

**INSTITUT PAUL LAMBIN**  
Clos Chapelle-aux Champs 43  
1200 BRUXELLES  
Tél ++32 2 7644662  
Fax ++32 2 7714035  
e-mail: bromatologie@ipl.be  
**Laboratoire de Chimie des Aliments**

**SPRL Les Délices à Tartiner**  
Rue de la Prairie 39  
6890 Redu  
Tél : ++32 498 269871  
e-mail :  
delicesatartiner@gmail.com  
TVA : BE 0544.570.470

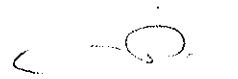
---

Bruxelles le 30 octobre 2014

## RAPPORT D'ANALYSE N° 2260

Sept bocaux de 'Délice à tartiner' de saveurs respectives abricots, ananas, fraises, fraises-rhubarbe, framboises, framboises-rhubarbe et mûres sont parvenus au laboratoire le 11 septembre par voie postale. Un échantillon est formé à partir d'une masse égale (à 5% près) de chaque saveur. Il reçoit le code labo 14-610.

La demande d'analyse porte sur la détermination d'un étiquetage nutritionnel.



## Méthodes d'analyses

**Teneur en matière sèche:** Méthode: Etuve à ventilation 100°C pendant 24h (poids constant)

**Teneur en protéines:** Méthode selon Kjeldahl; N x 6.25

**Teneur en lipides:** Méthode selon Weibuhl; extraction Soxhlet avec éther de pétrole 40-60 après attaque acide

**Teneur en fibres:** Méthode: AOAC 985.29, enzymatique, gravimétrique.

**Teneur en minéraux:** Méthode: passage au four à 550°C pendant 24h.

**Teneur en sodium:** Photométrie d'émission atomique sur une solution des minéraux.

**Teneur en glucides totaux:** par différences avec les autres ingrédients

**Teneur en sucres:** Extraction des sucres solubles, oximation, silylation et chromatographie en phase gazeuse. Colonne SIL5CB 30m, FID, Hélium

**Apport calorique:** calcul; 4 kcal pour les glucides et les protéines, 9 kcal pour les lipides, 2 kcal pour les fibres, 2,4 kcal pour les polyols. La valeur des kcal est multipliée par 4.184 pour obtenir les kJ.

## Résultats

Délice à tartiner

Code labo : 14-610

Teneur en humidité:	<b>70,9%</b>	Soit matière sèche :	<b>29,1%</b>
Teneur en protéines:	<b>1,0%</b>		
Teneur en lipides:	<b>0,1%</b>	dont : Saturés	<b>&lt;0,1 %</b>
Teneur en glucides:	<b>23,0%</b>	dont: Sucres	<b>15,6%</b>
		tagatose	<b>10,5%</b>
		polyols	<b>7,40%</b>
Teneur en fibres:	<b>4,6%</b>		
Teneur en minéraux:	<b>0,5 %</b>	dont: Sodium	<b>0,05% (46 mg/100g)</b>
Energie (par 100g):	<b>94,2 kcal</b>	<b>(393,9 kJ)</b>	

Les sucres simples (15,6%) sont composés principalement de tagatose (10,5%) ainsi que de glucose, saccharose et fructose. Le reste des glucides est composé de polyols (7,4%).

La valeur énergétique est calculée selon la législation en vigueur avec une valeur de 4 kcal par gramme de sucre et 2,4 kcal par gramme de polyol. Dans le cas présent, les sucres comprenant du tagatose qui est réputé avoir un comportement proche des fibres, la valeur énergétique réelle est probablement inférieure à la valeur légale.



E Dulière  
Responsable Bromatologie.

**IPL BROMATOLOGIE**  
**43 CLOS CHAP AUX CHAMPS**  
**1200 WOLUWE ST LAMBERT**  
**BROMATOLOGIE@IPL.BE**