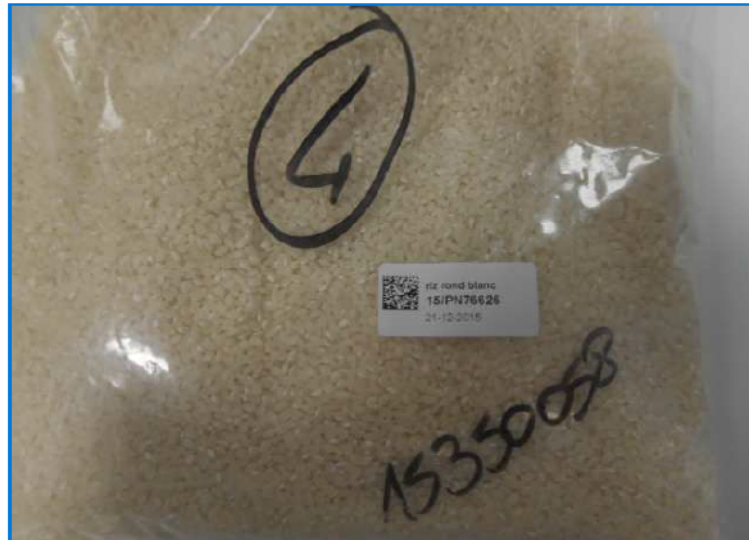


MARKAL
M. Cyril TEYRE
 Les Plaines
 26320 ST MARCEL-LES-VALENCE

Référence laboratoire	15/PN76626		
Référence client	15350058 (14/12/2015)		
Nature de l'échantillon	Riz rond blanc BIO	Poids	1383g
Etat	Entier	Température à réception	Ambiante
Date de réception	21/12/2015 07:39:54	Limite de conservation	21/01/2016
Echantillonnage :	Client	Transport	TNT
Référence de devis	DLY150451	Agence régionale	Phytocontrol Lyon
Analyse demandée	Aflatoxines + Ochratoxine A + Deoxynivalenol (DON) + Zearalenone		
Mycotoxines			

Echantillon à réception



Résultats d'analyses

	Résultat	Unité	LQ	Limite	Fin d'analyse
Mycotoxines					
Aflatoxine B1*	ND	µg/kg	0,1		22/12/2015
Aflatoxine B2*	ND	µg/kg	0,1		22/12/2015
Aflatoxine G1*	ND	µg/kg	0,1		22/12/2015
Aflatoxine G2*	ND	µg/kg	0,1		22/12/2015
Aflatoxines (Σ B1,B2, G1,G2)*	ND	µg/kg	0,4		22/12/2015
Ochratoxine A*	ND	µg/kg	0,1		22/12/2015
Zearalenone*	ND	µg/kg	10		22/12/2015
Deoxynivalenol*	ND	µg/kg	50		22/12/2015

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

Légende

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

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

MOC3/65 version 3 : Détermination de la teneur en Ochratoxine A dans les produits d'origine végétale par UFLC: méthode interne.

MOC3/71 version 3 : Détermination de la teneur en Aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les produits d'origine végétale par UFLC: méthode interne.

MOC3107 version 6 : Détermination de la teneur en mycotoxines dans les produits non gras d'origine végétale par UFLC: méthode interne.

Commentaires

Les valeurs limites indiquées sont issues des règlements et/ou des directives et/ou recommandations cités ci-dessous :

Mycotoxines

•Alimentation Humaine :

- Règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

- Recommandations 2013/165/UE concernant la présence de toxines T-2 et HT-2 dans les céréales et les produits à base de céréales.

•Alimentation Animale : Directive 2002/32 et ses modifications concernant les substances indésirables dans les aliments pour animaux. Les teneurs maximales s'appliquent aux aliments pour animaux d'une teneur en humidité de 12%.

Signature

Rapport validé par :

Céline CEZAR

Veille Réglementaire et Sécurité Alimentaire



Séverine DELAYE

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.

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

- Incertitude communiquée sur demande.

- Les commentaires ne sont couverts par l'accréditation que si tous les paramètres s'y rapportant sont couverts par l'accréditation.

- Phytocontrol est agréé par l'AFSCA, habilité par l'INAO, le BNN et le QS et est certifié ISO 14001 par l'Afnor.

Mycotoxines

	Résultat	LQ	méthode
Unité ↓ : µg/kg			
Aflatoxine B1*	ND	0,1	MOC3/71
Aflatoxine B2*	ND	0,1	MOC3/71
Aflatoxine G1*	ND	0,1	MOC3/71
Aflatoxine G2*	ND	0,1	MOC3/71
Aflatoxines (Σ B1,B2, G1,G2)*	ND	0,4	MOC3/71
Ochratoxine A*	ND	0,1	MOC3/65
Zearalenone*	ND	10	MOC3107
Deoxynivalenol*	ND	50	MOC3107