

Huile de Tournesol

Bouteille 1 L

Marque : BG oil



Bouteille de 1L

Bouteille / carton	bouteille / palette	bouteille / camion	carton / palette	palette / camion	Barcode EAN
12	720	23760	60	33	3701347703575

Bouteille de 5L

Bouteille / carton	bouteille / palette	bouteille / camion	carton / palette	palette / camion	Barcode EAN
3	144	4752	48	33	3701347703599

Bouteille de 10L spécial friture

Bouteille / carton	bouteille / palette	bouteille / camion	carton / palette	palette / camion	Barcode EAN
2	72	2376	36	33	3701347703605



PRODUIT

Dénomination	Huile de tournesol raffinée
Ingrédients	100% Huile de tournesol raffinée
Poids Net	918.9g
Taux de matière grasse	99.8%
DLUO (garantie entrepôt)	12 mois
Température de conservation	À conserver à une température jusqu'à 25°C et à l'abri de la lumière
EAN 13	3701347703575
Dimensions de l' UC (L x l x h en cm)	7x7x27.5

USAGES

À chaud :

- Cuisine et dessert
- Friture
- Cuisson
- Sauce

À froid :

- Assaisonnement
- Mayonnaise

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie	3700kj/900kcal
Graisse	100g
- dont saturée	11g
Glucide	0g
- dont sucres	0g
Protéines	0g
Sel	0.13g
Vitamine E	44mg

BRANDED GROUP

9 rue des colonnes 75002 PARIS | +33 1 84 21 02 87 | contact@branded-group.fr | www.bg-oil.fr

Echantillon n°	370-2023-00058035	Date	24/04/2023	Page 1/5
Rapport d'analyse n°	AR-23-AA-057051-01 / 370-2023-00058035			


BRANDED GROUP

A l'attention de **Logistique Branded group**
 9 rue des Colonnes
 75002 PARIS
 FRANCE

 Email logistique@branded-group.fr

Notre référence :	370-2023-00058035 / AR-23-AA-057051-01	Type :	EX
Date de réception :	06/04/2023 10:50:00		
Date de mise en analyse :	12/04/2023		
Prélèvement/Transport :	DHL		

Données fournies par le client

Description de l'échantillon :	Huile de tournesol		
Conditionnement :	Commercial : 2x1l=2l		
Analyses demandées :	A7271 : Bêta-carotène - échantillons contenant MG PY59U : Etiquetage nutritionnel - Règl. CEE 1169/2011 A7296 : Vitamine E (DL alpha-tocophérol mg/100g) ZN0AC : Eco-Contribution par échantillon Y5C09 : Acidité totale exprimé en acide citrique (interne) Y5C03 : Coefficient protéines 6.25 (calcul interne)		
DLC/DLUO	01/03/2024	N° de lot	L13989
Marque	BG Oil		

Description échantillon soumis à analyse	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
--	-------------------------	----------------	------------

VAA01 AA Allegations nutritionnelles			
Allégation	Non		

Analyses physiques	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
--------------------	-------------------------	----------------	------------

A7015 AA Densité à 20°C Méthode : Méthode interne , Densimétrie			
(a) Masse volumique	0.9189 (± 0.0008) kg/l		
(a) Densité relative (20°C)	0.9206 (± 0.0008)		

Bilan énergétique	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
-------------------	-------------------------	----------------	------------

Y5CEN Y5 Calcul des valeurs énergétiques Méthode : selon règlement UE n°1169/2011			
Valeur énergétique (en kcal)	900 kcal/100 g		900 kcal/100 g
Valeur énergétique (en kJ)	3700 kJ/100 g		3768 kJ/100 g

Analyses compositionnelles	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
----------------------------	-------------------------	----------------	------------

C0090 Y5 Protéines Méthode : Méthode interne , Kjeldahl (Titrimétrie)			
(a) Azote total	< 0.08 g/100 g		
(a) Protéines (Nx6.25) (Kjeldahl)	< 0.5 g/100 g		traces g/100 g
AA480 Y5 Profil des sucres Méthode : Méthode interne , Chromatographie ionique - Ampérométrie pulsée			
Glucose	< 0.2 g/100 g		
Fructose	< 0.2 g/100 g		
Saccharose	< 0.2 g/100 g		
Lactose	< 0.2 g/100 g		
Maltose	< 0.2 g/100 g		
Somme des sucres réducteurs	< 0.2 g/100 g		
Somme des sucres (mono et disaccharides)	< 0.2 g/100 g		traces g/100 g

