Rapport d'analyse

N° : AR-700-2026-00009188-01

Votre contact service client
NutritionAnimaleFrance@eurofinsFR.com
+33 2 51 83 21 62
-
www.eurofins.com

Echantillon N° : 700-2026-00009188

VALYN PET CARE SAS

Température de réception : Température ambiante

Informations données par le Client

Référence Client / Description : M1 / CHIEN ADULTE STERILISE SENIOR

Nom du projet : Valyn lot 0429761/ lot 0429752
N° lot : 0429752
Libellé marque : 30131

Déclaration de conformité

Microbiologie

Non classifié

Critères Client:**Qualité satisfaisante.**

Commentaires relatifs à la conclusion : Conclusion non couverte par l'accréditation.

La conclusion / déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.
-Pour la microbiologie des aliments, la microbiologie et la chimie des eaux : Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.
-Pour la chimie des aliments : Pour déclarer ou non la conformité, l'incertitude associée au résultat a été ajoutée ou retranchée de façon à obtenir sans conteste un résultat opposable aux spécifications ou à la réglementation en vigueur afin de privilégier le risque client. Elle n'a pas été prise en compte dans le cadre des référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesures ou sur demande explicite du client.

Code	Test [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Sample Analytical Portion			
Bilan énergétique			
DBC00	**Calculs glucides & valeurs énergétiques** [Calcul, Calcul]		
	Valeur énergétique (en kcal)	399 kcal/100 g	3550 kcal/100 g
	Valeur énergétique (en kJ)	1682 kJ/100 g	
	Glucides totaux	41,0 g/100 g	
Analyses compositionnelles			
C0090	**Protéines (Kjeldahl)** [Méthode interne , Kjeldahl (Titrimétrie)]		
UC	Azote total (1)	4,88 ± 0,14 g/100 g	
UC	Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl) (1)	30,5 ± 0,9 g/100 g	30 g/100 g
A7368	**Cellulose brute (Fibersac)** [Méthode interne , Gravimétrie [Fibersac]]		
UC	Cellulose brute (1)	4,2 ± 0,8 g/100 g	4 g/100 g
AA085	**Matière grasse (hydrolyse acide)** [Méthode interne , Gravimétrie]		
UC	Matières Grasses Totales (1)	12,6 ± 0,8 g/100 g	13 g/100 g
AA083	**Cendres Brutes** [Méthode interne , Gravimétrie]		
UC	Cendres Brutes (1)	7,6 ± 0,3 g/100 g	7,5 g/100 g
AA002	**Humidité à 103°C Feed** [Méthode interne , Thermogravimétrie]		
UC	Extrait sec (1)	91,7 g/100 g	
UC	Humidité (1)	8,3 ± 0,5 g/100 g	92 g/100 g
AA112	**Digestibilité pepsique** [ISO 6655, Technique]		
	Protéines totales (2)	30,60 ± 0,9 g/100 g	

Code	Test [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Analyses compositionnelles			
	Digestibilité pepsique (2)	89,8 ± 3,8 %/ de protéines	
Analyses élémentaires			
LS45K	**Calcium** [Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]]		
PZ	Calcium (Ca) (3)	16800 ± 5040 mg/kg	1,5 mg/kg
LS45J	**Phosphore** [Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]]		
PZ	Phosphore (P) (3)	9940 ± 2982 mg/kg	1 mg/kg
Profil des acides gras			
AA25P	**Profil des acides gras (% relatif)** [Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]]		
	Acides gras saturés (1)	31,49 ± 1,75 %	
	Acides gras monoinsaturés cis (1)	46,37 ± 2,13 %	
	Acides gras polyinsaturés cis (1)	21,77 ± 1,46 %	
	Acides gras trans (1)	0,30 ± 0,15 %	
	Acides gras trans rapportés à la matière grasse (1)	0,29 ± 0,15 g/100 g de matière grasse	
	Autres acides gras (1)	< 0,05 %	
	Acides gras omega 3 (1)	9,82 ± 0,97 %	
	Acides gras omega 6 (1)	11,53 ± 1,05 %	
	Rapport omega 6 / omega 3 (1)	1,17	
	Acides gras non quantifiables (1)	< 0,05 %	
	C4:0 Ac. butyrique (1)	< 0,05 %	
	C6:0 Ac. caproique (1)	< 0,05 %	
	C7:0 Ac. énanthique (1)	< 0,05 %	
	C8:0 Ac. caprylique (1)	< 0,05 %	
	C9:0 Ac. pélargonique (1)	< 0,05 %	
	C10:0 Ac. caprique (1)	< 0,05 %	
	C11:0 Ac. undécylique (1)	< 0,05 %	
	C11:1 Ac. undécylénique (1)	< 0,05 %	
	C12:0 Ac. laurique (1)	0,16 ± 0,11 %	
	C12:1 Ac. lauroléique (1)	0,06 ± 0,06 %	
	C13:0 Ac. tridécylique (1)	< 0,05 %	
	C13:1 Ac. tridécylénique (1)	< 0,05 %	
	C14:0 Ac. myristique (1)	2,16 ± 0,44 %	
	C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique (1)	0,11 ± 0,08 %	
	C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique (1)	< 0,05 %	
	C15:0 Ac. pentadécylique (1)	0,17 ± 0,11 %	
	C15:1 (n-5c) Ac. pentadecenoïque (1)	< 0,05 %	
	C15:1 (n-5t) Ac. pentadecenoïque (1)	< 0,05 %	
	C16:0 Ac. palmitique (1)	21,77 ± 1,46 %	
	C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique (1)	5,03 ± 0,69 %	
	C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique (1)	< 0,05 %	
	C17:0 Ac. margarique (1)	0,25 ± 0,14 %	
	Somme des isomères C17:1 cis (ac. heptadécènoïque) (1)	0,12 ± 0,09 %	
	C17:1 (n-7t) Ac. heptadécènoïque (1)	< 0,05 %	
	C18:0 Ac. stéarique (1)	6,66 ± 0,80 %	
	C18:1 (n-6c) (1)	< 0,05 %	

