



Fédération Française
de Naturopathie

OMNI*cuis*eur Vitalité®



PRIX "NUTRIDOR" 2016

UNE RECONNAISSANCE
DES PROFESSIONNELS DE SANTÉ

**L'excellence nutritionnelle
et gastronomique au service
des recommandations
nutritionnelles**

Sa cuisson basse température,
préserve : goût naturel, vitamines
et sels minéraux

Un régal au quotidien !

Au placard
sel, graisses
et sucres rajoutés !

Et un seul appareil
pour tout cuisiner des
entrées aux desserts



Prix "Nutridor" 2016



Chaque année depuis 19 ans, DIETECOM remet les prix NUTRIDOR suite aux votes de plus de 900 professionnels de santé (congressistes : médecins généralistes, diététiciens et membres du comité scientifique de DIETECOM)

L'Omnicuisseuse Vitalité® a reçu le prix Nutridor 2016 dans la catégorie "Nutrition et Technologie"

Prix remis par les Drs Frédéric SALDMANN et Patrick SÉROG directeur scientifique de DIETECOM



1 - L'Omnicuiser Vitalité® au service des recommandations nutritionnelles

L'Omnicuiser Vitalité® est le seul appareil de cuisson qui allie, **au quotidien et sans effort**, la **nutrition santé** et la **gastronomie**.

L'Omnicuiser Vitalité® cuit les aliments à **basse température**, dans une **ambiance vapeur**, de l'entrée au dessert.

La **seule** utilisation de L'Omnicuiser Vitalité® **suffit** pour améliorer le comportement alimentaire.

«**Cuisinez votre santé et votre silhouette** au quotidien grâce à cette cuisson facile, saine et savoureuse».

Recommandations nutritionnelles actuelles

L'Omnicuiser Vitalité® La Gastronomie au service des recommandations nutritionnelles

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

«Structurez les repas»

«Augmentez la part des légumes»

«Réduisez la part des viandes (rouges)»



Les légumes deviennent un vrai régal ! Les légumes conservent leur couleur et leur aspect vraiment naturels (*plaisir des yeux*) !

Les légumes cuits à L'Omnicuiser Vitalité® sont :

- excellents sur le plan gustatif: *plaisir du palais car goût naturel préservé du fait de cette cuisson à basse température*
- très digestes, du fait de la *préservation des fibres*.

Donc, tout naturellement, **l'envie de manger des légumes augmente** au quotidien.

D'où un meilleur équilibre alimentaire !

Cette cuisson à basse température préserve 96 % de la vitamine C (analyses scientifiques page 4)



LES QUANTITES

«Mangez plus lentement»

«Evitez les grignotages»

Pour les «gros» appétits :
«Réduisez les quantités»

Les fibres sont préservées lors de la cuisson à L'Omnicuiser Vitalité®

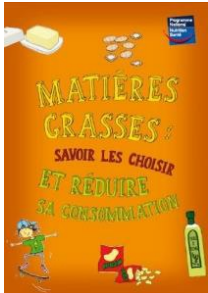
- ⇒ Sentiment de satiété mieux perçu (du fait de la mastication)
- ⇒ Flore intestinale plus performante (meilleure absorption des micronutriments, amélioration de la synthèse des neurotransmetteurs)

La consommation alimentaire est naturellement régulée.

LES GRAISSES

«Réduisez les «mauvaises»
graisses»

«Favorisez les graisses
végétales»
(veiller à l'équilibre des
acides gras)



Lors de cette cuisson à basse température à moins de 100° C aux infrarouges sans agression, les cuissons se font sans rajout de corps gras.

De plus, les acides gras mono insaturés et polyinsaturés sont préservés à 100 % (analyses scientifiques page 4).

Au placard les corps gras d'ajout !



LES SELS MINÉRAUX

«Réduisez la consommation
de sel»



Cette cuisson, à basse température et sans pression, **préserve la membrane cellulaire des aliments** et donc **les sels minéraux : 97 % des sels minéraux sont préservés** (analyses scientifiques page 4).

*L'alimentation est **réellement** plus riche en saveurs.*

Au placard le sel ajouté !



