

D-GLUCOSAMINE SULFATE 2KCl

BULLETIN D'ANALYSE

	Méthodes	Spécifications	Résultats
● CARACTÉRISTIQUES			
Aspect	Bio Serae	poudre cristalline	conforme
Couleur	Bio Serae	blanc	conforme
Nature	Bio Serae	extrait de carapaces de crustacés	conforme
Odeur	Bio Serae	absence	conforme
Saveur	Bio Serae	salée	conforme
● MOLÉCULES ACTIVES			
D-glucosamine sulfate 2KCl (%/MB)	HPLC	≥ 99	99,8
● MICROBIOLOGIE			
Escherichia coli (UFC/g)	Ph. Eur.2000 [§2.6.13]	absence	absence
Flore totale (UFC/g)	NF ISO 4833	< 5 000	< 300
Levures et Moisissures (UFC/g)	AOAC 997.02	< 500	< 10
Salmonella (UFC/25g)	AES 10/04-05/04	absence	absence
Staphylococcus aureus (DNAse +) (UFC/g)	Ph. Eur.2000 [§2.6.13]	absence	absence
● PHYSICO-CHIMIE			
Cendres (%/MB)	JORF (8 sept. 77)	25 - 30	28,5
Densité apparente (vrac)	Ph. Eur. 1997 (§ 2.9.15)	> 0,70	0,87
Matière sèche (%)	Ph. Eur.1997(§2.2.32 à 105°C)	> 99	99,9
● CONTAMINANTS			
Benzo[a]pyrène (ppb)	NF 12-393 (HPLC)	< 2	< 0,32
Métaux lourds (eq. Plomb) (ppm)	Ph. Eur. 2000 [§2.4.8D]	< 20	< 10
OGM statut	1829-1830/2003/CE	Ingrédient conventionnel	conforme
● STOCKAGE			
36 mois dans un endroit sec et frais en emballage d'origine non ouvert			

Ces informations sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et ne sauraient engager au delà des garanties apportées dans les contrats, dans la mesure où les conditions d'utilisation de ce produit sont en dehors de notre contrôle. Il est de la seule responsabilité de l'utilisateur de connaître et d'appliquer l'ensemble des textes réglementant son activité et de se conformer à la réglementation en vigueur pour l'utilisation de ce produit.

MB = Matière Brute
MS = Matière Sèche
UFC = Unités Formant Colonies

Lot conforme

M. Murat
Service Contrôle Qualité