



Solutions for winemaking
LAMOTHE-ABIET

DESTINATAIRE : **BLUE H2O FILTRATION**
CONSIGNEE :
DESINATARIO : **UNIT 1/11-13 WELLS ROAD**
OAKLEIGH 3166 VICTORIA
AUSTRALIA

CERTIFICAT D'ANALYSES / CERTIFICATE OF ANALYSIS / CERTIFICADO DE ANALISIS

Produit / **BACTERIES OENO 25 G**
Product /
Producto :
N° de lot /
Batch / **512534045029**
Numero de lote :
DLUO /
Best Before / **30/11/2022**
Fecha de caducidad :

ANALYSES / ANALYSIS / ANALISIS

Humidité # Humidity # Humedad	< 8 %
Bactéries lactiques revivifiables # Viable lactic acid bacteria	
# Bacterias lacticas revivificables	≥ 10 ¹¹ UFC/g
Moisissures # Moulds # Mohos	< 10 ³ UFC/g
Bactéries acétiques contaminantes # Contaminant acetic acid bacteria	
# Bacteris ceticas contaminantes	< 10 ⁴ UFC/g
Levures contaminantes # Yeasts contaminants	
# Levaduras contaminantes	< 10 ³ UFC/g
Salmonelles # Salmonella # Salmonellas / 25g	absence # none # ausencia
<i>Escherichia coli</i> /g	absence # none # ausencia
Staphylocoques # Staphylococcus # Estafilococos /g	absence # none # ausencia
Coliformes # Coliforms # Coliformes	< 10 ² UFC/g
Plomb # Lead # Plomo	< 2 mg/kg
Mercurure # Mercury # Mercurio	< 1 mg/kg
Arsenic # Arsenic # Arsénico	< 3 mg/kg
Cadmium # Cadmium # Cadmio	< 1 mg/kg

Conforme au Règlement CE n°2019/934
In accordance with EC regulation n° 2019/934
Conforme al Reglamento (CE) n°2019/934.

Canéjan le : 07/01/2021

Ambre RAIBON
Responsable Qualité # Quality Manager
#Responsable de Calidad