

SECRETARIAT D'ETAT

Bobo Dioulasso, le **26 JAN 2017**

CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET
TECHNOLOGIQUE

INSTITUT DE RECHERCHE EN SCIENCES APPLIQUEES ET
TECHNOLOGIE

Le responsable du laboratoire

DIRECTION REGIONALE DE L'OUEST

Département de Technologie Alimentaire
01 B.P. 2393 Bobo Dioulasso 01
Tel : (226) 20 97 56 58/ 20 97 62 40

A

HERRN

Oliver Höllige

Immenstädter Straße 3 b 87534 Oberstaufen

N°2017/...../MESRSI/SE/CNRST/DG/IRSAT/DRO/DTA

000025 RAPPORT D'ANALYSES/PRÜFERICHT

Demandeur d'analyse/ Auftraggeber (AG):

Oliver Höllige

Nature du produit/ Proben-Typ :

beurre de karité/ Fette

Nombre d'échantillon reçu/ Anzahl der Proben : 1

Observation sur le produit et son emballage :

bon état

Référence du demandeur/ reference AG :

Shea Wale SENSITIVE

Charge :

UWM16

Echantillonnage fait par le demandeur

Echantillon reçu :

14.12.2016

Référence de l'échantillon/ Probennummer :

234/2016/CQ

Date de début des analyses :

16.12.2016

Types d'analyses demandées :

Physico-chimiques et microbiologiques

Méthodes d'analyses utilisées/nach Vorschrift : - Taux d'acidité : norme NF EN ISO 660/1999

- Indice de peroxyde : Méthode laboratoire

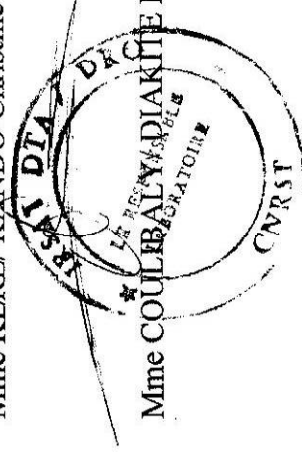
- Flore totale : norme NF ISO 4833/2003

- Levure et moisissure : norme NF EN ISO 7954/1988

RESULTATS DES ANALYSES

Paramètres d'analyses/Parameter	Echantillon de beurre de karité «Shea Wale SENSITIVE»	Norme Burkinabè NBF 01-005 : 2006	
		Catégorie 1	Catégorie 2
Péroxyde/Peroxidzahl (peroxide value)	4.94 mEq/kg	0-10 mEq/kg	11-15 mE/kg 15,1-50 mEq/kg
Taux d'acidité/ Freie Fettsäuren (Free fatty acids)	0.25 % d'acide oléique	0-1% d'acide oléique	1,1-3% d'acide oléique
Mikrobiologie			
Flore Totale/TA MC (bacterial count)	< 10 UFC/g		
Levures et moisissures/TY MC (yeast and molds)	< 10 UFC/g		

Mme KERE/ KANDO Christine P.O



- Ces résultats ne portent que sur l'échantillon apporté au laboratoire ;
- La reproduction ou la duplication partielle de ce rapport d'analyse est
strictement interdite