Echantillon n°	370-2023-00058035	Date	24/04/2023	Page 2/5
Rapport d'analyse n°	AR-23-AA-057051-01 / 370-2023-00058035			

Analyses compositionnelles		Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
AAC07	Y5	Lipides par différence	Méthode : Calcul, Calcul	
		Lipides (calculés)	100.0 g/100 g	100 g/100 g
AA009	Y5	Cendres	Méthode : Méthode interne , Gravimétrie	
(a)		Cendres brutes	< 0.25 g/100 g	
AAC16	Y5	Glucides estimés négligeable	Méthode : Calcul, Calcul	
		Glucides (estimés)	négligeables	
AA005	Y5	Humidité et matières volatiles des corps gras	Méthode : Méthode interne , Thermogravimétrie	
(a)		Humidité	< 0.03 g/100 g	
(a)		Extrait sec	> 99.97 g/100 g	
Y5NA1	Y5	Sodium	Méthode : Méthode interne , ICP/AES	
(a)		Sodium (Na)	< 0.005 g/100 g	
(a)		Sel (calc. du Na)	< 0.013 g/100 g	traces g/100 g

Profil des acides gras		Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
AA25P	Y5	Profil des acides gras (% relatif)	Méthode : Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]	
(a)		Acides gras saturés	11.03 (± 1.09) %	
(a)		Acides gras monoinsaturés cis	31.51 (± 1.82) %	
(a)		Acides gras polyinsaturés cis	57.38 (± 2.44) %	
(a)		Acides gras trans	0.05 (± 0.11) %	
(a)		Acides gras trans rapportés à la matière grasse	0.05 (± 0.11) g/100 g MG	
(a)		Autres acides gras	< 0.05 %	
(a)		Acides gras omega 3	0.06 (± 0.12) %	
(a)		Acides gras omega 6	57.31 (± 2.43) %	
(a)		Rapport omega 6 / omega 3	926.04	
(a)		Acides gras non quantifiables	< 0.05 %	
(a)		C4:0 Ac. butyrique	< 0.05 %	
(a)		C6:0 Ac. caproïque	< 0.05 %	
(a)		C7:0 Ac. énanthique	< 0.05 %	
(a)		C8:0 Ac. caprylique	< 0.05 %	
(a)		C9:0 Ac. pélagonique	< 0.05 %	
(a)		C10:0 Ac. caprique	< 0.05 %	
(a)		C11:0 Ac. undécylrique	< 0.05 %	
(a)		C11:1 Ac. undécylénique	< 0.05 %	
(a)		C12:0 Ac. laurique	< 0.05 %	
(a)		C12:1 Ac. lauroléique	< 0.05 %	
(a)		C13:0 Ac. tridécylrique	< 0.05 %	
(a)		C13:1 Ac. tridécylénique	< 0.05 %	
(a)		C14:0 Ac. myristique	0.07 (± 0.12) %	
(a)		C14:1 (n-5c) Ac. myristoléique	< 0.05 %	
(a)		C14:1 (n-5t) Ac. myristoléique	< 0.05 %	
(a)		C15:0 Ac. pentadécylrique	< 0.05 %	
(a)		C15:1 (n-5c) Ac. pentadécénoïque	< 0.05 %	
(a)		C15:1 (n-5t) Ac. pentadécénoïque	< 0.05 %	
(a)		C16:0 Ac. palmitique	6.35 (± 0.84) %	
(a)		C16:1 (n-7c) Ac. palmitoléique	0.11 (± 0.14) %	
(a)		C16:1 (n-7t) Ac. palmitelaidique	< 0.05 %	
(a)		C17:0 Ac. margarique	< 0.05 %	
(a)		C17:1 (n-7c) Ac. heptadécénoïque	< 0.05 %	
(a)		C17:1 (n-7t) Ac. heptadécénoïque	< 0.05 %	
(a)		C18:0 Ac. stéarique	3.37 (± 0.62) %	
(a)		C18:1 (n-6c)	< 0.05 %	
(a)		C18:1 (n-7c) Ac. vaccénique	0.71 (± 0.31) %	
(a)		C18:1 (n-7t) Ac. transvaccénique	< 0.05 %	