LE SUCRE

«Réduisez la consommation
de sucre»



Grâce à la préservation de **97 % des sucres naturels** (analyses scientifiques page 4) pour les desserts et pâtisseries réalisés dans L'Omnicuseur Vitalité®, la quantité de sucre additionnelle est réduite de **20 à 50 % d'où une réelle réduction de calories.**



2 – RAPPORTS D'ANALYSES SCIENTIFIQUES de cuissons à L'OMNICUISEUR VITALITE

(Analyses réalisées par l'I.D.A.C Nantes)

a) Taux de conservation de la Vitamine C

(Tests sur « brocolis »)

Vitamine C mg / kg	Echantillon n° 1	Echantillon n° 2	Echantillon n° 3	Echantillon n° 4	Total	Taux de conservation Vitamine C
Avant cuisson	350	358	362	339	1409	
Après cuisson	339	358	343	311	1351	96 %

(Analyses scientifiques détaillées pages 6 à 13)

b) Taux de conservation des Graisses Insaturées

(Tests sur « rôti de porc »)

%	Acides gras insaturés	Taux de conservation Bonnes Graisses
Avant cuisson	45,0 + 14,3 = 59,3 % (mono + poly)	
Après cuisson	43,9 + 15,4 = 59,3 % (mono + poly)	100 %

(Analyses scientifiques détaillées pages 14 à 16)

c) Taux de conservation des Sucres Solubles et Sels

(Tests réalisés sur des « carottes »)

%	Cru	Omnicuisseur vapeur	Taux de conservation sucre/sel
Sucres solubles totaux	4,82 %	4,68 %	97 %
Chlorures (taux de sel)	0,04 %	0,05 %	100 %

Analyses détaillées pages 17 à 18

Sucres solubles totaux	4,49 %	4,50 %	100 %
Chlorures (taux de sel)	0,13 %	0,13 %	100 %

Analyses détaillées pages 20 à 21

Comparatif	
Cuisson Casserole	Taux de conservation sucre/sel
1,63 %	34 %
0,02 %	50 %

