



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 /  
Product / **BACTERIES XTREM 25 HL**  
Producto :

N° de lot /  
Batch / **3589857**  
Numero de lote :  
DLUO /  
Best Before / **09/06/24**  
Fecha de caducidad :

### ANALYSES / ANALYSIS / ANALISIS

Humidité # Humidity # Humedad	< 8 %
Bactéries lactiques revivifiables # Viable lactic acid bacteria # Bacterias lacticas revivificables	≥ 10 <sup>11</sup> UFC/g
Moisissures # Moulds # Mohos	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactéries acétiques contaminantes # Contaminant acetic acid bacteria # Bacteris ceticas contaminantes	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Levures contaminantes # Yeasts contaminants # Levaduras contaminantes	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonelles # Salmonella # Salmonellas / 25g <i>Escherichia coli</i> /g	absence # none # ausencia absence # none # ausencia
Staphylocoques # Staphylococcus # Estafilococos /g	absence # none # ausencia
Coliformes # Coliforms # Coliformes	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Plomb # Lead # Plomo	< 2 mg/kg
Mercure # 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 : 12/10/2021

Ambre RAIBON  
Responsable Qualité # Quality Manager  
#Responsable de Calidad