Code	Test [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Profil des acides gras			
	C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique (1)	1,95 ± 0,42 %	
	C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique (1)	0,06 ± 0,06 %	
	C18:1 (n-9c) Ac. oléique (1)	36,95 ± 1,90 %	
	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t) (1)	0,24 ± 0,13 %	
	C18:2 (9c,11t) Ac. linoléique conjugué (1)	< 0,05 %	
	C18:2 (n-6c) Ac. linoléique (LA) ω6 (1)	10,90 ± 1,02 %	
	C18:2 (n-6t) Ac. linolélaidique (1)	< 0,05 %	
	C18:2 t2 (1)	< 0,05 %	
	C18:3 (n-3) Ac. α-linolénique (ALA) ω3 (1)	2,60 ± 0,49 %	
	C18:3 (n-6) Ac. γ-linolénique (GLA) ω6 (1)	0,12 ± 0,09 %	
	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2) (1)	< 0,05 %	
	C18:4 (n-3) Ac. moroctique ω3 (1)	0,78 ± 0,26 %	
	C19:0 Ac. nonadécylique (1)	0,08 ± 0,07 %	
	C19:1 (n-12t) (1)	< 0,05 %	
	C19:1 (n-9t) (1)	< 0,05 %	
	C20:0 Ac. arachidique (1)	0,17 ± 0,11 %	
	C20:1 (n-9c) Ac. gondoique (1)	0,91 ± 0,28 %	
	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c) (1)	< 0,05 %	
	C20:2 (n-6c) Ac. éicosodiénoique (1)	0,13 ± 0,09 %	
	C20:3 (n-3c) Ac. eicosatriénoique (1)	< 0,05 %	
	C20:3 (n-6c) Ac. eicosatriénoique (DHGLA) (1)	0,16 ± 0,11 %	
	C20:4 (n-6c) Ac. arachidonique (AA) ω6 (1)	0,43 ± 0,19 %	
	C20:5 (n-3c) Ac. eicosapentaènoïque (EPA) ω3 (1)	3,40 ± 0,56 %	
	C21:0 Ac. hénéicosanoïque (1)	< 0,05 %	
	C22:0 Ac. béhénique (1)	0,07 ± 0,06 %	
	C22:1 (n-11) Ac. cétoléique (1)	1,04 ± 0,30 %	
	C22:1 (n-9c) Ac. érucique (1)	0,07 ± 0,06 %	
	C22:1 (n-9t) Ac. brassidique (1)	< 0,05 %	
	C22:2 (n-6c) Ac. docosadiènoïque (1)	< 0,05 %	
	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c) (1)	0,13 ± 0,09 %	
	C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaènoïque (DPA) ω3 (1)	0,49 ± 0,20 %	
	C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaènoïque ω6 (1)	0,08 ± 0,07 %	
	C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaènoïque (DHA) ω3 (1)	2,55 ± 0,48 %	
	C24:0 Ac. lignocérique (1)	< 0,05 %	
	C24:1 Ac. nervonique (1)	0,14 ± 0,10 %	
Acides Aminés			
DJ009	**Tryptophane** [EU 152/2009, LC/FLUO]		
HI	Tryptophane total (4)	0,281 ± 0,028 g/100 g	
DI004	**Profil d'acides aminés (hydrolyse acide)** [ISO 13903:2005, Chromatographie ionique - UV]		
HI	Hydroxyproline (4)	0,681 ± 0,136 g/100 g	<1,5 %
HI	Ornithine (4)	< 0,05 g/100 g	<0,05 %/100 g
HI	Thréonine (4)	1,19 ± 0,167 g/100 g	1,3 g/100 g
HI	Acide aspartique (4)	2,34 ± 0,328 g/100 g	2,4 g/100 g
HI	Sérine (4)	1,81 ± 0,253 g/100 g	1,5 g/100 g
HI	Lysine (4)	1,47 ± 0,206 g/100 g	1,8 g/100 g

