

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

POUR LE CLIENT

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
 Désignation interne

Code client
 Désignation client

Numéro de lot Numéro de BL

Date de fabrication DDM

Conditions de conservation

Le produit contient de(s) Allergène(s)

Liste des allergène(s) dans le produit

Le produit contient de(s) Additif(s)

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

Le produit est BIO

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

Le produit est sans OGM Le produit est Ionisé

Le produit est sans Gluten

Conforme Végétarien Conforme Végétalien

Conforme Halal Conforme Casher

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°: **E389ESB**
 Certificat N° : **FLT.N3305301.14**
 Batch N°: **N3305301**
 Manufactured/ : **26/07/2023**
 Date Retest: **25/07/2025**

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 :

Allison TRASSARD / Quality Manager



Certificate of Analysis

General Information

Product	Remy O DR6	Production Date	12/02/2023	(dd/mm/yyyy)
Batch	2320302850	Best before	11/02/2027	(dd/mm/yyyy)
Issued by	Quality Control Management	Date CoA Issued	08/03/2023	(dd/mm/yyyy)

Results of analyses

Parameter	Result	Unit	Method ⁽¹⁾	LSL	USL
Physical and Chemical Parameters					
Moisture	7	g/100g	ISO 712	≤	14
Protein content (N*6,25) on DM	3,6	g/100g d.m.	ISO 1871 ⁽¹⁾	≤	6,0
Ash content on DM	0,2	g/100g d.m.	ISO 3593	≤	1,0
Rheological Parameters					
Starting gel point, pH as is, 6%	83	°C	Brabender	≥	60
End viscosity, pH as is, 6%	584	BU	Brabender	≥	500
Microbiological Parameters					
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

⁽¹⁾ 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



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.