

F.F.N.

CIQUAL

Répertoire général des aliments



Table
de composition
des

PRODUITS

LAITIERS



RÉPERTOIRE GÉNÉRAL DES ALIMENTS

Tome 2

Table de composition
DES PRODUITS LAITIERS

RÉPERTOIRE GÉNÉRAL

M. FEINBERG

Institut National
de la Recherche
Agronomique
(INRA)

J.C. FAVIER

Institut Français
de Recherche Scientifique
pour le Développement
en Coopération (ORSTOM)

J. IRELAND-RIPERT

Institut National
de la Recherche
Agronomique
(INRA)

Tome 2

F.F.N.

Fondation Française
pour la Nutrition

CIQUAL

Centre Informatique
sur la Qualité des Aliments

DES ALIMENTS

Table de composition DES PRODUITS LAITIERS



Technique et Documentation - Lavoisier
11, rue Lavoisier
F 75384 Paris Cedex 08



Institut National de la Recherche Agronomique
145, rue de l'Université - F 75007 Paris

- © — Technique et Documentation (Lavoisier), 1987
ISBN : 2-85206-428-6 (*Répertoire général des aliments*)
ISBN : 2-85206-430-8 (*Tome 2*)
- Institut National de la Recherche Agronomique, 1987
ISBN : 2-85340-983-X
- Ciquel-Regal, 1987

La loi du 11 mars 1957 n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part, que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective» et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, «toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite» (alinéa 1^{er} de l'article 40). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code Pénal.

COMITE SCIENTIFIQUE

H. CARRE, Ministère de l'Economie et des Finances, DGCCRF
G. CASTAN, AFNOR
B. COMMERE, Ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur
M. DANZART, ENSIA, Département du GIA
J.C. DILLON, INA-Paris-Grignon, Nutrition Humaine
C. DUCAUZE, INA-Paris-Grignon, Chimie Analytique
P. DUCIMETIERE, INSERM, Hôpital Broussais
H. DUPIN, CNAM, Biologie Industrielle et Alimentaire
J.C. FAVIER, ORSTOM, CIQUAL
M. FEINBERG, INRA, CIQUAL
J. FLANZY, INRA, CNERNA
A. FROUIN, SOREDAB et Cie
J. GLEDEL, Ministère de l'Agriculture, Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire
S. HOLM, Fondation Française pour la Nutrition
G. JOLIVET, Ministère de l'Agriculture, DGA
A. KARLESKIND, Laboratoires WOLFF
H. LECOEUR, Ministère de l'Agriculture, DGER
L. LUCAS, Ministère de l'Agriculture, DIAA-Innovation
P. MAINGUY, B.S.N.-Gervais-Danone
Y. MENORET, Pernod-Ricard
J.C. MEUNIER, Ministère de l'Agriculture, SDI
G. PASCAL, INRA, Sciences de la Consommation
J.C. PINGUET-ROUSSEAU, Institut Supérieur de l'Agro-Alimentaire
R. PION, INRA,
P. PRINGUET, Ministère de l'Agriculture, DGA
J. ROTHE, Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA)
D. SAUVANT, INA-Paris-Grignon, Zootechnie

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES

Chapitre.A. Introduction

A.1. Avertissement	2
A.2. Description des fiches de composition	3
A.3. Méthodologie de collecte des données	5
A.3.1. Généralités	5
A.3.2. Liste des laboratoires	6
A.3.3. Références bibliographiques	7
A.4. Notes et compléments sur certains constituants	10
A.4.1. Constituants majeurs et valeur énergétique	10
A.4.2. Minéraux	11
A.4.3. Vitamines	12
A.4.4. Acides aminés et acides gras	12
A.4.5. Autres constituants	13
A.5. Aspects nutritionnels des produits laitiers	15

Chapitre.B. Index (français/anglais)

B.1. Grandes catégories du Code REGAL	22
B.2. Index des fiches de composition	
2.1. Version française	23
2.2. List of food tables	25
B.3. Index alphabétique des noms communs	
3.1. Version française	27
3.2. Alphabetical list of foods	30
B.4. Index des aliments par catégories	
4.1. Version française	33
4.2. List of foods by categories	36
B.5. Index alphabétique des noms de constituants	39
Alphabetical list of constituents	

Chapitre.C. Fiches de composition des aliments

A. INTRODUCTION

A.1. AVERTISSEMENT

Le Tome 2 du Répertoire Général des Aliments (REGAL) est une table de composition des Produits Laitiers utilisés dans l'alimentation humaine. Il représente la mise en forme sur papier d'une partie des données gérées par la banque de données sur la composition de aliments REGAL dépendant du Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (16, Rue Claude-Bernard. PARIS 5ème).

Le rôle du Centre Informatique sur la Qualité des Aliments est de rassembler, de façon permanente, des données sur la composition des aliments en provenance de laboratoires publics et privés spécialistes de l'analyse des aliments de l'Homme. Cependant, la structuration des données par un système automatisé de gestion fait qu'elles sont amenées à être régulièrement révisées et modifiées, au fur et à mesure de l'évolution des connaissances. La table présentée ici n'est donc qu'une image instantanée. L'accès à la banque par des moyens télématiques, bientôt mis en place, permettra d'éviter ce décalage entre la dernière mise-à-jour et la consultation.

La grande majorité des données présentées proviennent d'analyses réalisées en France, sur des denrées alimentaires du marché français et sont, à ce titre, représentatives de la consommation nationale.

A.2. DESCRIPTION DES FICHES DE COMPOSITION

Les 108 fiches de composition de ce Tome sont rassemblées à la fin de l'ouvrage, au Chapitre C. Elles sont classées d'après leur numéro de code REGAL. Les différentes catégories d'aliments abordées sont :

- Le Lait
- Le Yaourt
- La Crème et le Beurre
- Les Fromages

La répartition des aliments selon ces catégories, ainsi que leurs traductions anglaises, peuvent être obtenues à l'aide des index du Chapitre B.

Le nom de l'aliment apparaît en tête de chaque fiche. Afin d'éviter les ambiguïtés, il est décrit par :

- Le numéro de code REGAL
- Le nom générique ou le nom de l'espèce végétale ou animale;
- Le nom scientifique (dans le cas où on a donné le nom de l'espèce);
- Le nom de spécialité, la caractéristique commerciale ou le nom spécifique;
- Les traitements physico-chimiques éventuels, l'origine géographique, l'année ou le lieu de commercialisation.

Exemple

Code REGAL	: 19023
Nom générique	: Lait
Nom scientifique	:
Nom de spécialité	: Entier
Traitements/Origine	: Stérilisé UHT

La traduction anglaise du nom d'un aliment peut être obtenue à l'aide des index du Chapitre B.

Exemple

19023 Milk : whole, sterilized UHT

Chaque fiche se présente ensuite comme un tableau à 6 colonnes contenant respectivement :

- 1 - Les noms des constituants;
- 2 - L'unité utilisée pour exprimer les résultats;
- 3 - La valeur centrale;
- 4 - L'écart-type;
- 5 - Un intervalle de variation (Min, Max);
- 6 - Le nombre d'échantillons retenus pour les calculs.

Le calcul de l'intervalle de variation a été fait selon trois méthodes, en fonction du nombre d'échantillons :

- pour moins de 40, on a pris les teneurs extrêmes réellement observées;
- dans le cas des effectifs égaux ou supérieurs à 40 et lorsque la distribution des mesures suivait une loi Normale, il a été obtenu par voie statistique ($\pm 1,96$ écart-type, soit une probabilité de 95 %).
- dans le cas des effectifs égaux ou supérieurs à 40 et lorsque la distribution des mesures ne suivait pas une loi Normale, il a été obtenu en prenant les valeurs entre lesquelles se trouvaient 95 % des mesures.

Les concentrations absolues sont rapportées au kg d'aliment brut. Pour cette raison, la composition du lait est exprimée par rapport à 1 kg de produit et non pas à 1 litre. Un utilisateur qui désirerait exprimer une concentration par rapport à un volume donné doit tenir compte de la densité moyenne du lait qui est d'environ 1,03.

En ce qui concerne les différents acides gras, stérols, tocophérols ou acides aminés les concentrations sont souvent exprimées de façon relative : pourcent des acides gras totaux, des stérols totaux, des tocophérols totaux ou par gramme d'azote total. Ce mode d'expression a l'avantage, entre autres, de permettre une évaluation rapide de la valeur nutritionnelle d'un aliment quant à la nature de son apport qualitatif. Mais ces concentrations sont également exprimées de façon absolue, selon le cas en g/kg ou mg/kg d'aliment. Ce mode d'expression, moins classique, est très utile pour calculer la valeur nutritive extrapolée d'une ration, d'une recette ou d'un aliment composé de plusieurs autres aliments.

Pour un constituant donné, une ou plusieurs cases de la fiche sont parfois laissées en blanc. Il s'agit alors d'informations incomplètes, sur lesquelles il n'existe pas, aujourd'hui, de données statistiques : par exemple, une valeur trouvée dans la littérature sans autre paramètre l'accompagnant. C'est aussi le cas pour une valeur moyenne obtenue par calcul, à partir d'autres valeurs moyennes : par exemple, le calcul de la valeur énergétique ou bien les sommes partielles de constituants, tels les acides gras saturés, monoinsaturés ou polyinsaturés. Enfin, lorsque les données sont très dispersées et l'effectif faible, la moyenne n'ayant guère de signification, seul l'intervalle de variation est indiqué.

NOTE : Dans le cas où les concentrations trouvées se situent à des niveaux très faibles, elles sont signalées dans les fiches par l'abréviation "Tr." pour Traces.

Afin de faciliter la lecture des fiches, les constituants sont regroupés selon l'ordre suivant :

- Valeur énergétique et Constituants majeurs
- Vitamines
- Minéraux
- Constituants divers
- Acides aminés
- Amines biogènes
- Acides gras
- Stérols
- Tocophérols

L'index français-anglais des constituants permet de retrouver les traductions.

A.3. METHODOLOGIE DE COLLECTE DES DONNEES

A.3.1. Généralités

Dans la constitution de la banque de données REGAL, le Centre Informatique sur la Qualité des Aliments a comme volonté de recueillir des résultats analytiques originaux, surtout caractéristiques des aliments produits et/ou consommés en France. En ce qui concerne les résultats présentés dans ce Tome 2, ils ont été obtenus depuis 1980 auprès des principaux instituts de recherche et laboratoires publics ou privés travaillant dans le domaine des produits laitiers.

Certaines de ces données brutes ont fait l'objet de traitements statistiques supplémentaires, en vue de leur validation : élimination de points aberrants, consolidation de données d'origines diverses, calculs de sommes, conversions d'unités, etc.

