

	<b>CERTIFICAT DE CONFORMITE</b>	DATE
		VERSION N°1

POUR LE CLIENT

NUV

NOVOMA SARL

Je soussigné \_\_\_\_\_ 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		Numéro de BL	
---------------	--	--------------	--

Date de fabrication		DDM	
---------------------	--	-----	--

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
----------------	-----	-----------------	-----





# certificat of analysis

## 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  
 Packing: 20 or 25 kg cardboard box  
 Storage: In dry and cool place away from light  
 Carrier: Organic maize maltodextrin

Product N°:  
 Certificat N° :  
 Batch N°:  
 Manufactured/ :  
 Date Retest:

### 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	2,5	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	17,2	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 :

/ Quality Manager

## Certificate of Analysis

### General Information

Product	Remy O DR6	Production Date		(dd/mm/yyyy)
Batch		Best before		(dd/mm/yyyy)
Issued by	Quality Control Management	Date CoA Issued		(dd/mm/yyyy)

### Results of analyses

Parameter	Result	Unit	Method <sup>(1)</sup>	LSL	USL
<b>Physical and Chemical Parameters</b>					
Moisture	7	g/100g	ISO 712	≤	14
Protein content (N*6,25) on DM	3,6	g/100g d.m.	ISO 1871 <sup>(1)</sup>	≤	6,0
Ash content on DM	0,2	g/100g d.m.	ISO 3593	≤	1,0
<b>Rheological Parameters</b>					
Starting gel point, pH as is, 6%	83	°C	Brabender	≥	60
End viscosity, pH as is, 6%	584	BU	Brabender	≥	500
<b>Microbiological Parameters</b>					
Salmonella (/375g)	Negative	/375g	ISO 6579		Negative
Total mesophilic bacteria (aerobic)	100	cfu/g	ISO 4833	≤	100.000
Yeasts and Moulds	<10	cfu/g		≤	1.000
Enterobacteriaceae	<10	cfu/g		≤	100

<sup>(1)</sup> or (acknowledged and) validated equivalent

### Remarks

We herewith confirm that the product complies with the corresponding guarantees listed in its Product Sheet .

Rice starch issued from organic farming, Certisys BE-BIO-01 , Certified Organic NOP by bio.inspecta AG

		DDM			
		Numéro de lot			
<b>BULLETIN D'ANALYSES</b>		VISA			
Description du produit		OK Non OK			
Consistance <b>poudre</b> <b>hydrosoluble</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		Mentions de contrôle :	
Couleur <b>blanc</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		X : Validation contrôlé	
Odeur <b>fruits des bois, mûre, myrtille, frambois</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		O : Non contrôlé (données indicatives ou produit non sensible)	
REFERENCE				Protocole de dégustation	
CODE SAP				<b>Eau sucrée à 5%</b>	
Statut légal				ou : Application réelle	
Dénomination <b>AROME FRUITS DES BOIS EN POUDRE</b>					
Statut légal : <b>AROME NATUREL</b>					
Code douanier <b>33021090</b>		Application <b>produits diététiques</b>		Dosage indicatif (g/kg) <b>2 à 4</b>	
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'aromatisation (équivalences éventuelles)		- Solvants - supports :			
<b>substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)</b>		<b>dextrose (ex-blé), éthanol,</b>			
<b>préparation(s) aromatisante(s)</b>		<b>triacétine (E1518) (0,96%)</b>			
- Substances limitées :		- Additifs (*) :			
<b>pulégone : 1,6 - 5,4 mg/kg, méthyl eugenol : 1,2 mg/kg</b>		<b>E.551: antiagglomérant, Silice colloïdale [nano] (4%)</b>			
Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.		<b>E.270 : acide lactique (0,6%)</b>			
- Autres déclarations :		- Fiche sécurité : <b>oui</b>			
<b>OGM</b> (Directives 1829 et 1830/2003/CE) <b>non</b>					
<b>Allergènes</b> (Directive 2007/68/CE) : <b>non</b>					
(*) 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		<b>N.S.</b>		<input type="checkbox"/>	
Densité 20°C		<b>0,600</b>		<input type="checkbox"/>	
Indice de Réfraction 20 °C		<b>N.S.</b>		<input type="checkbox"/>	
Indice polarimétrique 20°C				<input type="checkbox"/>	
% vol./vol.éthanol 20°C		<b>4</b>		<input type="checkbox"/>	
% matière sèche				<input type="checkbox"/>	
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				<input type="checkbox"/>	
Point éclair (°C)		<b>&gt; 100</b>		<input type="checkbox"/>	
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		<b>12</b> mois (dans l'emballage d'origine non ouvert)		Température stockage <b>15-25 °C</b>	
		<b>3</b> mois après ouverture et correctement fermé		Température stockage <b>20 °C</b>	
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.					

Microbiologie		OK Non OK		OK Non OK	
Germes totaux	<b>&lt;3000 / g</b>	<input type="checkbox"/>	Staphylococ	<b>0/1g</b>	<input type="checkbox"/>
Levures /	<b>&lt; 500 / g</b>	<input type="checkbox"/>	ASR	<b>0/1g</b>	<input type="checkbox"/>
Moississures	<b>&lt; 500 / g</b>	<input type="checkbox"/>	Salmonelle	<b>0/25g</b>	<input type="checkbox"/>
Coliformes	<b>0 / 1 g</b>	<input type="checkbox"/>			
Coliformes fécaux	<b>0 / 1 g</b>	<input type="checkbox"/>			

Nutrition		OK Non OK	
Protéines	<b>0%</b>	<input type="checkbox"/>	
Glucides	<b>81 - 82%</b>	<input type="checkbox"/>	
Lipides	<b>0%</b>	<input type="checkbox"/>	
Humidité	<b>8 - 12%</b>	<input type="checkbox"/>	
Autres	<b>N.S.</b>	<input type="checkbox"/>	
Fibres	<b>0%</b>	<input type="checkbox"/>	
Dont sucres	<b>81 - 82%</b>	<input type="checkbox"/>	
Acides gras saturés	<b>0%</b>	<input type="checkbox"/>	
Sodium	<b>4,46 mg/g</b>	<input type="checkbox"/>	
Kcal / 100 g	<b>350</b>	<input type="checkbox"/>	