

Votre contact service client

nutrition@eurofinsfr.com

+332 72 25 62 70

Du lundi au vendredi de 9H00-12H30 & 13H30-18H00

www.eurofins.com

Echantillon n° : 968-2024-00081996

Commande n° : 968-2024-014942

Code client : A00611735U3P

Date de réception : 14/05/2024

Date de mise en analyse : 14/05/2024

Date de fin d'analyse : 18/05/2024

Température de réception : Température ambiante

TERRES DU PAYS D'OTHE

Alexandra Bendyna

25B Grande Rue

89190 Foissy-sur-Vanne

France

Informations fournies par le client

Référence Client : 4- FARINE DE BLE TENDRE

Libellé marque : TERRES DU PAYS D'OTHE

| Code | Paramètres [Méthode] | Résultats |
|-----------------------------------|--|---------------------|
| Portion analytique | | |
| Bilan énergétique | | |
| Y5CEN | Calcul des valeurs énergétiques [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul] | |
| | Valeur énergétique (en kcal) | 340 kcal/100 g |
| | Valeur énergétique (en kJ) | 1 442 kJ/100 g |
| Analyses compositionnelles | | |
| C0090 | Protéines [Méthode interne , Kjeldahl (Titrimétrie)] | |
| UC | Azote total | 1,75 ± 0,08 g/100 g |
| UC | Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl) | 10,9 ± 0,5 g/100 g |
| UC | Protéines (Nx5.70) (Kjeldahl) | 9,9 ± 0,5 g/100 g |
| Y5CGL | Teneur en glucides [Calcul, Calcul] | |
| | Glucides totaux (par différence) | 73,3 g/100 g |
| | Glucides assimilables (par différence) | 70,6 g/100 g |
| AA480 | Profil des sucres [Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée] | |
| UC | Glucose | < 0,2 g/100 g |
| UC | Fructose | < 0,2 g/100 g |
| UC | Saccharose | 0,2 ± 0,3 g/100 g |
| UC | Lactose | < 0,2 g/100 g |
| UC | Maltose | 0,4 ± 0,4 g/100 g |
| UC | Somme des sucres réducteurs | 0,4 ± 0,4 g/100 g |
| UC | Somme des sucres (mono et disaccharides) | 0,7 ± 0,5 g/100 g |
| AA210 | Fibres Alimentaires Totales (TDF) [Méthode interne , Enzymatique - gravimétrie] | |
| UC | Taux de fibres | 2,7 ± 1,2 g/100 g |
| AAMG0 | Matières grasses totales (micro-ondes) [Méthode interne , Gravimétrie [Technique micro-ondes]] | |
| UC | Matière grasse totale | 1,4 ± 0,4 g/100 g |
| AA176 | Cendres à 900°C [NF EN ISO 2171, Thermogravimétrie] | |
| JF | Cendres brutes (1) | 0,53 ± 0,04 % |
| AA0R2 | Cendres sur sec [NF EN ISO 712 // NF EN ISO 2171, Calcul] | |
| JF | Cendres / sec (1) | 0,62 ± 0,03 % |
| AA07A | Humidité à 130-133°C [NF EN ISO 712, Thermogravimétrie] | |