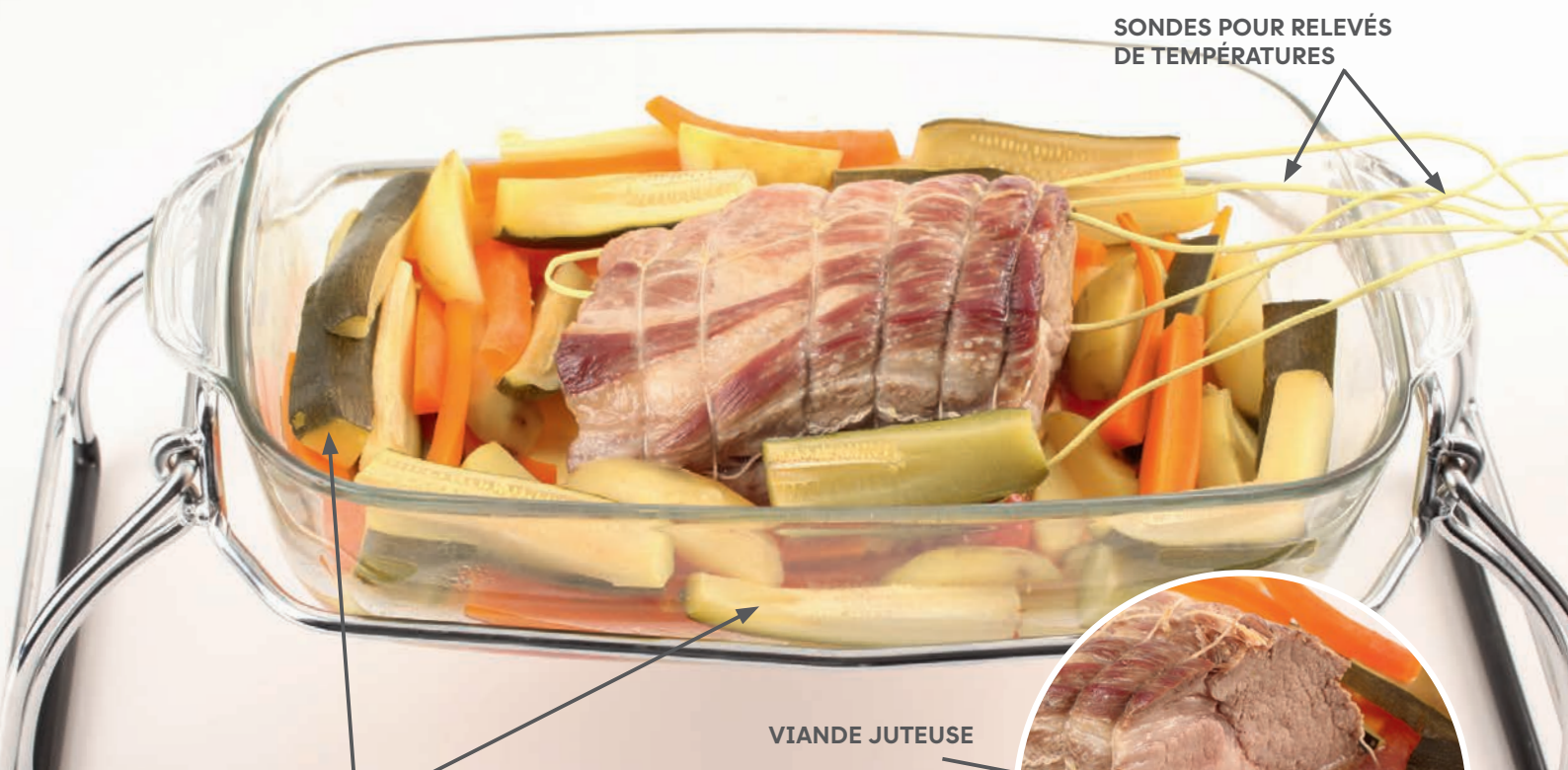
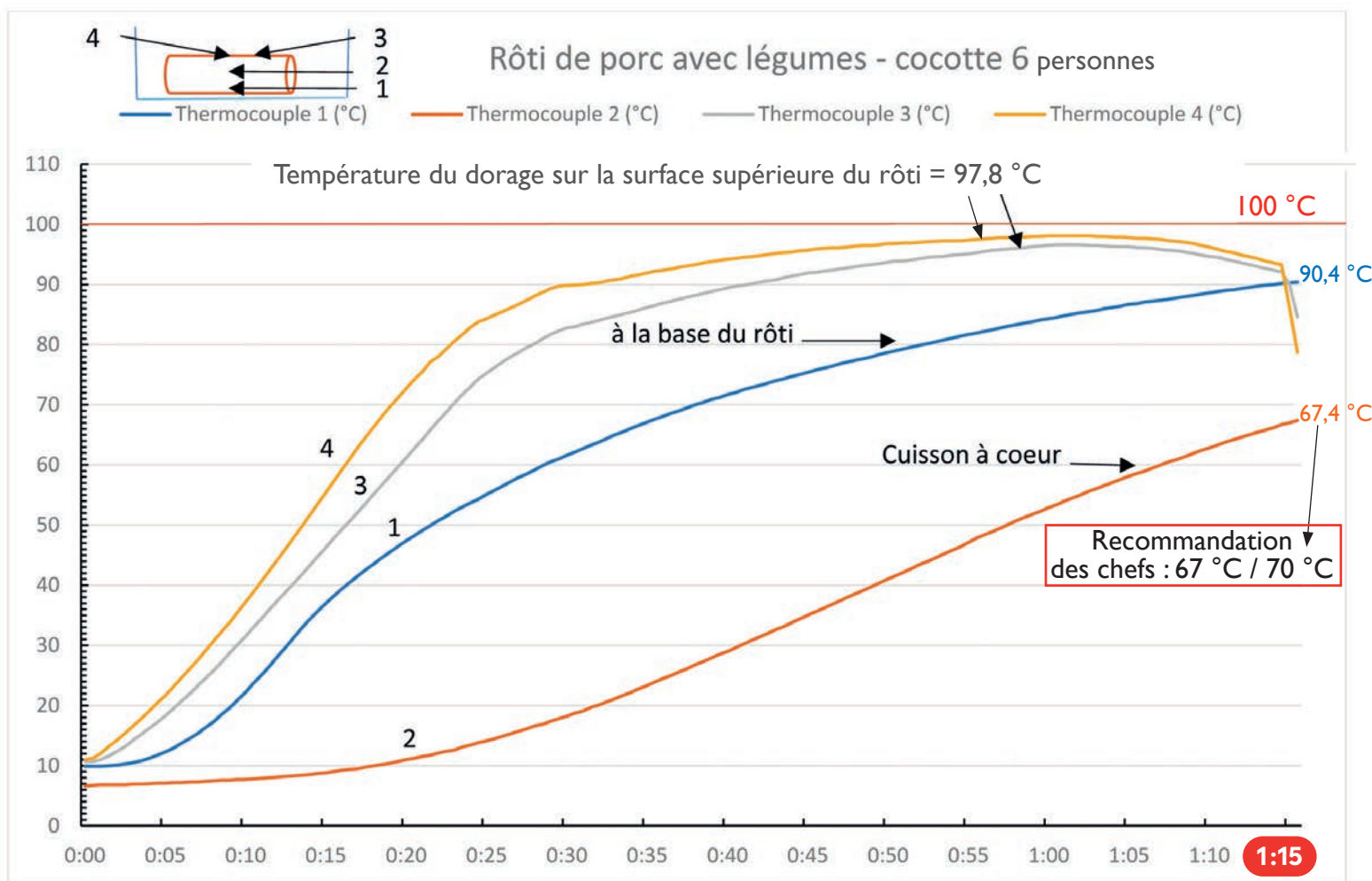
Analyse détaillée page 19