Echantillon n°	370-2023-00058035	Date	24/04/2023	Page	3/5
Rapport d'analyse n°	AR-23-AA-057051-01 / 370-2023-00058035				

Profil des acides gras	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
------------------------	-------------------------	----------------	------------

AA25P	Y5	Profil des acides gras (% relatif)	Méthode : Méthode interne , GC/FID [Calcul % relatif]	
(a)	C18:1 (n-9c)	Ac. oléique	30.54 (± 1.79) %	
(a)	C18:1 (n-9t) + C18:1 (n-12t)		< 0.05 %	
(a)	C18:2 (9c,11t)	Ac. linoléique conjugué	< 0.05 %	
(a)	C18:2 (n-6c)	Ac. linoléique (LA) ω6	57.31 (± 2.43) %	
(a)	C18:2 (n-6t)	Ac. linolélaïdique	< 0.05 %	
(a)	C18:2 t2		0.05 (± 0.11) %	
(a)	C18:3 (n-3)	Ac. α-linolénique (ALA) ω3	0.06 (± 0.12) %	
(a)	C18:3 (n-6)	Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0.05 %	
(a)	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)		< 0.05 %	
(a)	C18:4 (n-3)	Ac. moroctique ω3	< 0.05 %	
(a)	C19:0	Ac. nonadécylrique	< 0.05 %	
(a)	C19:1 (n-12t)		< 0.05 %	
(a)	C19:1 (n-9t)		< 0.05 %	
(a)	C20:0	Ac. arachidique	0.25 (± 0.20) %	
(a)	C20:1 (n-9c)	Ac. gondoique	0.15 (± 0.16) %	
(a)	C20:1 (n-9t) + C18:2 (10t,12c) + C20:1 (n-15c)		< 0.05 %	
(a)	C20:2 (n-6c)	Ac. éicosadiénoïque	< 0.05 %	
(a)	C20:3 (n-3c)	Ac. eicosatriénoïque	< 0.05 %	
(a)	C20:3 (n-6c)	Ac. eicosatriénoïque (DHGLA)	< 0.05 %	
(a)	C20:4 (n-6c)	Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0.05 %	
(a)	C20:5 (n-3c)	Ac. eicosapentaénoïque (EPA) ω3	< 0.05 %	
(a)	C21:0	Ac. hénéicosanoïque	< 0.05 %	
(a)	C22:0	Ac. béhénique	0.73 (± 0.31) %	
(a)	C22:1 (n-11)	Ac. cétoléique	< 0.05 %	
(a)	C22:1 (n-9c)	Ac. érucique	< 0.05 %	
(a)	C22:1 (n-9t)	Ac. brassidique	< 0.05 %	
(a)	C22:2 (n-6c)	Ac. docosadiénoïque	< 0.05 %	
(a)	C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)		< 0.05 %	
(a)	C22:5 (n-3c)	Ac. docosapentaénoïque (DPA) ω3	< 0.05 %	
(a)	C22:5 (n-6c)	Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0.05 %	
(a)	C22:6 (n-3c)	Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3	< 0.05 %	
(a)	C24:0	Ac. lignocérique	0.26 (± 0.20) %	
(a)	C24:1	Ac. nervonique	< 0.05 %	
<= 2 Commission Regulation (EC) n°1881/2006 <= 5 for Mustardseed oil/Gold of pleasure oil/Borage oil				
Y525P	Y5	Profil des acides gras - (g/100 g)	Méthode : Méthode interne , Calcul [g/100 g]	
(a)	Acides gras saturés		10.54 (± 1.08) g/100 g	11 g/100 g
(a)	Acides gras monoinsaturés		30.12 (± 1.79) g/100 g	24 g/100 g
(a)	Acides gras polyinsaturés		54.86 (± 2.39) g/100 g	65 g/100 g
(a)	Acides gras trans		0.05 (± 0.12) g/100 g	
(a)	Autres acides gras		< 0.01 g/100 g	
(a)	Somme acides gras		95.57 (± 3.14) g/100 g	
(a)	Acides gras omega 3		0.06 (± 0.13) g/100 g	
(a)	Acides gras omega 6		54.79 (± 2.39) g/100 g	
(a)	Acides gras non quantifiables		< 0.01 g/100 g	
(a)	C4:0	Ac. butyrique	< 0.01 g/100 g	
(a)	C6:0	Ac. caproïque	< 0.01 g/100 g	
(a)	C7:0	Ac. énanthique	< 0.01 g/100 g	
(a)	C8:0	Ac. caprylique	< 0.01 g/100 g	

