

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2021.03.26.0108.0001

Identification de l'échantillon: **21030791 Picolinate de chrome (Chromium picolinate CAS N° 14639-25-9)**

Prise en charge :

Prélèvement : **Client**

Transport : **Client**

Date (température) de prélèvement : **26/03/2021 ()**

Date (température) de réception : **29/03/2021 (/ °C)**

Date d'analyse : **29/03/2021**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Bactéries gram-négatives résistantes aux sels biliaires / g (Pharmacopée européenne 10.3)	100	< 10
Recherche Escherichia coli /g (Pharmacopée européenne 10.3)	Absence	Absence
Staphylococcus aureus / g (Pharmacopée européenne 10.3)	Absence	Absence
Germes aérobies viables totaux / g (Pharmacopée européenne 10.3)	10 000	< 50
Levures et moisissures totales / g (Pharmacopée européenne 10.3)	100	< 5
Salmonella/10g (Pharmacopée européenne 10.3)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Remarques :

Microbiologie selon les critères du devis PREN21031182

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2021.03.29.0042.0002

Identification de l'échantillon: **Picolinate de chrome (Chromium picolinate CAS N° 14639-25-9)**

Références : **21030791**

Fiche : **2103169**

Prise en charge :

Code analytique : **VAGROVEZ06**

Prélèvement : **Client**

Transport : **TRANSPORTEUR**

Date (température) de prélèvement : **26/03/2021 ()**

Date (température) de réception : **27/03/2021 (- °C)**

Date de mise en analyse : **30/03/2021**

COMPTE-RENDU PHYSICO-CHIMIQUES

Analyses (Méthodes)	Résultats	Unité
HUMIDITE (Dessication - Méthode interne ARZ/PRO/064 *)	3,8	%
MATIERES GRASSES TOTALES (Hydrolyse acide, extraction et gravimétrie - Méthode interne ARZ/PRO/092 *)	<0,1	%
PROTEINES (AZOTE*6.25) (Arrêté du 08/09/1977 Kjeldahl - Méthode interne ARZ/PRO/096*)	39,5	%
GLUCIDES CALCULES (Calcul*)	38,8	%
MATIERES MINERALES (Minéralisation et gravimétrie - Méthode interne ARZ/PRO/094 *)	17,87	%
VALEUR CALORIQUE (Calcul*)	313,2	kcal/100g
VALEUR ENERGETIQUE (Calcul*)	1 331,1	kJ/100g