

SAS OCEAN VERT DISTRIBUTION

Madame DUREPAIRE

277 rue du camp de souge - Lot 11 & 12
33127 St Jean D Illac

pauline@ocean-vert.com

Canéjan, 24/05/2024

v/réf. : COMMANDE DU 03/05/2024

n/réf. : CPA 24/05/61402 –

RAPPORT D'ANALYSE

Dossier suivi par : **KRIEGER Laura**

Méthodes :

**PREPARATION (NF EN ISO 12966-2 ou MET. INT. PQ1-AG-PREP) ET ANALYSE (NF EN ISO 12966-4) PAR CPG
DES ESTERS METHYLIQUES D'ACIDES GRAS (*) - Composition et teneur**

ECHANTILLONS

Date de réception : 03/05/2024

Remarque :

ITERG engage sa responsabilité pour ce qui est de la bonne conduite des essais qu'il réalise et l'exactitude des résultats qu'il fournit quant aux matières d'œuvre (contenus) analysées.

Il ne peut porter aucun avis sur l'authenticité des références, dénominations et emballages (contenants) des échantillons remis par le Donneur d'Ordre, mentions reprises dans les bulletins d'analyse seulement pour désigner lesdits échantillons.

La nature et les références de(s) échantillon(s) sont des données fournies par le Donneur d'Ordre.

. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.

. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. ITERG informe ses clients qu'ils ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation.

. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai.

. Les résultats des déterminations COFRAC (*) peuvent être accompagnés des incertitudes de mesure. Elles sont précisées en italique, directement dans le tableau de résultats ou reportées en fin de rapport.

PERNIXOL 420 - LOT PER420-22LP

Détermination de la composition en acides gras (Résultats exprimés en équivalent esters méthyliques avec facteurs de correction)		
<i>Incertitude sur la composition : 8 % de la valeur obtenue avec un minimum de 0,5 % et un maximum de 3,5 %</i>		
Appellation commune	Acides gras	Résultat(s)
Acide caprylique	8:0	0,25 %
Acide caprique	10:0	0,20 %
Acide laurique	12:0	0,05 %
Acide myristique	14:0	0,82 %
Acide myristoléique	14:1	0,16 %
Acide pentadécanoïque	15:0	0,07 %
Acide palmitique	16:0	12,14 %
Acide palmitoléique et ses isomères	16:1	0,97 %
	16:2	0,13 %
Acide margarique	17:0	0,10 %
Acide heptadécénoïque	17:1	0,13 %
Acide stéarique	18:0	1,41 %
Acide oléique (et ses isomères cis)	18:1 trans	0,08 %
	18:1	19,61 %
	18:2 trans	<0,05 %
Acide linoléique	18:2 cis	1,58 %
Acide gamma linoléique	18:3 (n-6)	0,12 %
	18:3 trans	<0,05 %
Acide linoléique	18:3 (n-3) cis	0,39 %
Acide stéaridonique	18:4 (n-3)	0,47 %
Acide arachidique	20:0	0,17 %
Acide gondoïque	20:1	0,30 %
	20:2 (n-6)	0,06 %
	20:3 (n-6)	0,16 %
Acide arachidonique	20:4 (n-6)	0,22 %
	20:4 (n-3)	0,52 %
EPA	20:5 (n-3)	1,85 %
Acide béhénique	22:0	0,27 %
Acide érucique	22:1	0,43 %
	22:4 (n-6)	<0,05 %
	21:5 (n-3)	<0,05 %
DPA	22:5 (n-6)	10,08 %
	22:5 (n-3)	0,21 %
	22:6 (n-3) trans	0,32 %
DHA	22:6 (n-3)	46,56 %
Acide lignocérique	24:0	0,08 %
Acide nervonique	24:1	<0,05 %

Acides gras saturés	15,56 %
Acide gras mono-insaturés	21,59 %
Acides gras polyinsaturés	62,37 %
dont (n-3)	50,02 %
dont (n-6)	12,21 %
Acides gras trans totaux	0,40 %
Teneur en acides gras	91,586 g/100g
Méthode utilisée (analyse acides gras)	Transméthylation au BF3 (préparation manuelle)
Analyse réalisée le : 21/05/2024	



Chargée d'affaires

Signature numérique certifiée



Laura KRIEGER