



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 1 - DOSE 25G**  
Product /  
Producto :  
N° de lot /  
Batch / **709734046007**  
Numero de lote :  
DLUO /  
Best Before / **30/04/25**  
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	absence # none # ausencia
<i>Escherichia coli</i> /g	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 : 20/09/2022

Ambre RAIBON  
Responsable Qualité # Quality Manager  
#Responsable de Calidad