

	CERTIFICAT DE CONFORMITE	DATE
		03/06/19
		VERSION N°1

POUR LE CLIENT

NUV

NOVOMA SARL
 BATIMENT ZEPHYR AVENUE BERNARD
 31 400 TOULOUSE

Je soussigné M. WACRENIER, Président de Laboratoire PHYTOCOSMA SAS certifie que le produit cité ci-après est conforme aux spécifications établies.

Nous vous rappelons qu'il vous appartient de vérifier les conditions de distribution et d'utilisation de ces produits conformément à la législation en vigueur.

Code interne	NUVACE02
Désignation interne	ACEROLA BIO 30cprs

Code client	
Désignation client	ACEROLA BIO

Numéro de lot	D16218	Numéro de BL	20561
---------------	--------	--------------	-------

Date de fabrication	03/04/2023	DDM	04/2026
---------------------	------------	-----	---------

Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'oxygène et de la lumière à une température comprise entre 15 et 25°C dans son emballage d'origine
----------------------------	---

Le produit contient de(s) Allergène(s)	Non
--	-----

Liste des allergène(s) dans le produit

Non applicable

Le produit contient de(s) Additif(s)	Non
--------------------------------------	-----

Liste de(s) additif(s) dans le produit

Non applicable

Le produit est BIO	Oui*
--------------------	------

(*Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01 et process conforme à la fabrication de produits biologiques)

Le produit est sans OGM	Oui	Le produit est Ionisé	Non
-------------------------	-----	-----------------------	-----

Le produit est sans Gluten	Non
----------------------------	-----

Conforme Végétarien	Oui	Conforme Végétalien	Oui
---------------------	-----	---------------------	-----

Conforme Halal	Oui	Conforme Casher	Oui
----------------	-----	-----------------	-----

R 99454



ORGANIC ACEROLA POWDER 17% native vitamin C

Organic juice concentrate of Malpighia glabra L. berries spray dried on organic maize maltodextrin carrier.

Plant part	Fruit	Product N°:	E389ESB
Packing	20 or 25 kg cardboard box	Certificat N° :	FLT.F2118101.05
Storage	In dry and cool place away from light	Batch N°:	F2118101
Carrier	Organic maize maltodextrin	Manufactured/ :	14/03/2022
		Date Retest:	13/03/2024

ANALYSES	SPECIFICATIONS	RESULTS	METHODS
CHARACTERISTICS			
Organoleptic characters	Orange to light brown powder	CONFORME	EP 2.3.4
TRIAL			
Loss on drying (%) m/m	Not more than 6.0	2,4	EP 2.8.17
Granulometry	Not less than 97% through 180 µm	CONFORME	EP 2.9.12
Heavy metals search	Not more than 10 ppm	CONFORME	EP 2.4.8 C
Lead content in ppm	Not more than 3	CONFORME	EP 2.4.27
Cadmium content in ppm	Not more than 1	CONFORME	EP 2.4.27
Mercury content in ppm	Not more than 0.1	CONFORME	EP 2.4.27
Arsenic content in ppm	Not more than 1	CONFORME	EP 2.4.27
Pesticids residues	Not permitted	CONFORME	EP 2.8.13
DOSAGE			
Ascorbic acid content (%) m/m	Not less than 17.0	17,1	NMR - EP 2.2.33
MICROBIOLOGICAL CHARACTERIST			
Total aerob germ at 30°C	Not more than 10 000 CFU/g	<1000	EP 2.6.12 / 2.6.31 ou AFNOR
Yeasts and moulds	Not more than 100 CFU/g	<10	EP 2.6.12 / 2.6.31 ou AFNOR
Enterobacteria	Not more than 100 CFU/g	<10	EP 2.6.12 / 2.6.31 ou AFNOR
Staphylococcus aureus	None in 1g	CONFORME	EP 2.6.12 / 2.6.13 ou AFNOR
Escherichia coli	None in 1g	CONFORME	EP 2.6.12 / 2.6.31 ou AFNOR
Salmonella	None in 25 g	CONFORME	EP 2.6.12 / 2.6.31 ou AFNOR

Details :

Comment:

laboratory :

