



Réalisé pour :

AMOREAU SARL

Chateau Le Puy

33570 SAINT CIBARD

✓ **Informations relatives aux échantillons :**

3 échantillons vin

Date réception : 24/09/2014

Référence client :

Mode de prélèvement : A la responsabilité du demandeur.

Etat : Rien à signaler

Transmis par : idem

Echantillons prélevés, identifiés et transmis sous l'entière responsabilité du client.

Dosage de résidus de protéines allergisantes dans un vin

✓ **Méthode(s) d'essai :** Quantification par LC-MS/MS

✓ **Résultats en mg/L :**

Réf EXCELL	Réf Client	Caséine	Ovalbumine	Lysozyme
2014-09-154-01	Vin rouge Château Le Puy Emilien 2010	nd	nd	nd
2014-09-154-02	Vin rouge Château Le Puy Barthélémy 2010	nd	nd	nd
2014-09-154-03	Vin Blanc Marie-Cécile 2010	nd	nd	nd

nd : non détecté

✓ **Avis :** Absence de résidus de caséine, ovalbumine, ou lysozyme dans les trois vins analysés.

Fait à Mérignac le 29 septembre 2014

Responsable des essais : S. Paillard

Les résultats ne sont reproductibles que sous certaines conditions d'essais. Ils ne concernent que les échantillons soumis à l'essai. Les incertitudes liées aux essais sont communiquées sur demande. La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme de fac-similé intégral. Il comporte 1 page(s). Sans notification de votre part, les échantillons seront gardés 3 jours puis ils seront éliminés. Rev 0 16/07/2014