De ce fait, la liste des constituants pris en considération peut être très variable selon les fiches : ce nombre va, par exemple, de 128 pour le Lait de grand mélange à 6 dans le cas du Camembert au lait cru sur lequel ne sont disponibles que peu d'informations spécifiques. Il est évident que ce nombre dépend de la quantité d'informations qu'il a été possible de recueillir. Cependant, il n'a pas été jugé utile de chercher à présenter pour chaque aliment le maximum d'informations qui existent, en faisant appel à des sources dont la fiabilité ou l'intérêt dans le contexte national peuvent être mis en doute. En conséquence, l'absence d'un constituant sur un fiche ne doit pas être considérée comme une absence dans l'aliment concerné. Elle signifie simplement qu'il n'a pas été trouvé d'informations suffisamment fiables pour être retenues.

Pour certains aliments, une ou plusieurs des valeurs présentées proviennent d'un nombre très restreint d'échantillons, parfois même d'un seul individu. Il convient alors de ne pas utiliser abusivement de telles valeurs en les généralisant à l'ensemble de l'aliment décrit. Ainsi par exemple, pour le fromage de chèvre Sainte-Maure, les données présentées ne concernent qu'un seul échantillon. Ces résultats figurent à titre indicatif, même s'il existe un risque que l'échantillon analysé ne se situe pas tout à fait dans la moyenne des fromages Sainte-Maure. Les lecteurs doivent utiliser ces informations avec prudence et surtout veiller à ne pas les généraliser de façon abusive, en particulier, dans des documents de vulgarisation.

Il arrive aussi, parfois, que la somme des teneurs des constituants d'un aliment ne corresponde pas à 1000 g/kg. Outre l'imprécision des dosages, la raison peut être que les divers constituants n'ont pas été dosés sur les mêmes échantillons.

Lorsqu'il n'a pas été possible de trouver, auprès des laboratoires ou dans des publications, de données présentant pourtant un intérêt majeur, celles-ci ont été complétées par des informations puisées dans d'autres tables de composition. Cependant, ces emprunts figurent souvent à titre indicatif car les aliments ainsi choisis, surtout dans les tables d'origine étrangère, ne correspondent pas toujours aux aliments mentionnés ici.

A.3.2. Laboratoires d'analyse

Les laboratoires suivants ont participé directement à la création de cette table :

Assistance Publique

Laboratoire de la Pharmacie Centrale. Rue du Fer-à-moulin. 75005 Paris

Centre de Recherches FOCH

45, Rue des Saints-Pères. 75006 Paris

CIDIL (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières)

27, Rue de la Procession. 75015 Paris

CLAUDEL-GALAC-ROUSTANG

Laboratoire de Contrôle. 50880 Pont-Hebert

CNRS

Centre de Recherche sur la Nutrition. 9, Rue Jules-Hetzel. 92190 Meudon

Direction de la Qualité

Laboratoire Central d'Hygiène Alimentaire. 43, Rue de Dantzig. 75015 Paris

ENSBANA (Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation.)

Campus Universitaire, 21000 Dijon

ENSIA

Laboratoire du Centre Laiterie. 32, Rue Sainte-Catherine. 54000 Nancy

ENTREMONT S.A.

BP 29. 74001 Annecy

Faculté de Médecine de Marseille

Laboratoire de Biochimie. 27 Bd Jean-Moulin. 13005 Marseille

FRANCE-LAIT

Laboratoire de contrôle. 71118 Saint Martin de Belle-Roche

F.HOFFMANN-LA ROCHE

52, Bd du Parc. 92521 Neuilly-sur-Seine Cedex

Fromageries BEL

Centre de Recherches. 7, Bd de l'Industrie. 41100 Vendôme

GLORIA SA

14, Rue de Bassano. 75783 Paris

IESIEL (Institut d'Etudes Supérieures des Industries et de l'Economie Laitières)

16, rue Claude-Bernard. 75231 Paris Cedex 05

INC (Institut National de la Consommation)

80, Rue Lecourbe. 75015 Paris

A.3.3. Références bibliographiques

Des renseignements complémentaires ont été puisés dans les publications suivantes :

- ASTIER-DUMAS M., 1974.
Ann.Hyg.L.Fr.Méd. et Nut., vol.X, n°2, p.157
- BOSQUET G., MERLIN P., 1980.
Composition en lipides et en acides aminés totaux de quatre fromages à pâte pressée cuite.Etude en fonction du mois de fabrication et de la technologie.Mémoire ENSBANA. Dijon
- CAMACHO ROMAN M.T., 1981.
Valeur calorique des fromages français. Mémoire ENSIA. Douai
- Coopérative des Agriculteurs de Bretagne, 1980.
CR fin d'étude DGRST (N78-7-0494). Landerneau
- FAGNONI G., MARIEN M., 1975.
Quelques propriétés d'emmentals issus de fruitières et de technologies différentes. Mémoire ENSBANA. Dijon
- FAVIER J.C., 1987.
Composition du yaourt. Cah.Nut.Diet.,XXII, sous presse
- FAVIER J.C., 1987.
Composition des fromages de chèvre. Cah.Nutr.Diet., XXII, n°2, p.117-123.
- GALACIER J.P., BARBIER J.P., KUZDZAL-SAVOIE S., 1974.
Variations saisonnières des proportions relatives des acides gras d'un beurre de laiterie d'Ille et Vilaine. Le Lait, n°533-534, p.117-138
- GEIGY, 1963.
Tables de Composition des Aliments. Geigy Ed., Bâle
- GUEGUN L., 1979.
Apports minéraux par le lait et les produits laitiers.Cahiers Nutr.Diét., vol.XIV, p.213-217
- ILARI J.L., 1973.
Analyse du cuivre dans les produits Laitiers. Thèse Docteur-Ing., ENSBANA. Dijon
- INC, 1978.
50 Millions de Consommateurs, n°94, p.37-40
- JOUZIER X.
Le destin du lactose en fromagerie. Doc.Multigraphié, IESEL-INA PARIS
- KARLIN R., 1960.
Les vitamines du groupe B dans le lait de vache. Ann.Nutr.Alim., vol.14, p.53-59
- KARLIN R., 1969.
Sur la teneur en folates des laits de grand mélange.
J.Inter.Vitaminologie, vol.39, p.359-371.

- KOSIKOWSKI F.V., 1970.
Cheese and Fermented Milk Foods. 3rd ed., Edwards Brothers. MI, USA
- MADELMONT C., MICHON G., 1965.
Teneurs en potassium de laits de provenance diverses.
Bull.Acad.Vétérinaire, vol.38,p. 135-138.
- MAHIEU H., LUQUET F.M., MOUILLET L., 1977.
A propos de la teneur des laits individuels et de mélange en matières minérales et urée. Le Lait, N°561-562, p.55-112
- MALOUMBI M.G., 1980.
Contribution à l'étude des variations de composition en lipides, protéines et minéraux des gruyères selon la variété, la saison et les procédés de fabrication. Thèse Doct.3ème Cycle. Dijon
- MARCOS A. et al., 1981.
Water activity and chemical composition of cheese. J.Dairy Sci., n°64, p.622-629
- MILOSLAV RECHCIGL, 1982.
Handbook of nutritive value of processed food. vol.1, Food for human use . CRC Press, Boca Raton, Florida, USA
- MOUILLET L., LUQUET F.M., GAGNEPAIN M.F., SORGUE Y., 1982.
Le Lait, vol.62, p.44-54
- PAUL & SOUTHGATE, 1978.
Composition of Foods. Elsevier/ N.Holland Biomedical Press, Oxford
- PLUMECOCQ J.P., 1978.
Le bleu d'auvergne: la matière première, les anomalies. Thèse doct.méd.vétérinaire, Toulouse.
- RANDOIN L. et al., 1981.
Tables de Composition des Aliments. Lanore Ed., Paris
- RANDOIN L., CAUSERET J, 1958.
Evolution de la valeur vitaminique du Gruyère aux divers stades de sa fabrication. Le Lait, n°38, p.43-48
- RENAUD S., ATTIE M.C., 1986.
Table de Composition des Aliments. Astra-Calve Ed., 92-Courbevoie
- SAUVAGE J.L., 1976.
Le Fromage de Beaufort. Thèse doct.méd.vétérinaire, Maisons-Alfort.
- SERRE P., 1973.
Le Crottin de Chavignol. Thèse doct.méd.vétérinaire, Maisons-Alfort.
- SOUCI, FACHMAN, KRAUT, 1986/1987.
Food Composition and Nutrition Tables. Wissenschaftl. Verlags., Stuttgart
- UFC, 1977.
Que Choisir ?, n°118, p.3-10.
- UFC, 1983.
Que Choisir ?, n°171, p.12-16.

USDA, 1976.

Composition of Foods. Agriculture Handbook N8-1. US Government Printing Office, Washington D.C.

X.. (Anonyme), 1981.

Dix-sept questions sur les crèmes dites fraîches. Bull. Information Laboratoire coopératif, n°138, p.1-25.

X.. (Anonyme)

Autour du beurre. CIDIL Editeur, Paris

X.. (Anonyme), 1986.

Les Français, le lait et les produits laitiers. Cahiers du CIDIL, Paris

A.4. NOTES ET COMPLEMENTS SUR CERTAINS CONSTITUANTS

A.4.1. Constituants majeurs et valeur énergétique

a) Eau et matières sèches

Une relation simple permet de déduire la teneur en matières sèches lorsque l'eau est le seul constituant volatil présent dans l'aliment :

$$\text{Matières sèches (g/kg)} = 1000 - \text{Eau (g/kg)}$$

Cependant, sur les fiches figurent simultanément les teneurs en eau et en matières sèches afin, notamment, de faciliter le calcul des rapports des teneurs en constituants à la matière sèche.

b) Azote total, protéines et matières azotées totales

La teneur d'un aliment en protéines est, par convention, obtenue en multipliant la teneur en azote protéique par un facteur variable selon le taux d'azote moyen des protéines de l'aliment considéré. Dans le cas des produits laitiers, le facteur utilisé est 6,38.

En fait, cette extrapolation s'applique à l'azote total et le résultat obtenu figure quand même sous la rubrique "Protéines", alors qu'il serait préférable de parler de "Matières azotées totales". Ceci est particulièrement vrai dans le cas du Lait où une partie de l'azote est sous forme non protéique, telle que l'urée.

C'est pourquoi, chaque fois que l'information était disponible, on trouve aussi la teneur en azote total afin de permettre aux utilisateurs d'effectuer éventuellement les calculs correctifs qu'ils jugeraient utiles.

c) Lipides

La teneur en lipides totaux est indiquée pour chaque aliment. Dans le cas des fromages, le pourcentage de lipides par rapport à la matière sèche est mentionné également en raison de l'importance de cette donnée dans divers domaines : qualités organoleptiques, valeur nutritionnelle, réglementation et étiquetage.

d) Glucides

A l'heure actuelle, on considère deux catégories de glucides ayant une importance nutritionnelle :

- les glucides disponibles, qui franchissent la barrière intestinale après avoir été éventuellement fragmentés par les enzymes digestives;
- le complexe glucidique indigestible, désigné comme fibre alimentaire ou fibre diététique, qui inclut les glucides complexes constitutifs des parois des cellules végétales (cellulose, hémicelluloses, pectines, etc...) et la lignine (qui n'est pas un glucide sensu stricto).

