



**LES PATTES DOUCES - LABORATOIRE UNAE**

**Marine MONATE**

19 rue du commandant

Victor Guerreau

58420 BRINON SUR BEUVRON

**Référence laboratoire** 21/1-082283

**Données fournies par le client** LOT ELI

**Nature de l'échantillon** Complément alimentaire

**Poids** 580g

**Etat** Broyé

**Date de réception** 06/05/2021 11:21:45

**Echantillonnage** Client

**Référence de devis** DLY210160

**Analyse(s) demandée(s)**

**Température à réception**

Ambiante

**Elimination échantillon le**

06/06/2021

**Transport**

TNT

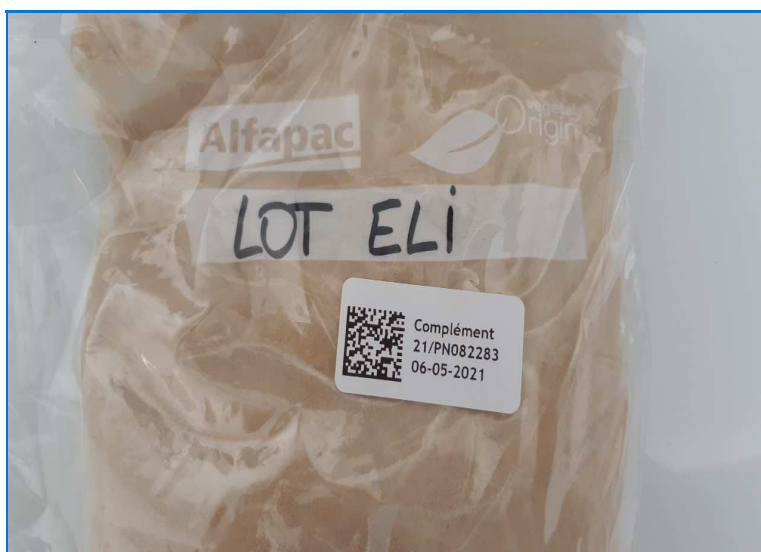
**Agence régionale**

Phytocontrol Lyon\_ouest

Allergènes

Proteines du lait

**Echantillon à réception**



## Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
<b>Allergènes</b>					
Protéines du lait (total)	ND	mg/kg	2,5		12/05/2021

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

## Avis et interprétation

Concernant l'analyse des Allergènes par Kit Elisa, la validation de l'analyse ne couvre pas le processus de transformation (effet procédé) et l'effet matrice, pouvant fortement altérer les taux de récupération et la détectabilité de l'allergène recherché.

## Légende

ND = Non détecté D = Détecté LQ = Limite de Quantification NA = Non Analysé NQ = Non Quantifiable NI = Non Interprétable

Méthodes utilisées mentionnées en page(s) suivante(s) :

MOC3125(S1) : Détermination de la teneur en protéines allergisantes dans les denrées alimentaires par méthode ELISA : méthode interne

(S1) : analyse réalisée par Phytocontrol laboratoire d'analyses - 180 rue Philippe Maupas - Parc Georges Besse - 30035 NIMES

## Commentaires

Les résultats analytiques ne sont valables que dans le périmètre du domaine d'application de la méthode utilisée.

Informations complémentaires :

Protéines du lait (total) : L'analyse des protéines du lait est réalisée par technique ELISA à l'aide du kit Ridascreen Fast Milk R4652.

Alimentaire : LD = 0,7 mg/kg - Prélèvement de surface : LD = 0,18 µg/prel. Le laboratoire suit les recommandations fournisseur pour atteindre les spécifications techniques.

Les protéines du lait comprennent les caseines  $\alpha$ ,  $\beta$ , et  $\kappa$  ainsi que la  $\beta$ -lactoglobuline provenant du lait de vache, de mouton, de chèvre et de bufflonne.

La matrice et le process de fabrication peuvent avoir une influence sur le taux de récupération.

## Signature

L'actualisation des données réglementaires est assurée par notre Service Veille Réglementaire dans le respect des dates de mise en application des textes européens ou autres référentiels publiés.

Rapport validé par :

Doriane BAUDOUIN  
Validation Analytique



- Ce certificat produit et validé électroniquement fait foi. Le nom et la fonction des responsables sur ce document ont été produits sur base d'une procédure protégée et personnalisée. Une version papier de ce document paraphé peut être obtenue sur simple demande.
- Les résultats d'analyse ne concernent que les objets soumis à l'analyse.
- En l'absence de précision et d'indication contraire, la Limite de Détection est égale à la moitié de la Limite de Quantification (hors paramètres sous-traités).
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- L'incertitude est communicable sur demande. Lorsque celle-ci est affichée sur le rapport, elle est élargie d'un facteur  $k = 2$ .
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.
- Le laboratoire n'est pas responsable des données fournies par le client qui pourraient affecter la validité des résultats.

**Allergènes**

Unité ▼ : mg/kg	Résultat	LQ	méthode
Protéines du lait (total)	ND	2,5	MOC3125