| Code | Paramètres [Méthode] | Résultats |
|-----------------------------------|--|----------------------------------|
| Analyses compositionnelles | | |
| JF | Humidité ⁽¹⁾ | 14,88 ± 0,27 % |
| Profil des acides gras | | |
| AA25P | Profil des acides gras (% relatif) [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]] | |
| UC | Acides gras saturés | 20,49 ± 1,41 % |
| UC | Acides gras monoinsaturés cis | 15,66 ± 1,23 % |
| UC | Acides gras polyinsaturés cis | 63,86 ± 2,51 % |
| UC | Acides gras trans | < 0,05 % |
| UC | Autres acides gras | < 0,05 % |
| UC | Acides gras trans rapportés à la matière grasse | < 0,05 g/100 g de matière grasse |
| UC | Acides gras omega 3 | 3,34 ± 0,56 % |
| UC | Acides gras omega 6 | 60,52 ± 2,44 % |
| UC | Rapport omega 6 / omega 3 | 18,14 |
| UC | Acides gras non quantifiables | < 0,05 % |
| UC | C4:0 Ac. butyrique | < 0,05 % |
| UC | C6:0 Ac. caproïque | < 0,05 % |
| UC | C7:0 Ac. énanthique | < 0,05 % |
| UC | C8:0 Ac. caprylique | < 0,05 % |
| UC | C9:0 Ac. pélargonique | < 0,05 % |
| UC | C10:0 Ac. caprique | < 0,05 % |
| UC | C11:0 Ac. undécylrique | < 0,05 % |
| UC | C11:1 Ac. undécylénique | < 0,05 % |
| UC | C12:0 Ac. laurique | 0,19 ± 0,12 % |
| UC | C12:1 Ac. laurooléique | < 0,05 % |
| UC | C13:0 Ac. tridécylrique | < 0,05 % |
| UC | C13:1 Ac. tridécylénique | < 0,05 % |
| UC | C14:0 Ac. myristique | 0,37 ± 0,17 % |
| UC | C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique | < 0,05 % |
| UC | C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique | < 0,05 % |
| UC | C15:0 Ac. pentadécylrique | < 0,05 % |
| UC | C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque | < 0,05 % |
| UC | C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque | < 0,05 % |
| UC | C16:0 Ac. palmitique | 18,12 ± 1,33 % |
| UC | C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique | 0,24 ± 0,13 % |
| UC | C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique | < 0,05 % |
| UC | C17:0 Ac. margarique | < 0,05 % |
| UC | C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque | < 0,05 % |
| UC | C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque | < 0,05 % |
| UC | C18:0 Ac. stéarique | 1,50 ± 0,37 % |
| UC | C18:1 (n-6c) | < 0,05 % |
| UC | C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique | 0,99 ± 0,29 % |
| UC | C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique | < 0,05 % |
| UC | C18:1 (n-9c) Ac. oléique | 13,80 ± 1,15 % |
| UC | C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t) | < 0,05 % |
| UC | C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué | < 0,05 % |
| UC | C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6 | 60,52 ± 2,44 % |
| UC | C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique | < 0,05 % |