En fait, dans la plupart des produits laitiers, sauf si des ingrédients d'origine végétale leur sont ajoutés, comme dans le cas des yaourts aux fruits, il n'y a pas de fibre et les glucides disponibles correspondent aux glucides totaux.

Il est classique de calculer la teneur en glucides par différence, en appliquant la formule:

$$\text{Glucides} = \text{Matières sèches} - (\text{Protéines} + \text{Lipides} + \text{Minéraux Totaux})$$

Même en l'absence de fibre diététique, cette méthode risque d'introduire des erreurs liées à la mauvaise approximation de la teneur réelle en glucides disponibles. C'est pourquoi, la plupart des teneurs en glucides indiquées ici ont été obtenues par dosage direct et non par différence.

Par ailleurs, afin de simplifier et d'uniformiser le calcul de la valeur énergétique, les teneurs en glucides sont exprimées en grammes de monosaccharide, c'est-à-dire de sucre simple tel que le glucose. Dans la plupart des produits laitiers, les teneurs peuvent être exprimées indifféremment en monosaccharide ou en lactose hydraté, les résultats obtenus étant alors identiques.

e) Valeur énergétique

Les valeurs indiquées sont celles de l'énergie métabolisable. La méthode de calcul, désignée comme "Méthode 1", utilise les facteurs de conversion du Tableau I.

Tableau I. Calcul de la Valeur énergétique
(d'après PAUL & SOUTHGATE (1978))

	kcal	kJ
Protéines	4	17
Lipides	9	37
Glucides disponibles	3,75	16
Acide citrique	2,47	10,3
Acide lactique	3,62	15,1

A.4.2. Minéraux

Les données fournies portent sur les teneurs en Sodium, Potassium, Calcium, Magnésium, Fer, Cuivre, Zinc et Phosphore.

Des teneurs en certains autres oligo-éléments, trouvées dans la littérature, peuvent aussi être rapportées. Dans ce cas-là, il peut exister des variations importantes de concentration, sous l'influence de divers facteurs tels que l'origine géographique ou les contaminations au cours des traitements technologiques, qui ne sont pas toujours signalées dans la table.

La teneur en chlore est parfois indiquée. Dans les fromages salés, le rapport Na/Cl devrait être proche de $23/35,5 \approx 0,65$, puisque la plus grande partie du sodium provient du sel ajouté lors de la fabrication. En fait, ce rapport est fréquemment assez éloigné de cette valeur pour plusieurs raisons :

- les teneurs en sodium et en chlore n'ont pas été déterminées sur les mêmes échantillons;
- le nombre d'échantillons analysés est souvent très faible;
- les différentes méthodes de dosage, notamment celles du chlore, sont délicates et peuvent conduire à des résultats variables.

A.4.3. Vitamines

L'activité vitaminique A d'un aliment provient, non seulement de la vitamine A pré-existante (rétinol), mais également de certains carotènes susceptibles de se transformer en rétinol. De ce fait, la teneur en rétinol et la teneur en carotènes sont présentées séparément.

Dans le lait et les produits laitiers, les carotènes sont constitués principalement de β -carotène, dont le rendement de transformation en rétinol est estimé à 50%. L'activité vitaminique A des produits laitiers, exprimée en équivalent-rétinol, peut donc être calculée par la formule suivante (DHSS 1969) :

$$\begin{aligned} \text{Vitamine A potentielle } (\mu\text{g équivalent-rétinol}) = \\ \text{rétinol } (\mu\text{g}) + \\ 0,5 \times \beta\text{-carotène } (\mu\text{g}) \end{aligned}$$

De même l'activité vitaminique PP provient, non seulement de la niacine proprement dite (acide et amide nicotinique), mais également du tryptophane dont une partie, estimée à 1/60 du tryptophane total, peut se transformer en vitamine PP. On a indiqué, chaque fois qu'il est possible, la teneur en niacine pré-existante et la teneur en tryptophane. L'activité vitaminique PP potentielle, exprimée en mg d'équivalent-niacine, peut alors se calculer par la formule (PAUL et SOUTHGATE 1978) :

$$\begin{aligned} \text{Vitamine PP potentielle } (\text{mg équivalent-niacine}) = \\ \text{niacine } (\text{mg}) + \\ 0,017 \times \text{tryptophane } (\text{mg}) \end{aligned}$$

A.4.4. Acides aminés et acides gras

Sauf pour le Beurre et certains Fromages à pâte cuite pressée, il n'y a que très peu d'informations sur les acides aminés et les acides gras. C'est pourquoi, la plupart des données fournies sur ces constituants sont recalculées à partir de la composition qualitative des protéines et de la matière grasse du lait ou de certains fromages décrits par la littérature. Lorsque nous n'avons pas obtenu d'information sur la teneur en protéines de certains produits laitiers, nous leur avons transposé la composition qualitative des protéines du lait ou des produits laitiers qui leur ressemblent le plus. Cette méthode d'extrapolation a d'ailleurs souvent été utilisée par d'autres auteurs.

Cette première approximation est acceptable, tant que les traitements technologiques ne modifient pas la composition qualitative de la matière azotée ou de la matière grasse. Par contre, elle est moins juste, en toute rigueur, dans le cas des acides aminés des fromages car la composition qualitative de la caséine, après séparation des protéines du lactosérum, n'est plus identique à celle des protéines totales du lait. De plus, au cours de l'affinage, la composition en acides aminés des fromages évolue ainsi qu'en

témoignent les modifications de texture et d'arôme. Bien que cette démarche soit peu rigoureuse pour un fromage affiné, nous l'avons malgré tout adoptée et, de ce fait, les données fournies doivent être utilisées avec prudence.

Le calcul des concentrations relatives des acides gras à partir des concentrations absolues - et réciproquement - tient compte de la proportion des acides gras totaux et de la longueur moyenne de leurs chaînes dans les lipides du lait. La formule de calcul est la suivante :

$$\text{Concentration absolue (g/kg)} = \frac{\text{conc. relative (en \% AGtot)}}{0,00945 \times \text{g lipides totaux}}$$

Le tableau II présente la nomenclature des principaux acides gras avec leurs formules simplifiées, leurs appellations communes et leurs dénominations chimiques.

A.4.5. Constituants divers

Certains constituants sont rarement dosés dans les aliments courants et l'intérêt qu'ils présentent est très inégal. Il s'agit par exemple du cholestérol, du lactose, d'acides organiques, d'amines biogènes comme l'histamine et la tyramine, et de certains oligo-éléments. Les présentes fiches apportent des informations à leur sujet chaque fois qu'il est possible.

Tableau II. Appellations communes et formules simplifiées des principaux acides gras

Formules simplifiées (a)	Appellations communes	Dénominations chimiques (b)
4:0	Butyrique	Butanoïque
6:0	Caproïque	Hexanoïque
8:0	Caprylique	Octanoïque
10:0	Caprique	Décanoïque
10:1	Caproléique	Décénoïque
12:0	Laurique	Dodécanoïque
12:1	Lauroléique	Dodécénoïque
13:0	-	Tridécanoïque
13:0 iso	-	11-méthyl dodécanoïque
14:0	Myristique	Tétradécanoïque
14:0 iso	Isomyristique	12-méthyl tridécanoïque
14:1	Myristoléique	Tétradécénoïque
15:0	-	Pentadécanoïque
15:0 iso	-	13-méthyl tétradécanoïque
15:0 anteiso	-	12-méthyl tétradécanoïque
15:1	-	Pentadécénoïque
16:0	Palmitique	Hexadécanoïque
16:0 iso	Isopalmitique	14-méthyl pentadécanoïque
16:1, n-7 cis	Palmitoléique	cis-9-hexadécénoïque
17:0	Margarique	Heptadécanoïque
17:0 iso	Isomargarique	15-méthyl hexadécanoïque
17:0 anteiso	-	14-méthyl hexadécanoïque
17:1	-	Heptadécénoïque
18:0	Stéarique	Octadécanoïque
18:0 iso	Isostérique	16-méthyl heptadécanoïque
18:1, n-9 cis	Oléique	9-octadécénoïque
18:2, n-6	Linoléique	9,12-octadécadiénoïque
18:3	Linoléique	Octadécatriénoïque
18:3, n-6	γ-linolénique	6,9,12-octadécatriénoïque
18:3, n-3	α-linolénique	9,12,15-octadécatriénoïque

- a) Pour les formules simplifiées, les chiffres avant les deux points indiquent le nombre total d'atomes de carbone, les chiffres après les deux points indiquent le nombre de doubles liaisons. Lorsque la ou les positions de ces doubles liaisons sont connues, on indique celle de la plus proche du groupement méthyle, pris comme carbone 1 : par exemple, "n-6" signifie que la première double liaison est entre les carbones 6 et 7 comptés à partir du groupement méthyle. Si aucune indication n'est portée, soit la ou les positions des doubles liaisons ne sont pas connues, soit on a affaire à un mélange d'isomères : par exemple, "18:3" correspond à un mélange d'isomères comprenant le 18:3, n-6 et le 18:3, n-3.
- b) Pour les dénominations chimiques, les chiffres indiquent la ou les positions des doubles liaisons numérotées à partir du groupement carboxylique pris comme carbone 1.

A.5. ASPECTS NUTRITIONNELS DES PRODUITS LAITIERS

Les laits et fromages constituent la principale source alimentaire de calcium. La plupart d'entre eux apportent davantage de calcium que de phosphore, rééquilibrant ainsi dans un sens plus favorable le rapport Ca/P de la ration. Par contre, les laitages sont une source modeste de magnésium et d'oligo-éléments. Le risque d'anémie ferriprive est d'ailleurs réel chez les jeunes enfants soumis pendant trop longtemps à une alimentation exclusivement lactée. Même le zinc, oligo-élément dont la teneur est la plus élevée, est apporté en quantité insuffisante par un régime purement lacté.

Les produits laitiers sont également d'importantes sources de protéines d'excellente qualité, riches en acides aminés essentiels, notamment en lysine.