Echantillon n°	370-2023-00058035	Date	24/04/2023	Page 4/5
Rapport d'analyse n°	AR-23-AA-057051-01 / 370-2023-00058035			

Profil des acides gras	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
-------------------------------	-------------------------	----------------	------------

Y525P	Y5	Profil des acides gras - (g/100 g)	Méthode : Méthode interne , Calcul [g/100 g]
(a)	C9:0	Ac. pélargonique	< 0.01 g/100 g
(a)	C10:0	Ac. caprique	< 0.01 g/100 g
(a)	C11:0	Ac. undécylique	< 0.01 g/100 g
(a)	C11:1	Ac. undécylénique	< 0.01 g/100 g
(a)	C12:0	Ac. laurique	< 0.01 g/100 g
(a)	C12:1	Ac. laurooléique	< 0.01 g/100 g
(a)	C13:0	Ac. tridécylique	< 0.01 g/100 g
(a)	C13:1	Ac. tridécylénique	< 0.01 g/100 g
(a)	C14:0	Ac. myristique	0.07 (± 0.13) g/100 g
(a)	C14:1 (n-5c)	Ac. myristoléique	< 0.01 g/100 g
(a)	C14:1 (n-5t)	Ac. myristoléique	< 0.01 g/100 g
(a)	C15:0	Ac. pentadécylique	< 0.01 g/100 g
(a)	C15:1 (n-5c)	Ac. pentadécénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C15:1 (n-5t)	Ac. pentadécénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C16:0	Ac. palmitique	6.07 (± 0.83) g/100 g
(a)	C16:1 (n-7c)	Ac. palmitoléique	0.11 (± 0.15) g/100 g
(a)	C16:1 (n-7t)	Ac. palmitelaidique	< 0.01 g/100 g
(a)	C17:0	Ac. margarique	< 0.01 g/100 g
(a)	C17:1 (n-7c)	Ac. heptadécénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C17:1 (n-7t)	Ac. heptadécénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C18:0	Ac. stéarique	3.22 (± 0.62) g/100 g
(a)	C18:1 (n-6c)		< 0.01 g/100 g
(a)	C18:1 (n-7c)	Ac. vaccénique	0.68 (± 0.31) g/100 g
(a)	C18:1 (n-7t)	Ac. transvaccenique	< 0.01 g/100 g
(a)	C18:1 (n-9)	Ac. oléique	29.20 (± 1.76) g/100 g
(a)	C18:1 (n-9t)+C18:1 (n-12t)		< 0.01 g/100 g
(a)	C18:2 (9c,11t)	Ac. linoléique conjugué	< 0.01 g/100 g
(a)	C18:2 (n-6c)	Ac. linoléique (LA) ω6	54.79 (± 2.39) g/100 g
(a)	C18:2 (n-6t)	Ac. linoléaidique	< 0.01 g/100 g
(a)	C18:2 t2		0.05 (± 0.12) g/100 g
(a)	C18:3 (n-3)	Ac. α-linolénique (ALA) ω3	0.06 (± 0.13) g/100 g
(a)	C18:3 (n-6)	Ac. γ-linolénique (GLA) ω6	< 0.01 g/100 g
(a)	C18:3 t3 (C18:3 t1+C18:3 t2)		< 0.01 g/100 g
(a)	C18:4 (n-3)	Ac. moroctique ω3	< 0.01 g/100 g
(a)	C19:0	Ac. nonadécylique	< 0.01 g/100 g
(a)	C19:1 (n-12t)		< 0.01 g/100 g
(a)	C19:1 (n-9t)		< 0.01 g/100 g
(a)	C20:0	Ac. arachidique	0.24 (± 0.20) g/100 g
(a)	C20:1 (n-9c)	Ac. gondoïque	0.14 (± 0.17) g/100 g
(a)	C20:1(n-9t)+C18:2(10t,12c)+C20:1(n-15c)		< 0.01 g/100 g
(a)	C20:2 (n-6c)	Ac. éicosadiénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C20:3 (n-3c)	Ac. eicosatriénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C20:3 (n-6c)	Ac. eicosatriénoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C20:4 (n-6c)	Ac. arachidonique (AA) ω6	< 0.01 g/100 g
(a)	C20:5 (n-3c)	Ac. eicosapentaénoïque ω3	< 0.01 g/100 g
(a)	C21:0	Ac. hénicosanoïque	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:0	Ac. béhénique	0.70 (± 0.31) g/100 g
(a)	C22:1 (n-11)	Ac. cétoléique	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:1 (n-9c)	Ac. érucique	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:1 (n-9t)	Ac. brassidique	< 0.01 g/100 g
(a)	C22:2 (n-6c)	Ac. docosadiénoïque	< 0.01 g/100 g

