

RAPPORT D'ESSAI
 N° 3344/24-01/05/26 V0

Client :	IMPACT SPORT NUTRITION
Adresse :	17 Rue Tarek Ibn Zied, El Menzah5-2091 Ariana-Tunisie
Code client :	1489
Réf commande :	BC du 11/05/26 Selon Exigence client
Demandeur d'analyses	IMPACT NUTRITION SARL

Nature et références échantillon(s) selon le client	Complément alimentaire: HURRICANE MASS GAINER CREAMY COUKIE 3KG DF 28/04/26 DLUO 28/04/28 Lot HMGCC3K260428		
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	
Conditions de réception échantillon(s)	Responsable Transport échantillon (s) : MULTILAB		
	Date et heure de réception : 11/05/26 à 12h00	Température (°C) : Ambiante	
	Etat échantillon : //	Quantité : 700 g	Conditionnement : Emballage d'origine
Conditions de stockage avant essais	Anomalie(s) de réception : non		Type anomalie : //
	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 11h03	Conditions particulières : //	


Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats essais	Unité
A	Dénombrement des microorganismes revivifiables à 30°C	ISO 4833 -2 (2013)	<10 ²	UFC/g
A	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		<10	UFC/g
A	Recherche de Listeria Monocytogenes	Compass Validation AFNOR BKR 23/02-11/02	Non détectée	Dans 25 g
A	Recherche Salmonella Spp	ISO 6579-1 (2017)	Non Détectée	Dans 25 g

UFC : Unité Formant Colonie

-Fin du rapport-


 Edité le : 19/05/26
 Le Responsable Laboratoire
 Dr Inès BATTIKH

Note(s) explicatives

<ul style="list-style-type: none"> -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 <i>Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>. -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. 	 ANALYSES RÉFÉRENTIEL : ISO/CEI 17025 :2017 NUMERO D'ACCREDITATION : 1-0031
---	---

RAPPORT D'ESSAI
N° 3344/24-02/05/26 V0

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

Nature et références échantillon(s) selon le client	Complément alimentaire: HURRICANE MASS GAINER CREAMY COUKIE 3KG DF 28/04/26 DLUO 28/04/28 Lot HMGCC3K260428		
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	
Conditions de réception échantillon(s)	Responsable Transport échantillon (s) : MULTILAB		
	Date et heure de réception : 11/05/26 à 12h00	Température (°C) : Ambiante	
	Etat échantillon : //	Quantité : 700 g	Conditionnement : Emballage d'origine
Conditions de stockage avant essais	Anomalie(s) de réception : non		Type anomalie : //
	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 : 21/05/26	Conditions particulières : //	

Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats essais	Unité
/	Protéines (fk=6,38)	Kjeldahl ISO 8968-1 (2014)	15,36	%
/	Aflatoxine B1	Adaptée à HPLC-FLD ISO 16050-2003	<0,05	µg/Kg
/	Aflatoxine B2		<0,05	µg/Kg
/	Aflatoxine G1		<0,08	µg/Kg
/	Aflatoxine G2		<0,11	µg/Kg
/	Aflatoxine Total (B1,B2,G1,G2)		<0,29	µg/Kg
/	Ochratoxine A	HPLC-FLD Adaptée à ISO 15141 (2018)	<0,2	µg/Kg

fk : Facteur de conversion de l'azote en protéines

-Fin du rapport-

Edité le : 09/06/26
Le Responsable Laboratoire
Dr Inès BATTIKH


Note(s) explicatives

<ul style="list-style-type: none"> -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.