La nature des glucides du lait, composés quasi-exclusivement de lactose dont l'utilisation par l'organisme est relativement lente et limitée, est un avantage nutritionnel en particulier dans la lutte contre le diabète et les maladies cardio-vasculaires. Par ailleurs, le galactose résultant de l'hydrolyse du lactose entre dans la constitution des cérébrosides, lipides complexes du tissu nerveux. Une partie du lactose est éliminée lors de l'égouttage des fromages, le reste disparaît en quasi-totalité au cours de l'affinage. Dans le yaourt on ne retrouve qu'environ 60 à 80 % du lactose initialement présent; le reste a été transformé en galactose et en acide lactique.

Les matières grasses des laitages apportent des quantités appréciables de vitamine A et de faibles quantités de vitamines D et E. Les taux de vitamines hydrosolubles sont très variables. Le lait est riche en riboflavine et en vitamine B12. Il est aussi intéressant par ses teneurs en thiamine, en acide pantothénique et même, aussitôt après la traite, en acide ascorbique. Mais ces vitamines subissent des évolutions très diverses au cours des traitements technologiques. Ainsi, la concentration en acide ascorbique du lait décroît rapidement après la traite; on n'en retrouve plus que des traces dans le lait de consommation et les autres produits laitiers. De même, les vitamines du groupe B sont parfois partiellement détruites par les traitements thermiques ou perdues lors de l'égouttage et de l'affinage des fromages. Mais, à l'inverse, il peut se produire une synthèse de vitamines du groupe B, au cours de la maturation de certains fromages. Elles sont alors retrouvées à des teneurs très appréciables tout particulièrement dans les parties à forte activité fermentative : croûte et parties moisies.

Malgré toutes leurs qualités nutritionnelles, il est souvent reproché aux laitages leurs teneurs élevées en sodium et en matières grasses, ces dernières apportant, de surcroît, du cholestérol et une forte proportion d'acides gras saturés. Si les taux de ces constituants, dans certains produits laitiers, doivent effectivement inciter à en modérer la consommation, il convient d'observer que le lait, le yaourt et certains fromages présentent l'avantage appréciable de pouvoir être ajustés à des taux de lipides variables, parfois quasiment nuls, ce qui permet de réduire la valeur énergétique ainsi que l'apport de cholestérol et d'acides gras saturés.

Une façon d'apprécier le poids relatif des avantages et des inconvénients des différents produits laitiers, consiste à calculer les rapports calcium/énergie et protéines/énergie. Les Figures 1 à 8 donnent une idée d'un classement possible de quelques produits laitiers en regard de ces deux critères.

Par ailleurs, bien que l'ultrafiltration du lait ou l'égouttage du caillé permettent d'éliminer une partie du sodium, la fabrication de la plupart des fromages s'accompagne de salage ou de saumurage plus ou moins importants. Il convient cependant de remarquer qu'une meilleure maîtrise des fermentations permet maintenant d'ajouter moins de sel. C'est ainsi qu'on observe depuis quelques années une diminution progressive des teneurs en sodium de certains fromages de grande consommation (BLANC 1981, CHAMBA 1982, FAVIER & ANSOBORLO 1983). De plus, des produits laitiers à faible teneur en sodium sont commercialisés en nombre de plus en plus grand à l'intention de certains consommateurs.

Par l'étendue de leur gamme et la diversité de leur valeur nutritionnelle, les laitages apportent une incomparable contribution à l'alimentation humaine en multipliant les possibilités de composer des rations agréables à consommer et répondant aux besoins nutritionnels des divers types de consommateurs. Les progrès de la technologie laitière qui permettent d'améliorer les produits traditionnels et de créer de nouveaux produits élargissent sans cesse ces possibilités.

Il existe encore de nombreuses lacunes dans la connaissance de la composition des laitages. C'est pourquoi des études complémentaires permettront de mieux connaître et maîtriser les facteurs qui déterminent leur composition. On peut ainsi escompter une adaptation encore plus étroite entre leur composition et les divers besoins nutritionnels.

Bibliographie

BLANC B., 1981. Les variétés de fromages typiques dans l'évolution technologique de l'économie laitière. *Rev.Lait.Fr.*, 399, 22-32.

CHAMBA J.F., 1982. Le salage de l'emmental. Etude de l'absorption, de la migration, de la répartition du sel et de son influence sur la qualité du fromage. Thèse de doctorat d'Université, UER Physique-Chimie-Biologie, Nancy.

DHSS (Department of Health and Social Security), 1969. Recommended intakes of nutrients for the United Kingdom. Reports on Public Health and Medical Subjects, n°120. HMSO, Londres.

FAVIER J.C., ANSOBORLO M.J., 1984. Composition des fromages à pâte cuite pressée. *Cah.Nutr.Diét.*, XIX, 43-55.

PAUL A.A., SOUTHGATE D.A.T., 1978. The Composition of Foods. Elsevier/N.Holland Biomedical Press, Oxford.

Liste des Figures

- Figure 1. Fromages Pâte molle : Protéines/Energie.
- Figure 2. Fromages Divers : Protéines/Energie.
- Figure 3. Produits Laitiers frais : Protéines/Energie.
- Figure 4. Lait : Protéines/Energie.
- Figure 5. Fromages Pâte molle : Calcium/Energie.
- Figure 6. Fromages Divers : Calcium/Energie.
- Figure 7. Produits Laitiers frais : Calcium/Energie.
- Figure 8. Lait : Calcium/Energie.

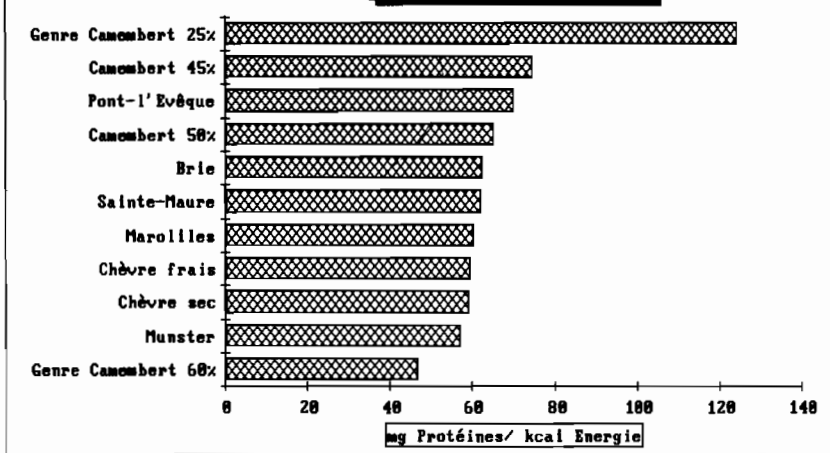
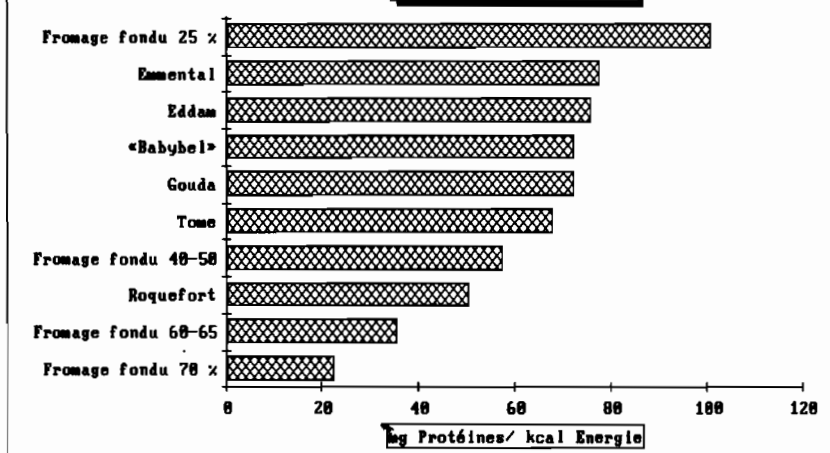
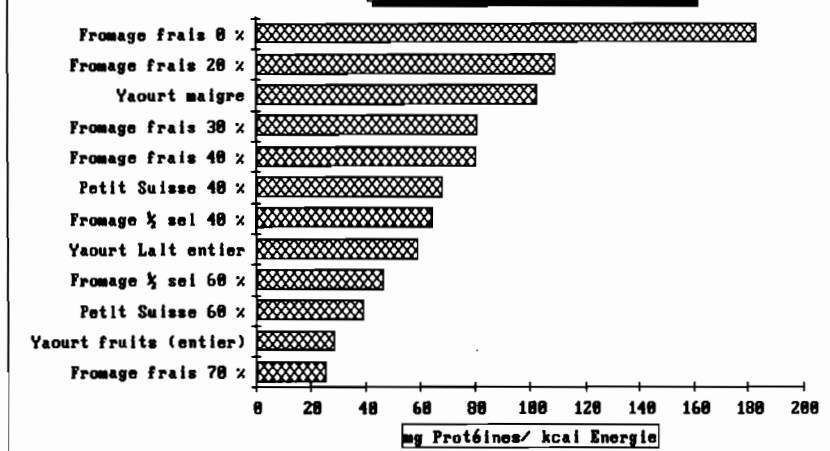
Figure 1. FROMAGES PATE MOLLE**Figure 2. FROMAGES DIVERS****Figure 3. PRODUITS LAITIERS FRAIS**

