



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

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

Produit /
Product / **LEVURE LA SPUMANTE**
Producto :

N° de lot /
Batch number / **2200544.**
Número de lote :
DLUO /
Best Before / **22/04/2026**
Fecha de caducidad :

ANALYSES / ANALYSIS / ANALISIS

Humidité # Humidity # Humedad	< 8 %
Cellules revivifiables # Alive cells # Células vivas (LSAS)	≥ 10 ¹⁰ UFC/g
Levures sauvages # Wild yeasts # Levaduras salvajes (LSAS)	< 10 ⁵ UFC/g
Bactéries lactiques # Lactic bacteria # Bacterias lacticas	< 10 ⁵ UFC/g
Bactéries acétiques # Acetic Bacteria # Bacterias acéticas	< 10 ⁴ UFC/g
E. coli /g	absence # none # ausencia
Staphylocoques # Staphylococcus # Estafilococos /g	absence # none # ausencia
Salmonelles # Salmonella # Salmonellas /25g	absence # none # ausencia
Coliformes # Coliforms # Coliformes	< 10 ² UFC/g
Moisissures # Moulds # Mohos	< 10 ³ UFC/g
Plomb # Lead # Plomo	< 2 ppm
Mercure # Mercury # Mercurio	< 1 ppm
Arsenic # Arsenic # Arsénico	< 3 ppm
Cadmium # Cadmium # Cadmio	< 1 ppm

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

Canéjan le : 06/10/2023

Ambre RAIBON
Responsable Qualité # Quality Manager
#Responsable de Calidad