Echantillon n°	370-2023-00058035	Date	24/04/2023	Page 5/5
Rapport d'analyse n°	AR-23-AA-057051-01 / 370-2023-00058035			

Profil des acides gras	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
Y525P Y5 Profil des acides gras - (g/100 g) Méthode : Méthode interne , Calcul [g/100 g]			
(a) C22:3 (n-3c) + C22:4 (n-6c)	< 0.01 g/100 g		
(a) C22:5 (n-3c) Ac. docosapentaénoïque ω3	< 0.01 g/100 g		
(a) C22:5 (n-6c) Ac. docosapentaénoïque ω6	< 0.01 g/100 g		
(a) C22:6 (n-3c) Ac. docosahexaénoïque (DHA) ω3	< 0.01 g/100 g		
(a) C24:0 Ac. lignocérique	0.25 (± 0.21) g/100 g		
(a) C24:1 Ac. nervonique	< 0.01 g/100 g		

Vitamines	Résultats (incertitude)	Valeurs guides	Etiquetage
A7296 DJ Vitamine E (DL alpha-tocophérol mg/100g) Méthode : EN 12822:2014.			
(a) Vitamine E (à partir d'alpha-tocophérol)	57.3 (± 9.2) mg/100 g		44 mg/100 g
A7271 DJ Bêta-carotène - échantillons contenant MG Méthode : EN 12823-2:2000			
(a) Cis-bêta-carotène	<5 (LOQ) µg/100 g		
(a) Bêta-carotène total	<5 (LOQ) µg/100 g		
(a) β-carotène	<5 (LOQ) µg/100 g		

Déclaration de conformité des paramètres mesurés	
(Sur la base des val. de réf. en notre possession)	Non conforme

CONCLUSION
Acides gras monoinsaturés cis non conforme : 31.51 (+/- 1.82) %

SIGNATURE	 Margot Balleix ASM Eurofins Analytics France SAS
------------------	--

Rapport validé électroniquement par Margot Balleix

<p>NOTE EXPLICATIVE</p> <p>Ce document ne concerne que l'objet soumis à 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.</p> <p>La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels une spécification ou un référentiel est annoncé.</p> <p>Pour déclarer ou non la conformité à la réglementation en vigueur ou aux spécifications définies dans les cahiers des charges concernant les analyses physico-chimiques, l'incertitude associée au résultat sera 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 ne sera pas prise en compte dans le cadre des référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesures ou sur demande explicite du client.</p> <p>Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation 1-0287 si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation 1-0287.</p> <p>Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.</p> <p>Les essais identifiés par le code à 2 lettres AA ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Analytics France (Nantes). Le symbole (a) identifie les prestations couvertes par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-0287, portée disponible sous www.cofrac.fr.</p> <p>Les essais identifiés par le code à 2 lettres DJ ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Vitamin Testing Denmark. Le symbole (a) identifie les prestations couvertes par l'accréditation DS EN ISO/IEC 17025 DANAK 581.</p> <p>Les essais identifiés par le code à 2 lettres Y5 ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Analyses Nutritionnelles France (FR). Le symbole (a) identifie les prestations couvertes par l'accréditation COFRAC ESSAIS (portée sur www.cofrac.fr) 1-7085, portée disponible sous www.cofrac.fr. Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.</p> <p>Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.</p>
--

Laboratory of
SGS Bulgaria Ltd.

Accredited by EA BAS in compliance with BDS EN ISO/IEC 17025:2018,
Accreditation certificate: BAS reg. No 86 ЛП, Dated: 08.03.2021, Valid until: 29.01.2025.
EA BAS is a signatory to the EA MLA and ILAC MRA.
The scope of accreditation is published on the official web site of SGS Bulgaria Ltd www.sgs.bg

Analyses ordered by:	SAS BRANDED GROUP 9 RUE DES COLONNES PARIS, 75002 FRANCE	Date of sample receipt:	01.08.2022
		Date of analysis:	01.08.2022 - 04.08.2022

Type of sample:	Fats, oils and derivatives. Sunflower oil
Sample description:	1 L
The sample is identified by the client as:	BG Oil
The sample is formed by the client.	