Figure 4. LAITS

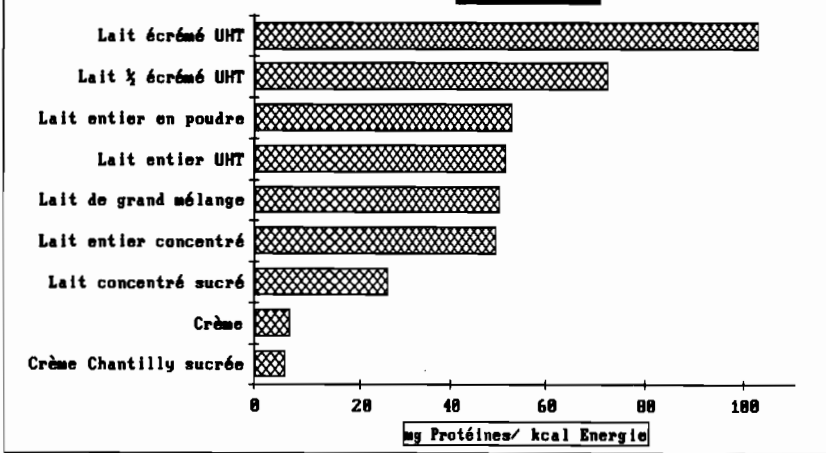


Figure 5. FROMAGES PATE MOLLE

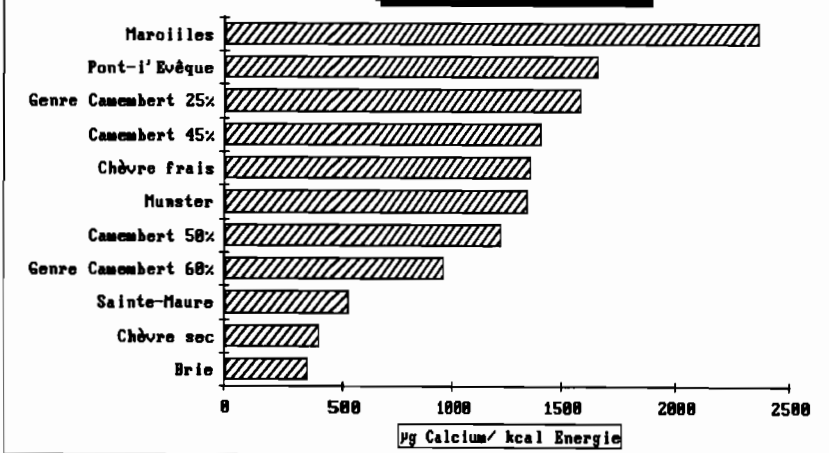


Figure 6. FROMAGES DIVERS

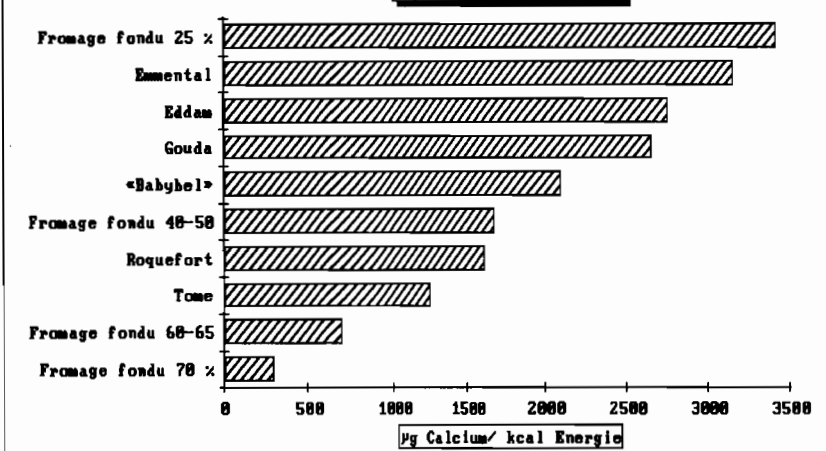


Figure 7. PRODUITS LAITIERS FRAIS

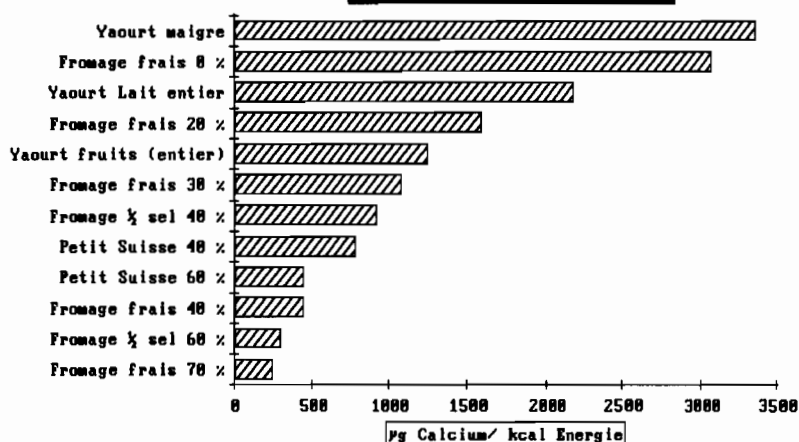
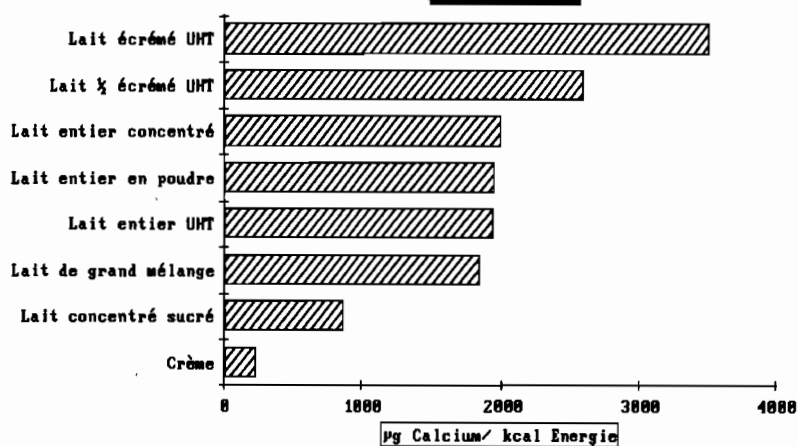


Figure 8. LAITS



B. INDEX FRANÇAIS-ANGLAIS

B.1. GRANDES CATEGORIES DU CODE REGAL

Le principe de base du code REGAL est d'être descriptif. Chaque aliment est caractérisé par un numéro de code à 5 caractères. Les deux premiers caractères du code permettent un regroupement en grandes catégories qui sont présentées dans le Tableau suivant. Toutes les catégories intéressant la banque REGAL sont énumérées, seules celles qui contiennent des aliments présentés dans ce tome ont été soulignées.

Grandes Catégories du Code REGAL

01 Alcools-Apéritifs	Alcoholic Beverages
02 Aliments Diététiques	Health Foods
03 Aliments pour Enfants	Baby Foods
04 Amidons et Pomme-de-terre	Starches and Potatoes
05 Bière-Cidre-Poiré	Beer-Cider
06 Boeuf	Beef
07 Boulangerie-Viennoiserie	Bakery
08 Charcuterie et Produits	Porkmeat-Coldcuts
09 Céréales et dérivés	Cereals and products
10 Coquillages-Crustacés	Shellfish
11 Epices-Additifs-Condiments	Spices-Additives-Condiments
12 <u>Fromages</u>	<u>Cheeses</u>
13 Fruits	Fruits
14 Gibier	Game
15 Graines oléagineuses-Noix	Oil Grains and Nuts
16 Graisses	Fats
17 Huiles	Oils
18 Boissons sans alcool	Non-alcoholic Beverages
19 <u>Lait Crème Fromage frais</u>	<u>Milk-Cream-Fresh Cheese</u>
20 Légumes	Vegetables
21 Mouton-Agneau	Mutton-Lamb
22 Oeufs	Eggs
23 Pâtisserie	Pastry
24 Pâtisserie sèche-Biscuits	Biscuits-Cookies
25 Plats cuisinés	Composed Dishes
26 Poissons de Mer	Sea Fish
27 Poissons d'Eau Douce	Freshwater Fish
28 Porc	Pork
29 Sauces	Sauces
30 Pâtes de Viande	Meat Sausages
31 Sucrierie-Confiserie	Sugar-Confectionery
32 Thé-Café-Déjeuner	Tea-Coffee-Breakfast
33 Veau	Veal
34 Viandes Diverses	Other Meats
35 Vin	Wine
36 Volaille	Poultry-Rabbit
38 Croustillants et Extrudés	Crackers-Extruded Foods
39 <u>Desserts Lactés et Glacés</u>	<u>Dairy Desserts-Icecreams</u>
40 Abats	Offals

B.2.1. LISTE DES FICHES DE COMPOSITION

12000	Fromage Pâte Molle :	Camembert et apparentés -	40% MG
12001	Fromage Pâte Molle :	Camembert et apparentés -	45% MG
12002	Fromage Pâte Molle :	Camembert et apparentés -	50% MG
12006	Fromage Pâte Molle :	Camembert - au Lait Cru	
12007	Fromage Pâte Molle :	Camembert - au Lait Pasteurisé	
12008	Fromage Pâte Molle :	Genre Camembert -	60% MG
12009	Fromage Pâte Molle :	Genre Camembert -	20-30% MG
12010	Fromage Pâte Molle :	Coulommiers	
12020	Fromage Pâte Molle :	Brie	
12021	Fromage Pâte Molle :	Brie de Meaux	
12025	Fromage Pâte Molle :	Carré de l'Est	
12028	Fromage Pâte Molle :	Chaource	
12031	Fromage Pâte Molle :	Neufchâtel	
12033	Fromage Pâte Molle :	Triple Crème -	75% MG
12036	Fromage Pâte Molle :	Maroilles	
12039	Fromage Pâte Molle :	Munster	
12042	Fromage Pâte Molle :	Pont l'Evêque	
12045	Fromage Pâte Molle :	Reblochon - Légèrement pressé	
12048	Fromage Pâte Molle :	Rouy	
12049	Fromage Pâte Molle :	Saint-Marcellin	
12051	Fromage Pâte Molle :	Vacherin	
12105	Fromage Pâte Dure :	Beaufort - Pressé cuit	
12110	Fromage Pâte Dure :	Comté - Pressé cuit	
12115	Fromage Pâte Dure :	Emmental - Pressé cuit	
12120	Fromage Pâte Dure :	Parmesan - Pressé cuit	
12305	Fromage Fondu :	-	25% MG
12310	Fromage Fondu :	-	40-50% MG
12315	Fromage Fondu :	-	60-65% MG
12320	Fromage Fondu :	-	70% MG
12500	Fromage P. Persillée :	Roquefort - au Lait de Brebis	
12520	Fromage P. Persillée :	Bleu - au Lait de Vache	
12705	Fromage Pâte Ferme :	- Pressé non(semi)cuit	20-30% MG
12708	Fromage Pâte Ferme :	- Pressé non(semi)cui	40-50% MG
12711	Fromage Pâte Ferme :	- Pressé non(semi)cuit	Non Salé
12720	Fromage Pâte Ferme :	Type 'Babybel-Bonbel'	
12723	Fromage Pâte Ferme :	Cantal	
12726	Fromage Pâte Ferme :	Cheddar	
12729	Fromage Pâte Ferme :	Edam	
12730	Fromage Pâte Ferme :	Genre Edam -	30% MG
12731	Fromage Pâte Ferme :	Edam -	40% MG
12732	Fromage Pâte Ferme :	Edam -	45% MG
12736	Fromage Pâte Ferme :	Gouda	
12739	Fromage Pâte Ferme :	Gouda et apparentés	
12743	Fromage Pâte Ferme :	Morbier	
12746	Fromage Pâte Ferme :	des Pyrénées - au Lait de Vache	
12749	Fromage Pâte Ferme :	Raclette et apparentés	
12752	Fromage Pâte Ferme :	Saint-Nectaire - Pressé non cuit	
12755	Fromage Pâte Ferme :	Saint-Paulin - Pressé non cuit	
12758	Fromage Pâte Ferme :	Tome - Pressé non cuit	
12805	Fromage de Chèvre :	- Frais > 80% HUM	
12810	Fromage de Chèvre :	- Demi-Sec 35-60% HUM	
12815	Fromage de Chèvre :	- Sec < 35% HUM	
12820	Fromage de Chèvre :	Pâte Molle -	60-80% HUM
12830	Fromage de Chèvre :	Chabichou	
12833	Fromage de Chèvre :	Crottin	
12836	Fromage de Chèvre :	Picodon	
12839	Fromage de Chèvre :	Poulligny St-Pierre	
12842	Fromage de Chèvre :	Sainte Maure	