2,26 %	50 %
0,05 %	38 %

Analyse détaillée page 22

Le taux de conservation en « sucres solubles totaux » et « sel » à l'Omnicuisseur est double par rapport à une cuisson à la casserole.

PRISES DE TEMPÉRATURES POUR LA CUISSON DU RÔTI DE PORC



Constat :

Les courgettes, au bout de 1h15 de cuisson (temps de cuisson du rôti de porc) ne sont pas défaites. Couleur naturelle, texture, goût naturel ainsi que les nutriments sont préservés



Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION
N° 1.0882

cofrac



ESSAIS
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043369** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **1 CRU**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	10,47 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	350 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION

N° 1.0882

cofrac



ESSAIS
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043370** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **2 CRU**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	10,50 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	358 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION
N° 1.0882



Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : VEG043371 (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **3 CRU**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	10,49 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	362 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043372** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **4 CRU**

Descriptif **BROCOLIS AVEC 5MN SUP**

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	10,54 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	339 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire





Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION
N° 1.0882



Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : VEG043365 (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **1 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	8,19 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	339 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION

N° 1.0882

cofrac



ESSAIS
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043366** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **2 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	8,33 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	358 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : VEG043368 (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **4 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS AVEC 5MN SUP**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	8,15 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	343 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire





Institut Départemental
d'Analyse et de Conseil

IDAC
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION
N° 1.0882

cofrac



ESSAIS
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Editée le : 03/01/2011

ECH N° : VEG043367 (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **3 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
Analyses à la carte			
Matière sèche (80°C)	7,85 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	311 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut
Départemental
d'Analyse
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX : 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D021003378**

Edité le : 22/11/2002

1ère édition : 25/10/2002

Réf. Dossier :

Objet Dossier :

