 27,41            | %     |
| /                   | Aflatoxine B1                  | Adaptée à<br>HPLC-FLD ISO 16050-2003   | 0,09             | µg/Kg |
| /                   | Aflatoxine B2                  |                                        | <0,05            | µg/Kg |
| /                   | Aflatoxine G1                  |                                        | 0,14             | µg/Kg |
| /                   | Aflatoxine G2                  |                                        | 1,45             | µg/Kg |
| /                   | Aflatoxine Total (B1,B2,G1,G2) |                                        | 1,68             | µg/Kg |
| /                   | Ochratoxine A                  | HPLC-FLD<br>Adaptée à ISO 15141 (2018) | <0,2             | µg/Kg |

/k : Facteur de conversion de l'azote en protéines

-Fin du rapport-

  
 Edité le : 03/07/26  
**Le Responsable Laboratoire**  
**Dr Inès BATTIKH**

#### Note(s) explicatives

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Version N°V1 :</b> Après correction des résultats des protéines.<br>Ce rapport annule et remplace le rapport N° 3344/36-02/26 V0 qui doit être détruit. Le laboratoire dégage sa responsabilité de l'utilisation de tout rapport antérieur à ce présent rapport.<br>-Les essais identifiés par <b>(A)</b> sont accrédités ISO/IEC 17025 par le TUNAC.<br>-L'accréditation TUNAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.<br>-Les essais identifiés par <b>(ST)</b> sont externalisés dans un laboratoire partenaire de MULTILAB<br>-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.<br>-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<br>-L'incertitude de mesure associée aux résultats n'est donnée que sous demande explicite du client.<br>-Les résultats sélectionnés en gras représentent les résultats non conformes aux critères<br>-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.<br>-MULTILAB ne se porte responsable que des prestations réalisées par ses soins.<br>-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.<br>-La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|