

LABORATOIRE D'ANALYSE DE VANILLE

Analamandrorofo en face d'Alexis Sambava

NIF: 1004020302

STAT: 71201 72 2020 0 00745

Tél : 034 12 729 72 / 032 64 307 60

Email : prulabsava@gmail.com



BULLETIN D'ANALYSE N° : ECH 994-25-01-24
NATURE DU PRODUIT : Gourmet noir
DEMANDEUR : Zara Voyages
Date d'arrivée au laboratoire : 25/01/2024
Date du début de l'analyse : 25/01/2024

Demandeur	N° Réf	Natures	Taux d'humidité (%)	Taux de vanilline (%)
Zara Voyages	ECH 994-25-01-24	Gourmet noir	32,78	1,81

Méthodes d'analyses :

Extraction :

- Bain Marie Digital 12 L (04 places), à 85 °C
- Ballon de 500 mL
- Réfrigérant Serpentin

Humidité : Dessiccateur HE53

Vanilline : Spectrophotomètre UV à l'Absorbance 18 ppm max

Protocole utilisé : ISO 5565 - 2 première édition 1999

Sambava, le 26/01/2024

Chef Laboratoire



Dr Nirina RATSIMBAHOLISON

Ce Certificat Vous est délivré pour servir et valoir ce que de droit.

« **PRULAB Sambava Analyse la qualité de votre vanille en toute sécurité et rapide.** »