Allison TRASSARD / Quality Manager



SP.S.E389ESB.14

V. 4

Date of validation : 29-mars-22

Page 1 of 1

Félines - 49320 COUTURES - Phone number: (33) 02 41 57 68 81 - Fax: (33) 02 41 57 68 79



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Organic product certified by Ecocert FR-BIO-01

Natural
BIO

Product and Batch Informations

ORGANIC RICE STARCH

ref: AMIRIZ.B.01

Batch	2123FB	Country of manufacturing	Europe
MF date	02/03/2021	Expiration date	23/02/2024

ANALYSIS ITEM	SPECIFICATION	RESULT	TEST METHOD
---------------	---------------	--------	-------------

Active Ingredients/Substance to control

Assay	/	/	/
Substance to control *	/	/	/

Physical/Chemical Control

Appearance**	White light powder	Complies	visual
Protin (Nx6,25)	NMT 1,00% (d.s)	0,40%	IR
pH	6,0-7,5	6,64	20% sol
Loss on drying	NMT 14%	10,45%	IR
Ash	NMT 0,6% (d.s)	0,27%	IR
Sieve analysis **	NMT 20% > 50 microns NMT 0,1% > 500 microns	Complies	sieving

Contaminant Control*

Lead (Pb)	NMT 3ppm	Complies	Eu Reg 1881/2006
Arsenic (As)	NMT 2ppm	Complies	
Cadmium(Cd)	NMT 1ppm	Complies	
Mercury (Hg)	NMT 0,1ppm	Complies	

Microbiological Control

Total aerobic microbial	NMT 10 000 cfu/g	600cfu/g	3M petrifilm
Tot. yeast	NMT 100 cfu/g	40 cfu/g	3M petrifilm
Tot mould	NMt 500 cfu/g	80cfu/g	3M petrifilm
Bile tolerant gram - bacteria	NMT 10 cfu/g	<10 cfu/g	3M petrifilm

Allegations

Allergens	Allergen free
GMO	No OGM
Irradiation	No irradiation

Packing and Storage

Packing	Suitable for food industry
Storage	Store in dry places and keep away from strong direct light and heat.

*According to a control plan

**Depending to variations of raw material

27/04/2022
Angebault Mélanie
Quality Assistant



NATURAL

12, avenue des carreaux – 49480 – St Sylvain d'Anjou – France

Tel : +33 241 475 225 Fax : +33 241 476 044

Mail : quality@natural-ingredients.fr

Le Lion d'Angers, le 14 février 2022

NATURAL
12 Avenue des Carreaux
49480 SAINT SYLVAIN D'ANJOU



• **N° de client** : 8204

• **Echantillon*** : AMIRIZ.B.01 AMIDON DE RIZ BIO

N° Lot : 2026LG

DLC : 26/07/23

• **PRÉLÈVEMENT** :

Date de prélèvement : 04/02/22

T° à réception : °C

Réception laboratoire le : 07/02/22

Analysé le : 08/02/22

• **RÉSULTATS** :

Référentiel : NATURAL_ALIM / Produits Natural- 20181026YB02

Paramètre	Méthode	Résultat	Critère	Conclusion
© Micro-organismes à 30°C / g	NF EN ISO 4833-1	< 100	50 000	Satisfaisant
© Entérobactéries présumées à 30°C / g	NF V 08-054	< 10	100	Satisfaisant
Escherichia coli B-glucuronidase positive / g	NF EN ISO 16649-3	Non détecté	Non détecté	Satisfaisant
© Salmonella / 25 g	BRD 07/11-12/05 (Rapid Salmonella validée AFNOR)	Non détecté	Non détecté	Satisfaisant
© Levures et moisissures / g	NF V 08-059	< 10	500	Satisfaisant

• **CONCLUSION** :

Echantillon satisfaisant

La conclusion ne prend en compte que les résultats des recherches effectuées et pour lesquelles un critère de référence est édité sauf cas dépendant d'un ratio. La conclusion est donnée sous réserve quand le résultat est sous la forme Ne'.

L'incertitude de mesure n'est pas prise en compte pour émettre la conclusion.