ECH N° : PCU020049

Plat cuisiné Divers

Réf. Client

Descriptif : VIANDE DE PORC CRUE OMNICUISEUR

Enregistré le 22/10/2002

Prélevé le : 22/10/2002

	Résultats	Unités	Normes	Références
Dosage + identif. des acides gras (CPG)				
Acide butyrique (C4:0)	< 0.1	%		
Acide caproïque (C6:0)	< 0.1	%		
Acide caprylique (C8:0)	< 0.1	%		
Acide caprique (C10:0)	0.1	%		
Acide caproléique (C10:1)	< 0.1	%		
Acide laurique (C12:0)	0.1	%		
Acide isomyristique (iso C14:0)	< 0.1	%		
Acide myristique (C14:0)	1.2	%		
Acide myristoléique (C14:1)	< 0.1	%		
Acide 13-méthyl tétradécanoïque (iso C15:0)	< 0.1	%		
Acide 12-méthyl tétradécanoïque (anteiso C15:0)	< 0.1	%		
Acide pentadécanoïque (C15:0)	0.3	%		
Acide isopalmitique (iso C16:0)	< 0.1	%		
Acide palmitique (C16:0)	25.6	%		
Acide palmitoléique + isomères (C16:1)	3.0	%		
Acide isomargarique (iso C17:0)	< 0.1	%		
Acide 14-méthyl hexadécanoïque (anteiso C17:0)	< 0.1	%		
Acide margarique (C17:0)	0.5	%		
Acide heptadécénoïque (C17:1)	< 0.1	%		
Acide stéarique (C18:0)	12.7	%		
Acide oléique et ses isomères (C18:1)	41.4	%		
Acide linoléique (C18:2 n-6)	12.9	%		
Acide linolénique (C18:3 n-3)	0.9	%		
Acide linolénique (C18:3 n-6)	< 0.1	%		
Acide stéradonique (C18:4 n-3)	< 0.1	%		
Acide arachidique (C20:0)	0.2	%		
Acide éicosénoïque (C20:1)	0.6	%		
Acide éicosadiénoïque (C20:2 n-6)	0.4	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-3)	< 0.1	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-6)	0.1	%		
Acide arachidonique (C20:4 n-6)	< 0.1	%		
Acide éicosapenténoïque (EPA) (C20:5 n-3)	< 0.1	%		
Acide béhénique (C22:0)	< 0.1	%		
Acide érucique (C22:1)	< 0.1	%		
Acide docosadiénoïque (C22:2)	< 0.1	%		
Acide docosatétrénoïque (C22:4 n-6)	< 0.1	%		

Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve).

Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC.

I.D.A.C. - Route de Gachet - BP 80603 - 44306 NANTES CEDEX 3 - ☎ 02.51.85.44.44



Institut
Départemental
d'Analyse
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX : 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° : D021003378

Edité le : 22/11/2002

1ère édition : 25/10/2002

Réf. Dossier :

Objet Dossier :

Acide docosapenténoïque (DPA) (C22:5)	< 0.1	%
Acide docosahexénoïque (DHA) (C22:6 n-3)	< 0.1	%
Acide lignocérique (C24:0)	< 0.1	%
Acide nervonique (C24:1)	< 0.1	%
Acides gras saturés	40.7	%
Acides gras mono-insaturés	45.0	%
Acides gras poly-insaturés	14.3	%

ECH N° : PCU020050

Plat cuisiné Divers

Réf. Client

Descriptif : VIANDE DE PORC ROTIE A L'OMNISCISEUR

Enregistré le 22/10/2002

Prélevé le : 22/10/2002

	Résultats	Unités	Normes	Références
Dosage + identif. des acides gras (CPG)				
Acide butyrique (C4:0)	< 0.1	%		
Acide caproïque (C6:0)	< 0.1	%		
Acide caprylique (C8:0)	< 0.1	%		
Acide caprique (C10:0)	< 0.1	%		
Acide caproléique (C10:1)	< 0.1	%		
Acide laurique (C12:0)	< 0.1	%		
Acide isomyristique (iso C14:0)	< 0.1	%		
Acide myristique (C14:0)	< 1.4	%		
Acide myristoléique (C14:1)	< 0.1	%		
Acide 13-méthyl tétradécanoïque (iso C15:0)	< 0.1	%		
Acide 12-méthyl tétradécanoïque (anteiso C15:0)	< 0.1	%		
Acide pentadécanoïque (C15:0)	< 0.1	%		
Acide isopalmitique (iso C16:0)	< 0.1	%		
Acide palmitique (C16:0)	25.2	%		
Acide palmitoléique + isomères (C16:1)	2.9	%		
Acide isomargarique (iso C17:0)	< 0.1	%		
Acide 14-méthyl hexadécanoïque (anteiso C17:0)	< 0.1	%		
Acide margarique (C17:0)	0.5	%		
Acide heptadécénoïque (C17:1)	< 0.1	%		
Acide stéarique (C18:0)	13.4	%		
Acide oléique et ses isomères (C18:1)	40.4	%		
Acide linoléique (C18:2 n-6)	13.7	%		
Acide linoléique (C18:3 n-3)	1.1	%		
Acide linoléique (C18:3 n-6)	< 0.1	%		
Acide stéradonique (C18:4 n-3)	< 0.1	%		
Acide arachidique (C20:0)	0.2	%		
Acide éicosénoïque (C20:1)	0.6	%		
Acide éicosadiénoïque (C20:2 n-6)	0.5	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-3)	< 0.1	%		

Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve).

Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC.

I.D.A.C. - Route de Gachet - BP 80603 - 44306 NANTES CEDEX 3 - ☎ 02.51.85.44.44



Institut
Départemental
d'Analyse
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX : 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D021003378**

Edité le : 22/11/2002

1ère édition : 25/10/2002

Réf. Dossier :

Objet Dossier :

Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-6)	0.1	%
Acide arachidonique (C20:4 n-6)	< 0.1	%
Acide éicosapenténoïque (EPA)(C20:5 n-3)	< 0.1	%
Acide béhénique (C22:0)	< 0.1	%
Acide érucique (C22:1)	< 0.1	%
Acide docosadiénoïque (C22:2)	< 0.1	%
Acide docosatétrénoïque (C22:4 n-6)	< 0.1	%
Acide docosapenténoïque (DPA) (C22:5)	< 0.1	%
Acide docosahexénoïque (DHA) (C22:6 n-3)	< 0.1	%
Acide lignocérique (C24:0)	< 0.1	%
Acide nervonique (C24:1)	< 0.1	%
Acides gras saturés	40.7	%
Acides gras mono-insaturés	43.9	%
Acides gras poly-insaturés	15.4	%

Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve).

Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC.

I.D.A.C. - Route de Gachet - BP 80603 - 44306 NANTES CEDEX 3 - ☎ 02.51.85.44.44

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Éditée le : 31/01/2014

ECH N° : DIV018315 (Produit divers)

Réf Client : E

Descriptif **CAROTTES**

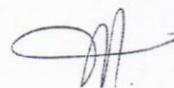
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

« Echantillon cru »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	91,3 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,82 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	3,52 %	LUFF SCHOORL
Chlorures (taux de sel)	0,04 %NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	21,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	7,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	117,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	27,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	22,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Editée le : 31/01/2014

ECH N° : **DIV018314** (Produit divers)

Réf Client : **D**

Descriptif **CAROTTES**

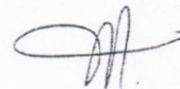
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

« Echantillon cuit : vapeur omnicuiseur »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	91,3 - %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,68 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	3,59 %	LUFF SCHOORL
Chlorures (taux de sel)	0,05 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	25,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	8,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	113,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	25,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	23,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Editée le : 31/01/2014

ECH N° : **DIV018311** (Produit divers)

Réf Client : **A**

Descriptif **CAROTTES**

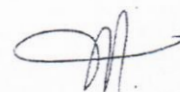
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 97 47

« Echantillon cuit : casserole + eau »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	95,1 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	1,63 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	1,78 %	LUFF SCHOORL
Chlorures (taux de sel)	0,02 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	29,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	7,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	54,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	12,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	14,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 04/02/2014

Editée le : 28/02/2014

ECH N° : **DIV018478** (Produit divers)

Réf Client : **E**

Descriptif **CAROTTES**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGER AIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 93 99

« Echantillon cru »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	90,7 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,49 %	RCEE 152/2009
Chlorures (taux de sel)	0,13 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,20 %	ICP
Sodium total (Na)	67,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 04/02/2014

Editée le : 28/02/2014

ECH N° : **DIV018477** (Produit divers)

Réf Client : **D**

Descriptif **CAROTTES**

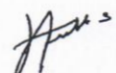
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGERAIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 93 99

« Echantillon cuit : vapeur omnisciseur »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	90,4 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,50 %	RCEE 152/2009
Chlorures (taux de sel)	0,13 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,20 %	ICP
Sodium total (Na)	67,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 04/02/2014

Editée le : 28/02/2014

ECH N° : **DIV018474** (Produit divers)

Réf Client : **A**

Descriptif **CAROTTES**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie
ZAC BERANGER AIS PARC
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
n° FAX : 02 51 89 93 99

« Echantillon cuit : casserole + eau »

	Résultats	Méthode
Analyses à la carte		
Mise en solution	OUI	
Humidité	93,9 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	2,26 %	RCEE 152/2009
Chlorures (taux de sel)	0,05 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	< 0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,09 %	ICP
Sodium total (Na)	34,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