	Code	Test [Méthode]	Résultats	Etiquetage
Acides Aminés				
HI		Valine (4)	1,63 ± 0,228 g/100 g	1,6 g/100 g
HI		Proline (4)	2,29 ± 0,321 g/100 g	2 g/100 g
HI		Alanine (4)	1,84 ± 0,258 g/100 g	1,9 g/100 g
HI		Phénylalanine (4)	1,23 ± 0,172 g/100 g	1,2 g/100 g
HI		Isoleucine (4)	1,14 ± 0,160 g/100 g	1,3 g/100 g
HI		Glycine (4)	2,79 ± 0,391 g/100 g	2,7 g/100 g
HI		Tyrosine (4)	0,843 ± 0,118 g/100 g	0,9 g/100 g
HI		Arginine (4)	2,00 ± 0,280 g/100 g	2,2 g/100 g
HI		Leucine (4)	2,13 ± 0,298 g/100 g	2,2 g/100 g
HI		Histidine (4)	0,559 ± 0,078 g/100 g	0,6 g/100 g
HI		Acide glutamique (4)	3,83 ± 0,536 g/100 g	3,9 g/100 g
	DJ011	**Cystine, méthionine (hydrolyse oxydante)** [EN ISO 13903:2005 mod, Chromatographie ionique - UV]		
HI		Méthionine (4)	0,471 ± 0,066 g/100 g	
HI		Cystéine + Cystine (4)	0,548 ± 0,077 g/100 g	
Mycotoxines				
	ID04K	**Déoxynivalénol (vomitoxine)** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		DON Toxine (5)	< 10 µg/kg	
	ID04L	**Fumonisines** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		Fumonisine B1 (5)	< 10 µg/kg	
A2		somme fumonisines (B1+B2) (5)	< 10 µg/kg	
A2		Fumonisine B2 (5)	< 10 µg/kg	
	ID04J	**Aflatoxines** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		Somme des Aflatoxines B1,B2,G1,G2 (5)	< 0,3 µg/kg	
A2		Aflatoxine G2 (5)	< 0,3 µg/kg	
A2		Aflatoxine G1 (5)	< 0,3 µg/kg	
A2		Aflatoxine B2 (5)	< 0,3 µg/kg	
A2		Aflatoxine B1 (5)	< 0,3 µg/kg	
	ID04N	**Zéaralenone** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		Zéaralénone (5)	< 10 µg/kg	
	ID04M	**Ochratoxine A** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		Ochratoxine A (5)	< 0,5 µg/kg	
Autres				
	ID04P	**Toxine T-2 et HT-2** [Méthode interne, LC/MS/MS]		
A2		T-2 Toxine (5)	< 3 µg/kg	
A2		HT-2 Toxine (5)	< 5 µg/kg	
A2		Somme T2 + HT2 toxines (concentrations inferieures) (5)	- µg/kg	

	Code	Test [Méthode]	Résultats	Critères Client
Sample Analytical Portion				
Analyses microbiologiques				
Non classifié				
U1	LN0F6	**Entérobactéries présumées (37°C)**(6) [NF V08-054]	< 10 ufc/g	
U1	UMNAP	**Salmonella**(6) [BKR 23/07-10/11]	Non détecté /25 g	Non détecté

Notes Explicatives

(1) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Analyses Nutritionnelles France (FR), France
(2) La détermination a été sous-traitée à un laboratoire externe à Eurofins, situé à Vannes CEDEX, France
(3) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Analyses pour l'Environnement France (S1), France
(4) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Vitamin Testing Denmark, DK
(5) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Chemical Control S.r.l. (Cuneo), IT
(6) La détermination a été réalisée par un laboratoire membre du réseau Eurofins : Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest, France

Information sur l'accréditation

U1 : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation. COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-1830
UC : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation. COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085
PZ : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation. COFRAC ESSAIS 1-1488 (Portée sur https://www.cofrac.fr/)
A2 : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation. UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 ACCREDIA 00433 (Portée sur https://certificati.accredia.it/lab/56be2cd8ab60e389563195c66d34cc90/A)
HI : Seuls les paramètres avec ce préfixe sont couverts par l'accréditation. DS EN ISO/IEC 17025 DANAK 581 (Portée sur https://www.eurofins.dk/foedevarer/om-os/vores-kvalitet/)

Ce document ne concerne que l'objet soumis a l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande.
Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.
Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.
Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel que reçu ou pris en charge.

Côme GUIDOU - Responsable Service Expertise Client