12845	Fromage de Chèvre : Selles-sur-Cher
12848	Fromage de Chèvre : Valençay
16400	Beurre
16401	Beurre : Huile, 0% HUM
16710	Pâte à tartiner dite «Demi-Beurre» - A base laitière
16730	Pâte à tartiner dite «Demi-Beurre» - A base végétale
19000	Lait : de Grand Mélange - En vrac
19004	Lait : de Grand Mélange - Normandie
19005	Lait : de Grand Mélange - Région Ouest
19006	Lait : de Grand Mélange - Autres régions
19021	Lait : Entier - en Poudre
19022	Lait : Entier - Stérilisé 3.5% MG
19023	Lait : Entier - Stérilisé UHT 3.5% MG
19024	Lait : Entier - Pasteurisé 3.5% MG
19026	Lait : Entier - Concentré 7.5% MG
19027	Lait : Entier - Concentré Sucré 9% MG
19041	Lait : Demi-écrémé - Stérilisé UHT 1.5 à 1.8% MG
19042	Lait : Demi-écrémé - Pasteurisé 1.5 à 1.8% MG
19043	Lait : Demi-écrémé - Stérilisé 1.5 à 1.8% MG
19050	Lait : Ecrémé - Stérilisé UHT < 0.3% MG
19053	Lait : Ecrémé - Stérilisé < 0.3% MG
19054	Lait : Ecrémé - en Poudre
19400	Crème de lait
19410	Crème de lait - épaisse
19415	Crème de lait - stérilisée, liquide
19420	Crème de lait - stérilisée, sucrée, sous pression
19430	Crème de lait - légère
19505	Fromage Frais - 0% MG
19510	Fromage Frais - 20% MG
19515	Fromage Frais - 30% MG
19522	Fromage Frais - 40% MG
19524	Fromage Frais : Demi-Sel - 60% MG
19525	Fromage Frais : Demi-Sel - 60% MG
19530	Fromage Frais : Salé - 70% MG Aromatisé
19565	Fromage Frais : Petit Suisse - 40% MG
19570	Fromage Frais : Petit Suisse - 60% MG
19601	Yaourt : - lait entier
19605	Yaourt : nature - lait partiel. écrémé
19606	Yaourt : maigre - lait écrémé
19611	Yaourt : aromatisé - lait entier sucré
19640	Yaourt : aromatisé - lait partiel. écrémé sucré
19701	Yaourt : aux fruits - lait entier
19730	Yaourt : aux fruits - lait partiel. écrémé
19760	Yaourt : aux fruits - lait écrémé
39000	Milkshake :
39010	Milkshake : - au Lait Entier
39020	Milkshake : - au Lait Demi-Ecrémé
39030	Milkshake : à la Vanille
39035	Milkshake : à la Banane
39040	Milkshake : à la Fraise
39045	Milkshake : au Fruit de la Passion
39050	Milkshake : à la Pistache

B.2.2. LIST OF FOOD TABLES

12000	Camembert 40% fat and related cheeses
12001	Camembert 45% fat and related cheeses
12002	Camembert 50% fat and related cheeses
12006	Camembert, from raw milk
12007	Camembert, from pasteurized milk
12008	Camembert-type cheese, 60% fat
12009	Camembert-type cheese, 25-30% fat
12010	Coulommiers
12020	Brie
12025	Carré de l'Est
12028	Chaource
12031	Neufchâtel
12033	Cream Cheese
12036	Maroilles
12039	Munster
12042	Pont l'Evêque
12045	Reblochon
12048	Rouy
12049	Saint-Marcellin
12051	Vacherin
12105	Beaufort
12110	Comté
12115	Emmental
12120	Parmesan
12305	Processed Cheese, 25% fat
12310	Processed Cheese, 45-50% fat
12315	Processed Cheese, 60-65% fat
12320	Processed Cheese, 70% fat
12500	Roquefort (Sheep milk)
12520	Blue Cheese
12705	Brick Cheese, 25-30% fat
12708	Brick Cheese, 40-50% fat
12711	Brick Cheese, unsalted
12720	Babybel-Bonbel type Cheese
12723	Cantal
12726	Cheddar
12729	Edam
12730	Edam-type cheese, 30% fat
12731	Edam, 40% fat
12732	Edam, 45% fat
12736	Gouda
12739	Gouda and related cheeses
12743	Morbier
12746	Pyrénées (Cow milk)
12749	Raclette and related cheeses
12752	Saint-Nectaire
12755	Saint-Paulin
12758	Tome
12805	Goat Cheese: fresh, >80% moisture
12810	Goat Cheese: semi-dry
12815	Goat Cheese: dry
12820	Goat Cheese: soft (60-80% moisture)
12830	Goat Cheese: Chabichou
12833	Goat Cheese: Crottin
12836	Goat Cheese: Picodon
12839	Goat Cheese: Poulligny St-Pierre
12842	Goat Cheese: Sainte Maure
12845	Goat Cheese: Selles-sur-Cher

12848	Goat Cheese: Valençay
16400	Butter
16401	Butter oil, anhydrous
16710	Margarine (semi-fat) - dairy-based
16730	Margarine (semi-fat) - vegetable-based
19000	Milk: raw
19004	Milk: raw, Normandie
19005	Milk: raw, western France
19006	Milk: raw, other regions France
19021	Milk: whole, dry
19022	Milk: whole, sterilized
19023	Milk: whole, sterilized UHT
19024	Milk: whole, 3.5% fat, pasteurized
19026	Milk: whole, evaporated, unsweetened
19027	Milk: whole, condensed, sweetened
19041	Milk: lowfat, sterilized UHT
19042	Milk: lowfat, pasteurized
19043	Milk: lowfat, sterilized
19050	Milk: skimmed, sterilized UHT
19053	Milk: skimmed, sterilized
19054	Milk: skimmed, dry
19400	Cream: sweet
19410	Cream: sweet, thick
19415	Cream: sweet, fluid, sterilized
19420	Cream: sweetened, pressurized
19430	Cream: sweet, light
19505	Cottage Cheese (Fresh): 0% fat
19510	Cottage Cheese (Fresh): 20% fat
19515	Cottage Cheese (Fresh): 30% fat
19522	Cottage Cheese (Fresh): 40% fat
19524	Cottage Cheese (Fresh): salted, 40-50% fat
19525	Cottage Cheese (Fresh): salted, 60% fat
19530	Cottage Cheese (Fresh): 70% fat, salted, flavoured
19565	Petit Suisse: 40% fat
19570	Petit Suisse: 60% fat
19601	Yogurt: wholemilk
19605	Yogurt: lowfat
19606	Yogurt: skim milk
19611	Yogurt: wholemilk, sweetened, flavoured
19640	Yogurt: lowfat, sweetened, flavoured
19701	Yogurt: wholemilk, with fruit
19730	Yogurt: lowfat, with fruit
19760	Yogurt: skim milk, with fruit
39000	Milkshake -
39010	Milkshake - wholemilk
39020	Milkshake - low fat
39030	Milkshake - vanilla
39035	Milkshake - banana
39040	Milkshake - strawberry
39045	Milkshake - passionfruit
39050	Milkshake - pistachio

B.3.1. LISTE ALPHABETIQUE DES NOMS COMMUNS

B

'Babybel-Bonbel'	: Fromage Pâte Ferme	12720
Beaufort	: Fromage Pâte Dure - Pressé cuit	12105
Bleu	: Fromage Pâte Persillée	12520
Brie	: Fromage Pâte Molle	12020
Beurre		16400
Beurre	: Huile, 0% HUM	16401

C

Camembert	: Fromage Pâte Molle - Lait Cru	12006
Camembert	: Fromage Pâte Molle - Lait Pasteurisé	12007
Camembert et apparentés	: Fromage Pâte Molle - 40% MG	12000
Camembert et apparentés	: Fromage Pâte Molle - 45% MG	12001
Camembert et apparentés	: Fromage Pâte Molle - 50% MG	12002
Camembert (Genre)	: Fromage Pâte Molle - 20-30% MG	12009
Camembert (Genre)	: Fromage Pâte Molle - 60% MG	12008
Cantal	: Fromage Pâte Ferme	12723
Carré de l'Est	: Fromage Pâte Molle	12025
Chabichou	: Fromage de Chèvre	12830
Chaource	: Fromage Pâte Molle	12028
Cheddar	: Fromage Pâte Ferme	12726
Comté	: Fromage Pâte Dure - Pressé cuit	12110
Coulommiers	: Fromage Pâte Molle	12010
Crème de lait		19400
Crème de lait	- épaisse	19410
Crème de lait	- légère	19430
Crème de lait	- stérilisée, liquide	19415
Crème de lait	- stérilisée, sucrée, sous pression	19420
Crottin	: Fromage de Chèvre	12833

E

Edam	: Fromage Pâte Ferme	12729
Edam (genre)	: Fromage Pâte Ferme - 30% MG	12730
Edam	: Fromage Pâte Ferme - 40% MG	12731
Edam	: Fromage Pâte Ferme - 45% MG	12732
Emmental	: Fromage Pâte Dure - Pressé cuit	12115

F-G

Fromage de Chèvre	- Demi-Sec, 35-60% HUM	12810
Fromage de Chèvre	- Frais, >80% HUM	12805
Fromage de Chèvre	- Pâte Molle, 60-80% HUM	12820
Fromage de Chèvre	- Sec, <35% HUM	12815
Fromage Fondu	- 25% MG	12305
Fromage Fondu	- 40-50% MG	12310
Fromage Fondu	- 60-65% MG	12315
Fromage Fondu	- 70% MG	12320
Fromage Frais	- 0% MG	19505
Fromage Frais	- 20% MG	19510
Fromage Frais	- 30% MG	19515

Fromage Frais	- 40% MG	19522
Fromage Frais	: Demi-Sel - 40-50% MG	19524
Fromage Frais	: Demi-Sel - 60% MG	19525
Fromage Frais	: Salé - 70% MG, aromatisé	19530
Fromage Pâte Ferme	- Pressé non(semi)cuit, 20-30% MG	12705
Fromage Pâte Ferme	- Pressé non(semi)cuit, 40-50% MG	12708
Fromage Pâte Ferme	- Pressé non(semi)cuit, non salé	12711
Gouda	: Fromage Pâte Ferme	12736
Gouda et apparentés	: Fromage Pâte Ferme	12739