Package:	Plastic	Seal:	No seal
Package quality:	Unimpaired	Representative for:	-
Sampling report:	-	Sample temperature:	-
Sample weight:	-		
The sample is destroyed during analysis.			

Physical and compositional tests

Parameter	Unit	Test Result, Uncertainty	Method of Analyses	Test Conditions
Vitamins			VLM 80:2019	LC/DAD
Retinol (Vitamin A alcohol)	mg/kg	< 10.0		-
Vitamin E: Tocopherol α	mg/kg	521 ± 15 rel. %		-

Chemical tests

Parameter	Unit	Test Result, Uncertainty	Method of Analyses	Test Conditions
Fatty acids composition			BDS EN ISO 12966-4:2015	GC/FID
Caproic acid C6:0	%	< 0.05		-
Caprylic acid C8:0	%	< 0.05		-
Capric acid C10:0	%	< 0.05		-
Lauric acid C12:0	%	< 0.05		-
Myristic acid C14:0	%	< 0.05		-
Palmitic acid C16:0	%	5.66 ± 10 rel. %		-
Palmitoleic acid C16:1	%	0.16 ± 20 rel. %		-
Margaric acid C17:0	%	< 0.05		-
cis-10-Heptadecenoic acid C17:1	%	< 0.05		-
Stearic acid C18:0	%	2.99 ± 10 rel. %		-
Oleic acid C18:1 (cis)	%	36.4 ± 5 rel. %		-
Linoleic acid C18:2 cis(n6)	%	53.4 ± 5 rel. %		-
Linolenic acid C18:3 (ALA) alpha	%	0.05 ± 20 rel. %		-
Linolenic acid C18:3 (GLA) gamma	%	< 0.05		-
Arachidic acid C20:0	%	0.29 ± 20 rel. %		-
Eicosenoic acid C20:1 cis-11	%	0.20 ± 20 rel. %		-
Eicosadienoic acid C20:2	%	< 0.05		-
Behenic acid C22:0	%	0.74 ± 20 rel. %		-
Erucic acid C22:1 (n9)	%	< 0.05		-

Doc Number : VAR2200008822

Laboratory of SGS Bulgaria Ltd. | Bulgarian Ship Hydrodynamics Centre;
1 William Froude Str.; 9003 Varna; Bulgaria

t:+359 (52) 35 80 90; f:+359 (52) 370 979
E-mail: VarnaLaboratory@sgs.com

Parameter	Unit	Test Result, Uncertainty	Method of Analyses	Test Conditions
Fatty acids composition			BDS EN ISO 12966-4:2015	GC/FID
Docosadienoic acid C22:2	%	< 0.05		-
Lignoceric acid C24:0	%	0.11 ± 20 rel.%		-
Nervonic acid C24:1	%	< 0.05		-

< Limit of quantification (LOQ)

* Limit of detection (LOD)

Sum of analytes are reported as lower-bound values, unless stated different.

The reported uncertainties are expanded by a coverage factor of k=2 to a level of confidence of approximately 95 %.

Original 1

Notes:

1. This document is issued by the Company under its General Conditions of Service accessible at <https://www.sgs.com/en/terms-and-conditions>. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdiction issues defined therein. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Laboratory's findings made at the time of testing only and within the limits of Client's instructions. SGS sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

Warning: If hereinabove in this document it is stated that the sample to which the findings recorded herein, relate was drawn and/or provided by the Client or by a third party acting at the Client's direction then the reported findings constitute no warranty of the sample's representativeness of any goods and strictly relate to the sample. SGS accepts no liability with regard to the origin or source from which the sample is said to be extracted.

2. The test report shall not be reproduced except in full without written approval of the laboratory.

3. The tests are performed in the permanent premises of the laboratory in Varna.

Results validated by

Anna Tsaneva - Technical manager

VALIDATED, 04.08.2022

Administrative signature of

Veselka Pashova, Laboratory manager

This electronically generated test report has been checked and approved. It is also valid without handwritten signatures.

----- End of Report -----