

**RAPPORT D'ESSAI**  
 N° 3344/28-01/05/26 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


<b>Nature et références échantillon(s) selon le client</b>	<b>Complément alimentaire:</b> ISOLEAN DIET WHEY CHOCOLATE SMOOTH 500G DF 22/04/26 DLUO 22/04/28 Lot DWCS5G260422		
<b>Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s)</b>	<b>Origine de(s) l'échantillon(s) :</b> UNITE DE PRODUCTION IMPACT SPORT NUTRITION		
	<b>Responsable prélèvement :</b> MULTILAB	<b>Date et heure :</b> 11/05/26	
	<b>Méthode de prélèvement :</b> ISO /TS 17728 (2015)	<b>Température au prélèvement (°C) :</b> Ambiante	
<b>Conditions de réception échantillon(s)</b>	<b>Responsable Transport échantillon (s) :</b> MULTILAB		
	<b>Date et heure de réception :</b> 11/05/26 à 12h00	<b>Température (°C) :</b> Ambiante	
	<b>Etat échantillon :</b> //	<b>Quantité :</b> 700 g	<b>Conditionnement :</b> Emballage d'origine
<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> ISO 6887-1 (2017) & ISO 6887-4 (2017)		
	<b>Mise en analyse le :</b> 12/05/26 à 11h30	<b>Conditions particulières :</b> //	

Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats essais	Unité
<b>A</b>	Dénombrement des microorganismes revivifiables à 30°C	ISO 4833 -2 (2013)	<4.10 <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		<10	UFC/g
<b>A</b>	Recherche de Listeria Monocytogenes	Compass Validation AFNOR 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-


**Note(s) explicatives**

<ul style="list-style-type: none"> <li>-Les essais identifiés par <b>(A)</b> sont accrédités ISO/IEC 17025 par le TUNAC.</li> <li>-L'accréditation TUNAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.</li> <li>-Les essais identifiés par <b>(ST)</b> sont externalisés dans un laboratoire partenaire de MULTILAB</li> <li>-La recherche de Salmonella spp est réalisée hors serovars <i>Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>.</li> <li>-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.</li> <li>-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</li> <li>-L'incertitude de mesure associée aux résultats n'est donnée que sous demande explicite du client.</li> <li>-Les résultats sélectionnés en gras représentent les résultats non conformes aux critères</li> <li>-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.</li> <li>-MULTILAB ne se porte responsable que des prestations réalisées par ses soins.</li> <li>-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.</li> <li>-La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.</li> </ul>	 <b>ANALYSES</b> <small>RÉFÉRENTIEL : ISO/CEI 17025 :2017        NUMERO D'ACCREDITATION : 1-0031</small>
---	---

**RAPPORT D'ESSAI**  
 N° 3344/28-02/05/26 V0

<b>Client :</b>	IMPACT SPORT NUTRITION
<b>Adresse :</b>	17 Rue Tarek Ibn Zied, El Menzah5-2091 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

<b>Nature et références échantillon(s) selon le client</b>	<b>Complément alimentaire:</b> ISOLEAN DIET WHEY CHOCOLATE SMOOTH 500G DF 22/04/26 DLUO 22/04/28 Lot DWCS5G260422		
<b>Conditions de prélèvement et de transport échantillon(s)</b>	<b>Origine de(s) l'échantillon(s) :</b> UNITE DE PRODUCTION IMPACT SPORT NUTRITION		
	<b>Responsable prélèvement :</b> MULTILAB	<b>Date et heure :</b> 11/05/26	
	<b>Méthode de prélèvement :</b> ISO /TS 17728 (2015)	<b>Température au prélèvement (°C) :</b> Ambiante	
<b>Conditions de réception échantillon(s)</b>	<b>Responsable Transport échantillon (s) :</b> MULTILAB		
	<b>Date et heure de réception :</b> 11/05/26 à 12h00	<b>Température (°C) :</b> Ambiante	
	<b>Etat échantillon :</b> //	<b>Quantité :</b> 700 g	<b>Conditionnement :</b> Emballage d'origine
<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> 21/05/26	<b>Conditions particulières :</b> //	

Essai(s) réalisé(s)		Méthode/Réf	Résultats essais	Unité
/	Protéines (fk=6,38)	Kjeldahl ISO 8968-1 (2014)	59,59	%

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"> <li>-Les essais identifiés par <b>(A)</b> sont accrédités ISO/IEC 17025 par le TUNAC.</li> <li>-L'accréditation TUNAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.</li> <li>-Les essais identifiés par <b>(ST)</b> sont externalisés dans un laboratoire partenaire de MULTILAB</li> <li>-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.</li> <li>-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</li> <li>-L'incertitude de mesure associée aux résultats n'est donnée que sous demande explicite du client.</li> <li>-Les résultats sélectionnés en gras représentent les résultats non conformes aux critères</li> <li>-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.</li> <li>-MULTILAB ne se porte responsable que des prestations réalisées par ses soins.</li> <li>-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.</li> <li>-La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.</li> </ul>
---