L

Lait	: de Grand Mélange - Autres régions	19006
Lait	: de Grand Mélange - En vrac	19000
Lait	: de Grand Mélange - Normandie	19004
Lait	: de Grand Mélange - Région Ouest	19005
Lait	: Demi-écrémé - Pasteurisé	19042
Lait	: Demi-écrémé - Stérilisé	19043
Lait	: Demi-écrémé - Stérilisé UHT	19041
Lait	: Ecrémé - en Poudre	19054
Lait	: Ecrémé - Pasteurisé	19051
Lait	: Ecrémé - Stérilisé	19053
Lait	: Ecrémé - Stérilisé UHT	19050
Lait	: Entier - Concentré Sucré, 9% MG	19027
Lait	: Entier - Concentré, 7.5% MG	19026
Lait	: Entier - en Poudre	19021
Lait	: Entier - Pasteurisé	19024
Lait	: Entier - Stérilisé	19022
Lait	: Entier - Stérilisé UHT	19023

M-N

Maroilles	: Fromage Pâte Molle	12036
Milkshake		39000
Milkshake	- au lait demi-écrémé	39020
Milkshake	- au lait entier	39010
Milkshake	: à la Banane	39035
Milkshake	: à la Fraise	39040
Milkshake	: à la Pistache	39050
Milkshake	: à la Vanille	39030
Milkshake	: au Fruit de la Passion	39045
Morbier	: Fromage Pâte Ferme	12743
Munster	: Fromage Pâte Molle	12039
Neufchâtel	: Fromage Pâte Molle	12031

P

Parmesan	: Fromage Pâte Dure - Pressé cuit	12120
Pâte a tartiner	: «Demi-Beurre» - A base laitière	16710
Pâte a tartiner	: «Demi-Beurre» - A base végétale	16730
Petit Suisse	: Fromage Frais - 40% MG	19565
Petit Suisse	: Fromage Frais - 60% MG	19570
Picodon	: Fromage de Chèvre	12836
Pont l'Evêque	: Fromage Pâte Molle	12042
Poulligny St-Pierre	: Fromage de Chèvre	12839
Pyrénées	: Fromage Pâte Ferme - Lait de Vache	12746

R

Raclette et apparentés	: Fromage Pâte Ferme	12749
Reblochon	: Fromage Pâte Molle	12045
Roquefort	: Fromage P. Persillée	12500
Rouy	: Fromage Pâte Molle	12048

S-T

Saint-Marcellin	: Fromage Pâte Molle	12049
Saint-Nectaire	: Fromage Pâte Ferme	12752
Saint-Paulin	: Fromage Pâte Ferme	12755
Sainte Maure	: Fromage de Chèvre	12842
Selles-sur-Cher	: Fromage de Chèvre	12845
Tome	: Fromage Pâte Ferme	12758
Triple Crème	: Fromage Pâte Molle - 75% MG	12033

V-Y

Vacherin	: Fromage Pâte Molle	12051
Valençay	: Fromage de Chèvre	12848
Yaourt	- au lait entier	19601
Yaourt	: aromatisé - lait entier, sucré	19611
Yaourt	: aromatisé - lait part.écrémé, sucré	19640
Yaourt	: aromatisé - sucré	19610
Yaourt	: aux fruits - lait écrémé	19760
Yaourt	: aux fruits - lait entier	19701
Yaourt	: aux fruits - lait partiel. écrémé	19730
Yaourt	: maigre - lait écrémé	19606
Yaourt	: nature - lait partiel. écrémé	19605

B.3.2. ALPHABETICAL LIST OF FOODS

B

Babybel-Bonbel type Cheese	12720
Beaufort	12105
Blue Cheese	12520
Brick Cheese, 25-30% fat	12705
Brick Cheese, 40-50% fat	12708
Brick Cheese, unsalted	12711
Brie	12020
Butter	16400
Butter oil, anhydrous	16401

C

Camembert, from pasteurized milk	12007
Camembert, from raw milk	12006
Camembert 40% fat and related cheeses	12000
Camembert 45% fat and related cheeses	12001
Camembert 50% fat and related cheeses	12002
Camembert-type cheese, 25-30% fat	12009
Camembert-type cheese, 60% fat	12008
Cantal	12723
Carré de l'Est	12025
Chaource	12028
Cheddar	12726
Comté	12110
Cottage Cheese (Fresh): 0% fat	19505
Cottage Cheese (Fresh): 20% fat	19510
Cottage Cheese (Fresh): 30% fat	19515
Cottage Cheese (Fresh): 40% fat	19522
Cottage Cheese (Fresh): salted, 40-50% fat	19524
Cottage Cheese (Fresh): salted, 60% fat	19525
Cottage Cheese (Fresh): 70% fat, salted, flavoured	19530
Coulommiers	12010
Cream Cheese	12033
Cream: sweet	19400
Cream: sweet, fluid, sterilized	19415
Cream: sweet, light	19430
Cream: sweet, thick	19410
Cream: sweetened, pressurized	19420

E

Edam	12729
Edam-type cheese, 30% fat	12730
Edam, 45% fat	12732
Edam, 40% fat	12731
Emmental	12115

G

Goat Cheese: Chabichou	12830
Goat Cheese: Crottin	12833
Goat Cheese: dry	12815
Goat Cheese: fresh, >80% moisture	12805
Goat Cheese: Picodon	12836
Goat Cheese: Pouligny St-Pierre	12839
Goat Cheese: Sainte Maure	12842
Goat Cheese: Selles-sur-Cher	12845
Goat Cheese: semi-dry	12810
Goat Cheese: soft (60-80% moisture)	12820
Goat Cheese: Valençay	12848
Gouda	12736
Gouda and related cheeses	12739

M-N

Margarine (semi-fat) - dairy-based	16710
Margarine (semi-fat) - vegetable-based	16730
Maroilles	12036
Milk: lowfat, pasteurized	19042
Milk: lowfat, sterilized	19043
Milk: lowfat, sterilized UHT	19041
Milk: raw	19000
Milk: raw, Normandie	19004
Milk: raw, other regions France	19006
Milk: raw, western France	19005
Milk: skimmed, dry	19054
Milk: skimmed, sterilized	19053
Milk: skimmed, sterilized UHT	19050
Milk: whole, 3.5% fat, pasteurized	19024
Milk: whole, condensed, sweetened	19027
Milk: whole, dry	19021
Milk: whole, evaporated, unsweetened	19026
Milk: whole, sterilized	19022
Milk: whole, sterilized UHT	19023
Milkshake	39000
Milkshake - banana	39035
Milkshake - low fat	39020
Milkshake - passionfruit	39045
Milkshake - pistachio	39050
Milkshake - strawberry	39040
Milkshake - vanilla	39030
Milkshake - wholemilk	39010
Morbier	12743
Munster	12039
Neufchâtel	12031

P

Parmesan	12120
Petit Suisse, 40% fat	19565
Petit Suisse, 60% fat	19570
Pont l'Evêque	12042
Processed Cheese, 25% fat	12305
Processed Cheese, 45-50% fat	12310
Processed Cheese, 60-65% fat	12315
Processed Cheese, 70% fat	12320

Pyrénées (Cow milk)	12746
---------------------------	-------

R

Raclette and related cheeses	12749
Reblochon	12045
Roquefort (Sheep milk)	12500
Rouy	12048

S-T

Saint-Marcellin	12049
Saint-Nectaire	12752
Saint-Paulin	12755
Tome	12758

V-Y

Vacherin	12051
Yogurt: lowfat, plain	19605
Yogurt: lowfat, sweetened, flavoured	19640
Yogurt: lowfat, with fruit	19730
Yogurt: skim milk	19606
Yogurt: skim milk, with fruit	19760
Yogurt: wholemilk	19601
Yogurt: wholemilk, sweetened, flavoured	19611
Yogurt: wholemilk, with fruit	19701

B.4.1. LISTE DES ALIMENTS PAR CATEGORIES

Lait

de Grand Mélange - En vrac	19000
de Grand Mélange - Normandie	19004
de Grand Mélange - Région Ouest	19005
de Grand Mélange - Autres régions	19006
Demi-écrémé - Pasteurisé	19042
Demi-écrémé - Stérilisé	19043
Demi-écrémé - Stérilisé UHT	19041
Ecrémé - en Poudre	19054
Ecrémé - Stérilisé	19053
Ecrémé - Stérilisé UHT	19050
Entier - Concentré, 7.5% MG	19026
Entier - Concentré Sucré, 9% MG	19027
Entier - en Poudre	19021
Entier - Pasteurisé	19024
Entier - Stérilisé	19022
Entier - Stérilisé UHT	19023

Crème et Beurre

Crème de lait	19400
Crème épaisse	19410
Crème stérilisée, liquide	19415
Crème stérilisée, sucrée, sous pression	19420
Crème légère	19430
Beurre	16400
Huile de Beurre - 0% HUM.	16401
Pâte a tartiner «Demi-Beurre» - A base laitière	16710
Pâte a tartiner «Demi-Beurre» - A base végétale	16730

Milkshake

Milkshake	39000
à la Banane	39035
à la Fraise	39040
à la Pistache	39050
à la Vanille	39030
au Fruit de la Passion	39045
au lait demi-écrémé	39020
au lait entier	39010

Yaourt

aromatisé - lait entier, sucré	19611
aromatisé - lait part.écrémé, sucré	19640
aromatisé - sucré	19610
aux fruits - lait écrémé	19760
aux fruits - lait entier	19701
aux fruits - lait partiel. écrémé	19730
au lait entier	19601
maigre - lait écrémé	19606
nature - lait partiel. écrémé	19605

Fromage Frais

- 0% MG	19505
- 20% MG	19510
- 30% MG	19515
- 40% MG	19522
Demi-Sel - 40-50% MG	19524
Demi-Sel - 60% MG	19525
Petit Suisse - 40% MG	19565
Petit Suisse - 60% MG	19570
Salé - 70% MG, aromatisé	19530

Fromage Pâte Molle

Brie	12020
Camembert - au Lait Cru	12006
Camembert - au Lait Pasteurisé	12007
Camembert (Genre) - 20-30% MG	12009
Camembert et apparentés - 40% MG	12000
Camembert et apparentés - 45% MG	12001
Camembert et apparentés - 50% MG	12002
Camembert (Genre) - 60% MG	12008
Carré de l'Est	12025
Chaource	12028
Coulommiers	12010
Maroilles	12036
Munster	12039
Neufchâtel	12031
Pont l'Evêque	12042
Reblochon - Légèrement pressé	12045
Rouy	12048
Saint-Marcellin	12049
Triple Crème - 75% MG	12033
Vacherin	12051

Fromage Pâte Dure

Beaufort - Pressé cuit	12105
Comté - Pressé cuit	12110
Emmental - Pressé cuit	12115
Parmesan - Pressé cuit	12120

