

Informations fournies par le client

Référence Client : CORE TECH NUTRITION- 100% WHEY

Votre commande : WHEY CORE TECH NUTRITION

N° lot : 177412

DLC/DLUO : 02/26

Biologique : Faux

Libellé marque : CORE TECH NUTRITION

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Portion analytique			
Bilan énergétique			
Y5CEN	Calcul des valeurs énergétiques [selon règlement UE n°1169/2011, Calcul]		
	Valeur énergétique (en kcal)	361 kcal/100 g	368,4 kcal/100 g
	Valeur énergétique (en kJ)	1 534 kJ/100 g	1 556,13 kJ/100 g
Analyses compositionnelles			
C0090	Protéines [Méthode interne , Kjeldahl (Titrimétrie)]		
	Azote total	12,37 ± 0,31 g/100 g	
	Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	77,3 ± 1,9 g/100 g	78 g/100 g
Y5CGL	Teneur en glucides [Calcul, Calcul]		
	Glucides totaux (par différence)	10,3 g/100 g	
	Glucides assimilables (par différence)	10,3 g/100 g	
AA480	Profil des sucres [Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée]		
	Glucose	< 0,2 g/100 g	
	Fructose	< 0,2 g/100 g	
	Saccharose	< 0,2 g/100 g	
	Lactose	4,1 ± 1,0 g/100 g	
	Maltose	< 0,2 g/100 g	
	Somme des sucres réducteurs	4,1 ± 1,0 g/100 g	
	Somme des sucres (mono et disaccharides)	4,1 ± 1,0 g/100 g	
A7367	Matières grasses totales [Méthode interne , Gravimétrie]		
	Taux de matière grasse extraite	1,2 ± 0,6 g/100 g	
AA009	Cendres [Méthode interne , Gravimétrie]		
	Cendres brutes	6,87 ± 0,35 g/100 g	
A7359	Humidité à 70°C sous vide [Méthode interne , Thermogravimétrie]		
	Perte de masse à la dessiccation	4,3 ± 0,5 g/100 g	
	Extrait sec	95,7 g/100 g	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Profil des acides gras			
AA25P	Profil des acides gras (% relatif) [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]]		
	Acides gras saturés	58,66 ± 2,40 %	
	Acides gras monoinsaturés cis	36,34 ± 1,89 %	
	Acides gras polyinsaturés cis	4,99 ± 0,69 %	
	Acides gras trans	< 0,05 %	
	Autres acides gras	< 0,05 %	
	Acides gras trans rapportés à la matière grasse	< 0,05 g/100 g de matière grasse	
	Acides gras omega 3	< 0,05 %	
	Acides gras omega 6	4,99 ± 0,69 %	
	Acides gras non quantifiables	< 0,05 %	
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,05 %	
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,05 %	
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,05 %	
	C8:0 Ac. caprylique	1,07 ± 0,31 %	
	C9:0 Ac. pélargonique	< 0,05 %	
	C10:0 Ac. caprique	1,84 ± 0,41 %	
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,05 %	
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,05 %	
	C12:0 Ac. laurique	2,47 ± 0,48 %	
	C12:1 Ac. laurooléique	< 0,05 %	
	C13:0 Ac. tridécylrique	< 0,05 %	
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,05 %	
	C14:0 Ac. myristique	7,26 ± 0,83 %	
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	0,47 ± 0,20 %	
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,05 %	
	C15:0 Ac. pentadécylrique	0,76 ± 0,26 %	
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %	
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécenoïque	< 0,05 %	
	C16:0 Ac. palmitique	32,28 ± 1,78 %	
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	1,73 ± 0,40 %	
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0,05 %	
	C17:0 Ac. margarique	< 0,05 %	
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %	
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,05 %	
	C18:0 Ac. stéarique	12,98 ± 1,12 %	
	C18:1 (n-6c)	< 0,05 %	
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	1,12 ± 0,31 %	
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0,05 %	
	C18:1 (n-9c) Ac. oléique	33,02 ± 1,80 %	
	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)	< 0,05 %	
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,05 %	
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	4,99 ± 0,69 %	
	C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique	< 0,05 %	
	C18:2 t2	< 0,05 %	
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	< 0,05 %	
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,05 %	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Profil des acides gras			
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,05 %	
	C18:4 (n-3) Ac. moroïque ω3	< 0,05 %	
	C19:0 Ac. nonadécylrique	< 0,05 %	
	C19:1 (n-12t)	< 0,05 %	
	C19:1 (n-9t)	< 0,05 %	
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,05 %	
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque	< 0,05 %	
	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c)	< 0,05 %	
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,05 %	
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,05 %	
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque (DHGLA)	< 0,05 %	
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,05 %	
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3	< 0,05 %	
	C21:0 Ac. hénicosanoïque	< 0,05 %	
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,05 %	
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,05 %	
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,05 %	
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,05 %	
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,05 %	
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,05 %	
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3	< 0,05 %	
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,05 %	
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahénoïque (DHA) ω3	< 0,05 %	
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,05 %	
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,05 %	
Y525P	Profil des acides gras - (g/100 g) [Méthode interne , Calcul [g/100 g]]		
	Acides gras saturés	0,67 ± 0,23 g/100 g	
	Acides gras monoinsaturés	0,42 ± 0,17 g/100 g	
	Acides gras polyinsaturés	0,06 ± 0,05 g/100 g	
	Acides gras trans	< 0,01 g/100 g	
	Autres acides gras	< 0,01 g/100 g	
	Somme acides gras	1,15 ± 0,30 g/100 g	
	Acides gras omega 3	< 0,01 g/100 g	
	Acides gras omega 6	0,06 ± 0,05 g/100 g	
	Acides gras non quantifiables	< 0,01 g/100 g	
	C4:0 Ac. butyrique	< 0,01 g/100 g	
	C6:0 Ac. caproïque	< 0,01 g/100 g	
	C7:0 Ac. énanthique	< 0,01 g/100 g	
	C8:0 Ac. caprylique	0,01 ± 0,01 g/100 g	
	C9:0 Ac. pélargonique	< 0,01 g/100 g	
	C10:0 Ac. caprique	0,02 ± 0,02 g/100 g	
	C11:0 Ac. undécylrique	< 0,01 g/100 g	
	C11:1 Ac. undécylénique	< 0,01 g/100 g	
	C12:0 Ac. laurique	0,03 ± 0,03 g/100 g	
	C12:1 Ac. lauroléique	< 0,01 g/100 g	
	C13:0 Ac. tridécylrique	< 0,01 g/100 g	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Profil des acides gras			
	C13:1 Ac. tridécylénique	< 0,01 g/100 g	
	C14:0 Ac. myristique	0,08 ± 0,06 g/100 g	
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g	
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0,01 g/100 g	
	C15:0 Ac. pentadécylénique	< 0,01 g/100 g	
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C16:0 Ac. palmitique	0,37 ± 0,16 g/100 g	
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	0,02 ± 0,02 g/100 g	
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0,01 g/100 g	
	C17:0 Ac. margarique	< 0,01 g/100 g	
	C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C18:0 Ac. stéarique	0,15 ± 0,10 g/100 g	
	C18:1 (n-6c)	< 0,01 g/100 g	
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	0,01 ± 0,01 g/100 g	
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0,01 g/100 g	
	C18:1 (n-9) Ac. oléique	0,38 ± 0,16 g/100 g	
	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g	
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué	< 0,01 g/100 g	
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6	0,06 ± 0,05 g/100 g	
	C18:2 (n-6t) Ac. linoléaidique	< 0,01 g/100 g	
	C18:2 t2	< 0,01 g/100 g	
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3	< 0,01 g/100 g	
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0,01 g/100 g	
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)	< 0,01 g/100 g	
	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3	< 0,01 g/100 g	
	C19:0 Ac. nonadécylénique	< 0,01 g/100 g	
	C19:1 (n-12t)	< 0,01 g/100 g	
	C19:1 (n-9t)	< 0,01 g/100 g	
	C20:0 Ac. arachidique	< 0,01 g/100 g	
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoïque	< 0,01 g/100 g	
	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c)	< 0,01 g/100 g	
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosadiénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0,01 g/100 g	
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaénoïque ω3 (EPA)	< 0,01 g/100 g	
	C21:0 Ac. hénéicosanoïque	< 0,01 g/100 g	
	C22:0 Ac. béhénique	< 0,01 g/100 g	
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique	< 0,01 g/100 g	
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique	< 0,01 g/100 g	
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique	< 0,01 g/100 g	
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiénoïque	< 0,01 g/100 g	
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0,01 g/100 g	
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3	< 0,01 g/100 g	
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0,01 g/100 g	

