



**SOMA SAS**  
**Michel Rubayiza**  
287 av JEAN FOURASTIER  
11400 CASTELNAUDARY

<b>Référence laboratoire</b>	16/PN39576		
<b>Référence client</b>	ODE-MILA		
<b>Nature de l'échantillon</b>	BIERE BLONDE	<b>Poids</b>	1151g
<b>Etat</b>	Liquide	<b>Température à réception</b>	Ambiante
<b>Date de réception</b>	21/06/2016 10:39:03	<b>Limite de conservation</b>	21/07/2016
<b>Echantillonnage</b>	Client	<b>Transport</b>	Phytocontrol Paris - TNT
<b>Référence de devis</b>	DTO160261	<b>Agence régionale</b>	Phytocontrol Toulouse
<b>Analyse demandée</b>			
<b>Allergènes</b>	Gluten		

**Echantillon à réception**



**Résultats d'analyses**

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
<b>Allergènes</b>					
Gluten	ND	mg/kg	10		23/06/2016

Détail des paramètres analysés et des méthodes utilisées en page(s) suivante(s)

**Avis et interprétation**

Concernant l'analyse des Allergènes par Kit Elisa, la validation de l'analyse ne couvre pas le processus de transformation (effet procédé) et l'effet matrice, pouvant fortement altérer les taux de récupération et la détectabilité de l'allergène recherché.

**Légende**

ND = Non détecté D = Détecté LQ = Limite de Quantification NA = Non Analysé

Méthodes utilisées mentionnées en page(s) suivante(s) :

MOC3149 version 0 : Détection et quantification du gluten par méthode ELISA compétitive : méthode interne

**Commentaires**

informations complémentaires :

Gluten : L'analyse du gluten est réalisée par technique ELISA à l'aide du kit Ridascreen gliadine R7001 (MOC3119) ou à l'aide du kit Ridascreen gliadine competitive R7021 (MOC3149). LD = 3 mg/kg. Le laboratoire suit les recommandations fournisseur pour atteindre les spécifications techniques. La matrice et le process de fabrication peuvent avoir une influence sur le taux de récupération.

Selon le règlement (CE) N°41/2009, un aliment considéré "sans gluten" présente une concentration en gluten inférieure à 20mg/kg, et un aliment considéré à "très faible teneur en gluten" présente une concentration en gluten inférieure à 100mg/kg.

**Signature**

Rapport validé par :

Céline CEZAR  
Veille Réglementaire et Sécurité Alimentaire

David SANCHEZ  
Validation Analytique



- Ce certificat produit et validé électroniquement fait foi. Le nom et la fonction des responsables sur ce document ont été produits sur base d'une procédure protégée et personnalisée. Une version papier de ce document paraphé peut être obtenue sur simple demande.
- Les résultats d'analyse ne concernent que les objets soumis à l'analyse.
- En l'absence de précision et d'indication contraire, la Limite de Détection est égale à la moitié de la Limite de Quantification (hors paramètres sous-traités).
- La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale sauf autorisation du laboratoire.
- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.

**Allergènes**

Résultat LQ méthode

Unité ↓ : mg/kg

Gluten

ND 10 MOC3149