| Code | Paramètres [Méthode] | Résultats |
|-------------------------------|---|---------------------|
| Profil des acides gras | | |
| UC | C18:2 t2 | < 0,05 % |
| UC | C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3 | 3,34 ± 0,56 % |
| UC | C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6 | < 0,05 % |
| UC | C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) | < 0,05 % |
| UC | C18:4 (n-3) Ac. morocitique ω3 | < 0,05 % |
| UC | C19:0 Ac. nonadécylrique | < 0,05 % |
| UC | C19:1 (n-12t) | < 0,05 % |
| UC | C19:1 (n-9t) | < 0,05 % |
| UC | C20:0 Ac. arachidique | < 0,05 % |
| UC | C20:1 (n-9c) Ac. gondoique | 0,63 ± 0,23 % |
| UC | C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c) | < 0,05 % |
| UC | C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoique | < 0,05 % |
| UC | C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoique | < 0,05 % |
| UC | C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoique (DHGLA) | < 0,05 % |
| UC | C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6 | < 0,05 % |
| UC | C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3 | < 0,05 % |
| UC | C21:0 Ac. hénéicosanoïque | < 0,05 % |
| UC | C22:0 Ac. béhénique | 0,15 ± 0,10 % |
| UC | C22:1 (n-11) Ac. cétoléique | < 0,05 % |
| UC | C22:1 (n-9c) Ac. érucique | < 0,05 % |
| UC | C22:1 (n-9t) Ac. brassidique | < 0,05 % |
| UC | C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque | < 0,05 % |
| UC | C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) | < 0,05 % |
| UC | C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3 | < 0,05 % |
| UC | C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6 | < 0,05 % |
| UC | C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3 | < 0,05 % |
| UC | C24:0 Ac. lignocérique | 0,15 ± 0,10 % |
| UC | C24:1 Ac. nervonique | < 0,05 % |
| Y525P | Profil des acides gras - (g/100 g) [Méthode interne , Calcul [g/100 g]] | |
| UC | Acides gras saturés | 0,27 ± 0,14 g/100 g |
| UC | Acides gras monoinsaturés | 0,21 ± 0,12 g/100 g |
| UC | Acides gras polyinsaturés | 0,85 ± 0,26 g/100 g |
| UC | Acides gras trans | < 0,01 g/100 g |
| UC | Autres acides gras | < 0,01 g/100 g |
| UC | Somme acides gras | 1,34 ± 0,33 g/100 g |
| UC | Acides gras omega 3 | 0,04 ± 0,04 g/100 g |
| UC | Acides gras omega 6 | 0,81 ± 0,25 g/100 g |
| UC | Acides gras non quantifiables | < 0,01 g/100 g |
| UC | C4:0 Ac. butyrique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C6:0 Ac. caproïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C7:0 Ac. énanthique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C8:0 Ac. caprylique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C9:0 Ac. pélargonique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C10:0 Ac. caprique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C11:0 Ac. undécylrique | < 0,01 g/100 g |

| Code | Paramètres [Méthode] | Résultats |
|-------------------------------|--|---------------------|
| Profil des acides gras | | |
| UC | C11:1 Ac. undécylénique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C12:0 Ac. laurique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C12:1 Ac. laurooléique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C13:0 Ac. tridécylique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C13:1 Ac. tridécylnique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C14:0 Ac. myristique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C15:0 Ac. pentadécylrique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C16:0 Ac. palmitique | 0,24 ± 0,13 g/100 g |
| UC | C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C17:0 Ac. margarique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:0 Ac. stéarique | 0,02 ± 0,02 g/100 g |
| UC | C18:1 (n-6c) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique | 0,01 ± 0,01 g/100 g |
| UC | C18:1 (n-7t) Ac. transvaccenique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:1 (n-9) Ac. oléique | 0,18 ± 0,11 g/100 g |
| UC | C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6 | 0,81 ± 0,25 g/100 g |
| UC | C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:2 t2 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3 | 0,04 ± 0,04 g/100 g |
| UC | C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C19:0 Ac. nonadécylrique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C19:1 (n-12t) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C19:1 (n-9t) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:0 Ac. arachidique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:1 (n-9c) Ac. gondoique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque ω3 (EPA) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C21:0 Ac. hénicosanoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:0 Ac. béhénique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:1 (n-11) Ac. cétoléique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:1 (n-9c) Ac. érucique | < 0,01 g/100 g |

| Code | Paramètres [Méthode] | Résultats |
|-------------------------------|--|-----------------|
| Profil des acides gras | | |
| UC | C22:1 (n-9t) Ac. brassidique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3 | < 0,01 g/100 g |
| UC | C24:0 Ac. lignocérique | < 0,01 g/100 g |
| UC | C24:1 Ac. nervonique | < 0,01 g/100 g |
| Analyses élémentaires | | |
| Y5NA1 | Sodium [Méthode interne , ICP/AES] | |
| UC | Sodium (Na) | < 0,005 g/100 g |
| UC | Sel (calc. du Na) | < 0,013 g/100 g |

Notes explicatives

(1) La détermination a été sous-traitée à Eurofins Chimie Alimentaire Rouen, France

Informations sur l'accréditation

JF : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation

COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-6694

UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation

COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande. Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel que reçu ou pris en charge.

Nantes, 23/05/2024



Laurence Moinard +33 (0)251825546