Certificat d'analyse

Nom du produit:	[redacted]
Code produit:	[redacted]
Code client:	[redacted]
N° de lot:	250000
Date de durabilité minimale :	févr.-27

Profil d'acides gras ***

Paramètres	Unité	Limites	Résultats	Méthode
EPA; Acide Eicosapentaénoïque C20 :5 (FA)	mg/g	Min.376	388	SN001
DHA ; Acide Docosahexaénoïque C22 :6 (FA)	mg/g	Min.282	296	SN001
Total n-3 (7 FA) Total n-3 : EPA, DHA, 18 :3, 18 :4, 20 :4, 21 :5, 22 :5	mg/g	Min.735	767	SN001
EPA; Acide Eicosapentaénoïque C20 :5 (TG)	mg/g	Min.392	404	SN001
DHA ; Acide Docosahexaénoïque C22 :6 (TG)	mg/g	Min.294	308	SN001
Total n-3 (7 TG) Total n-3 : EPA, DHA, 18 :3, 18 :4, 20 :4, 21 :5, 22 :5	mg/g	Min.764	797	SN001

Qualité

Paramètres	Unité	Limites	Résultats	Méthode
Indice de peroxyde *	meq O_2/kg	Max.5	3,2	NF EN ISO 27107
Indice d'anisidine **	-	Max.20	3	SN014
Total oxidation (Totox) **	**-**	**Max.26**	**3**	**SN026**
Arôme	%	Approx.1,5	1,4	SN001

** Testé sur le produi fini*

*** Valeurs avant le rajout de l'arôme citron et le process XO*

**** Obtenu par calcul*

Résultats d'analyse:	Date:	Vérifié par :
X Satisfaisant ☐ Pas satisfaisant	28/03/2025	Quality department