Prélèvement non couvert par l'accréditation et conclusion non couverte par l'accréditation si au moins un paramètre n'est pas réalisé sous accréditation (sauf ratio).

L'accréditation de la section Essai du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et signalés par ©.

*Les résultats consignés ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse. Dans le cas où l'échantillon est fourni par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu. *Informations fournies par le client.*

La reproduction du présent rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Ne' et Ne: Nombre estimé et N': Nombre obtenu à partir de la boîte de la dernière dilution selon NF EN ISO 7218.

François LE NESTOUR
Responsable technique



ZA LA GUIDE 1
43200 YSSINGEAUX
Tel. 04.71.59.04.78
info.sevarome@nactis.com

DDM

05/12/2023

Numéro de lot

22Y232793

VISA Sevarome

BULLETIN D'ANALYSES

Description du produit

OK Non OK

Consistance **poudre hydrosoluble**
Couleur **blanc**
Odeur **fruits des bois, mûre, myrtille, frambois**
REFERENCE **ACNP004392**
CODE SAP **ANP100376**

Mentions de contrôle :

X : Validation contrôlé
O : Non contrôlé (données indicatives ou produit non sensible)

Protocole de dégustation

Eau sucrée à 5%

ou : Application réelle

Statut légal

Dénomination **AROME FRUITS DES BOIS EN POUVRE**Statut légal : **AROME NATUREL**Code douanier **33021090**

Application

produits diététiques

Dosage indicatif (g/kg)

2 à 4

Composition Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949

additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) 1129/2011

- Agents d'aromatization (équivalences éventuelles)

substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)**préparation(s) aromatisante(s)**

- Substances limitées :

pulégone : 1,6 - 5,4 mg/kg, méthyl eugenol : 1,2 mg/kg

Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

- Autres déclarations :

OGM (Directives 1829 et 1830/2003/CE **non**)**Allergènes** (Directive 2007/68/CE) : **non**

- Solvants - supports :

dextrose (ex-blé), éthanol, triacétine (E1518) (0,96%)

- Additifs (*) :

E.551 : antiagglomérant, Silice colloïdale [nano] (4%)**E.270 : acide lactique (0,6%)**- Fiche sécurité : **oui**

(*) Notion de carry-over (Décret du 7/12/84 et Circulaire 23/08/85)

Additif non déclarable (sauf (1)) dans le produit fini si : l'additif se retrouvant dans le produit fini ne provient que de la matière première employée et n'a aucune influence sur le produit fini. La preuve en incombe au fabricant de l'aliment. L'indication des solvants ou supports (proportion limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'arôme n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant cet arôme.

Analyse physicochimique

N.S. : Non Significatif OK Non OK

pH 20°C **N.S.**
Densité 20°C **0,600**
Indice de Réfraction 20 °C **N.S.**
Indice polarimétrique 20°C
% vol./vol.éthanol 20°C **4**
% matière sèche

Microbiologie

OK Non OK

OK Non OK

Germes totaux **<3000 / g** Staphylocc **0/1g**
Levures / **< 500 / g** ASR **0/1g**
Moisissures **< 500 / g** Salmonelle **0/25g**
Coliformes **0 / 1 g**
Coliformes fécaux **0 / 1 g**

Nutrition

Métaux lourds les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008

Autre
°BRIX
Point éclair (°C) **> 100**

Protéines **0%**
Glucides **81 - 82%**
Lipides **0%**
Humidité **8 - 12%**
Autres **N.S.**
Fibres **0%**
Dont sucres **81 - 82%**
Acides gras saturés **0%**
Sodium **4,46 mg/kg**

Kcal / 100 g **350**

Conformément à nos fiches techniques

Conservation

Stockage Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine;

Durée de conservation **12** mois (dans l'emballage d'origine non ouvert)
3 mois après ouverture et correctement fermé

Température stockage

15-25 °C

Température stockage

20 °C

Transport Terrestre, maritime ou aérien.

Clause de responsabilité

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Tous les renseignements obligatoires ou facultatifs permettant au client de se conformer à la réglementation en vigueur ont été fournis. Par conséquent, le fournisseur se considère déchargé de toute responsabilité en ce qui concerne les infractions découlant de l'utilisation du produit.