Code	Paramètres [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Profil des acides gras			
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3	< 0,01 g/100 g	
	C24:0 Ac. lignocérique	< 0,01 g/100 g	
	C24:1 Ac. nervonique	< 0,01 g/100 g	
Analyses élémentaires			
Y5NA1	Sodium [Méthode interne, ICP/AES]		
	Sodium (Na)	0,078 ± 0,009 g/100 g	
	Sel (calc. du Na)	0,195 ± 0,022 g/100 g	
Acides Aminés			
DJ009	Tryptophane [EU 152/2009, LC/FLUO]		
HI	Tryptophane total (1)	1,14 ± 0,114 g/100 g	
DI004	Profil d'acides aminés (hydrolyse acide) [ISO 13903:2005, Chromatographie ionique - UV]		
HI	Hydroxyproline (1)	< 0,2 g/100 g	0 g/100 g
HI	Ornithine (1)	< 0,05 g/100 g	0 g/100 g
HI	Thréonine (1)	3,70 ± 0,518 g/100 g	6,2 g/100 g
HI	Acide aspartique (1)	6,39 ± 0,895 g/100 g	9,44 g/100 g
HI	Sérine (1)	4,38 ± 0,613 g/100 g	4,74 g/100 g
HI	Lysine (1)	7,37 ± 1,032 g/100 g	8,43 g/100 g
HI	Valine (1)	5,31 ± 0,743 g/100 g	5,57 g/100 g
HI	Proline (1)	8,97 ± 1,256 g/100 g	5,86 g/100 g
HI	Alanine (1)	2,72 ± 0,381 g/100 g	4,55 g/100 g
HI	Phénylalanine (1)	4,12 ± 0,577 g/100 g	3,01 g/100 g
HI	Isoleucine (1)	4,27 ± 0,598 g/100 g	5,56 g/100 g
HI	Glycine (1)	1,50 ± 0,210 g/100 g	1,64 g/100 g
HI	Tyrosine (1)	4,15 ± 0,581 g/100 g	2,76 g/100 g
HI	Arginine (1)	2,88 ± 0,403 g/100 g	2,24 g/100 g
HI	Leucine (1)	8,22 ± 1,151 g/100 g	9,59 g/100 g
HI	Histidine (1)	2,33 ± 0,326 g/100 g	1,65 g/100 g
HI	Acide glutamique (1)	19,0 ± 2,660 g/100 g	15,7 g/100 g
DJ011	Cystine, méthionine (hydrolyse oxydante) [ISO 13903:2005, Chromatographie ionique - UV]		
HI	Méthionine (1)	2,21 ± 0,309 g/100 g	
HI	Cystéine + Cystine (1)	0,688 ± 0,096 g/100 g	