Fromage Fondu

- 25% MG	12305
- 40-50% MG	12310
- 60-65% MG	12315
- 70% MG	12320

Fromage Pâte Persillée

Bleu - au Lait de Vache	12520
Roquefort - au Lait de Brebis	12500

Fromage Pâte Ferme

- Pressé non(semi)cuit, 20-30% MG	12705
- Pressé non(semi)cuit, 40-50% MG	12708
- Pressé non(semi)cuit, non salé	12711
Cantal	12723
Cheddar	12726
Edam	12729
Edam (genre) - 30% MG	12730
Edam - 40% MG	12731
Edam - 45% MG	12732
Gouda	12736
Gouda et apparentés	12739
Morbier	12743
Pyrénées - au Lait de Vache	12746
Raclette et apparentés	12749
Saint-Nectaire - Pressé non cuit	12752
Saint-Paulin - Pressé non cuit	12755
Tome - Pressé non cuit	12758
Type 'Babybel-Bonbel'	12720

Fromage de Chèvre

- Frais, >80% HUM	12805
- Demi-Sec, 35-60% HUM	12810
- Pâte Molle, 60-80 % HUM	12820
- Sec, <35% HUM	12815
Chabichou	12830
Crottin	12833
Picodon	12836
Pouligny St-Pierre	12839
Sainte Maure	12842
Selles-sur-Cher	12845
Valençay	12848

B.4.2. LIST OF FOODS BY CATEGORIES

Milk

- raw	19000
- lowfat, pasteurized	19042
- lowfat, sterilized	19043
- lowfat, sterilized UHT	19041
- raw, Normandie	19004
- raw, other regions France	19006
- raw, western France	19005
- skimmed, dry	19054
- skimmed, sterilized	19053
- skimmed, sterilized UHT	19050
- whole, 3.5% fat, pasteurized	19024
- whole, condensed, sweetened	19027
- whole, dry	19021
- whole, evaporated, unsweetened	19026
- whole, sterilized	19022
- whole, sterilized UHT	19023

Cream and Butter

Butter	16400
Butter oil, anhydrous	16401
Cream: sweet	19400
Cream: sweet, fluid, sterilized	19415
Cream: sweet, light	19430
Cream: sweet, thick	19410
Cream: sweetened, pressurized	19420
Margarine (semi-fat) - dairy-based	16710
Margarine (semi-fat) - vegetable-based	16730

Milkshake

Milkshake	39000
- banana	39035
- low fat	39020
- passionfruit	39045
- pistachio	39050
- strawberry	39040
- vanilla	39030
- wholemilk	39010

Yoghurt

- lowfat, plain	19605
- lowfat, sweetened, flavoured	19640
- lowfat, with fruit	19730
- skim milk	19606
- skim milk, with fruit	19760
- wholemilk	19601
- wholemilk, sweetened, flavoured	19611
- wholemilk, with fruit	19701

Fresh Cheese

Cottage Cheese (Fresh): 0% fat	19505
Cottage Cheese (Fresh): 20% fat	19510
Cottage Cheese (Fresh): 30% fat	19515
Cottage Cheese (Fresh): 40% fat	19522
Cottage Cheese (Fresh): 40-50% fat, salted	19524
Cottage Cheese (Fresh): 60% fat, salted	19525
Cottage Cheese (Fresh): 70% fat, salted, flavoured	19530
Petit Suisse: 40% fat	19565
Petit Suisse: 60% fat	19570

Soft curd Cheese

Brie	12020
Camembert, from pasteurized milk	12007
Camembert, from raw milk	12006
Camembert 40% fat and related cheeses	12000
Camembert 45% fat and related cheeses	12001
Camembert 50% fat and related cheeses	12002
Camembert-type cheese, 25-30% fat	12009
Camembert-type cheese, 60% fat	12008
Carré de l'Est	12025
Chaource	12028
Coulommiers	12010
Cream Cheese	12033
Maroilles	12036
Munster	12039
Neufchâtel	12031
Pont l'Évêque	12042
Reblochon	12045
Rouy	12048
Saint-Marcellin	12049
Vacherin	12051

Hard curd Cheese

Beaufort	12105
Comté	12110
Emmental	12115
Parmesan	12120

Processed Cheese

Processed Cheese, 25% fat	12305
Processed Cheese, 45-50% fat	12310
Processed Cheese, 60-65% fat	12315
Processed Cheese, 70% fat	12320

Blue Cheese

Blue Cheese	12520
Roquefort (Sheep milk)	12500

Sliceable Cheese

Brick Cheese, 25-30% fat	12705
Brick Cheese, 40-50% fat	12708
Brick Cheese, unsalted	12711
Cantal	12723
Cheddar	12726
Edam	12729
Edam, 40% fat	12731
Edam, 45% fat	12732
Edam-type cheese, 30% fat	12730
Gouda	12736
Gouda and related cheeses	12739
Morbier	12743
Pyrénées (Cow milk)	12746
Raclette and related cheeses	12749
Saint-Nectaire	12752
Saint-Paulin	12755
Tome	12758
Babybel-Bonbel type Cheese	12720

Goat Cheese

- dry	12815
- fresh, >80% moisture	12805
- semi-dry	12810
- soft (60-80% moisture)	12820
Crottin	12833
Picodon	12836
Pouigny St-Pierre	12839
Sainte Maure	12842
Selles-sur-Cher	12845
Valençay	12848
Chabichou	12830

B.5. LISTE ALPHABETIQUE DES NOMS DE CONSTITUANTS

ALPHABETICAL LIST OF CONSTITUENTS

Français

Ac. Acétique
 Ac. Aminés Essentiels Totaux
 Ac. Aminés Soufrés Totaux
 Ac. Aminés Totaux
 Ac. p-Aminobenzoïque
 Ac. Arachidique (C20:0)
 Ac. Arachidonique (C20:4 n-6)
 Ac. Arachidonique (C20:4)
 Ac. Ascorbique
 Ac. Aspartique
 Ac. Béhénique (C22:0)
 Ac. Brassidique (C22:1 n-9 trans)
 Ac. Butyrique (C4:0)
 Ac. Caprique (C10:0)
 Ac. Caproïque (C6:0)
 Ac. Caproléique (C10:1)
 Ac. Caprylique (C8:0)
 Ac. Cétoléique (C22:1 n-11)
 Ac. Citrique
 Ac. Déshydroascorbique
 Ac. Dihydroxystéarique
 Ac. Docosadiénoïque (C22:2)
 Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)
 Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)
 Ac. Docosatétraténoïque (C22:4)
 Ac. Docosatriénoïque (C22:3)
 Ac. Eicosadiénoïque (C20:2)
 Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)
 Ac. Eicosatriénoïque (C20:3)
 Ac. Eicosénoïque (C20:1)
 Ac. Erucique (C22:1 n-9)
 Ac. Docosénoïque (C22:1)
 Ac. Folique Libre
 Ac. Gadoléique (C20:1 n-9)
 Ac. Glutamique
 Ac. Heptadécénoïque (C17:1)
 Ac. Isoarachidique (C20:0 iso)
 Ac. Isomyristique (C14:0 iso)
 Ac. Isomargarique (C17:0 iso)
 Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)
 Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)
 Ac. Isopentadécanoïque (C15:0 iso)
 Ac. Isotridecanoïque (C13:0 iso)
 Ac. Lactique
 Ac. Laurique (C12:0)
 Ac. Lauroléique (C12:1)
 Ac. Lignocérique (C24:0)
 Ac. Linoléique (C18:2)
 Ac. Linoléique (C18:3)
 Ac. α-linolénique (C18:3 n-3)

English

Acetic Acid
 Total Essential Amino-Acids
 Total Sulfur Amino-Acids
 Total Amino-Acids
 p-Aminobenzoic Acid
 Arachidic Acid (C20:0)
 Arachidonic Acid (C20:4 n-6)
 Arachidonic Acid (C20:4)
 Ascorbic Acid
 Aspartic Acid
 Behenic Acid (C22:0)
 Brassidic ac(C22:1 n-9trans)
 Butyric Acid (C4:0)
 Capric Acid (C10:0)
 Caproic Acid (C6:0)
 Caproleic acid (C10:2)
 Caprylic Acid (C8:0)
 Cetoleic Acid (C22:1 n-11)
 Citric Acid
 Dehydroascorbic Acid
 Dihydroxyoctadecanoic Acid
 Docosadienoic Acid (C22:2)
 Docosahexaenoic Acid (C22:6)
 Docosapentaenoic Ac. (C22:5)
 Docosatetraenoic Ac. (C22:4)
 Docosatrienoic Ac. (C22:3)
 Eicosadienoic Ac. (C20:2)
 Eicosapentaenoic Ac. (C20:5)
 Eicosatrienoic Acid (C20:3)
 Eicosenoic Acid (C20:1)
 Erucic Ac. (C22:1 n-9)
 Docosenoic Acid (C22:1)
 Free Folic Acid
 Gadoleic Acid (C20:1 n-9)
 Glutamic Acid
 Heptadecenoic Acid (C17:1)
 Isoarachidic Ac. (C20:0 iso)
 Isomyristic Acid (C14:0 iso)
 Isomargaric Acid (C17:0 iso)
 Isopalmitic Acid (C16:0 iso)
 Isopalmitic Acid (C16:0 iso)
 Pentadecanoic Ac.(C15:0 iso)
 Isotridecanoic Ac(C13:0 iso)
 Lactic Acid
 Lauric Acid (C12:0)
 Lauroleic Acid (C12:1)
 Lignoceric Acid (C24:0)
 Linoleic Acid (C18:2)
 Linolenic Acid (C18:3)
 Alpha-linolenic Ac(C18:3 n-3)

Ac. γ -linoléique (C18:3 n-6)	Gammalinolenic Ac(C18:3 n-6)
Ac. Margarique (C17:0)	Margaric Acid (C17:0)
Ac. Myristique (C14:0)	Myristic Acid (C14:0)
Ac. Myristoléique (C14:1)	Myristoleic Acid (C14:1)
Ac. Nonadécadiénoïque (C19:2)	Nonadecadienoic Ac. (C19:2)
Ac. Nonadécanoïque (C19:0)	Nonadecanoic Acid (C19:0)
Ac. Nonadécénoïque (C19:1)	Nonadecenoic Acid (C19:1)
Ac. Octadécatétraénoïque (C18:4)	Octadecatetraenoic (C18:4)
Ac. Oléique (C18:1 n-9)	Oleic Acid (C18:1 n-9)
Ac. Oléique (C18:1)	Oleic Acid (C18:1)
Ac. Palmitélaïdique (C16:1 trans)	Palmitelaidic Ac(C16:1trans)
Ac. Palmitique (C16:0)	Palmitic Acid (C16:0)
Ac. Palmitoléique (C16:1)	Palmitoleic Acid (C16:1)
Ac. Pantothénique	Pantothenic Acid
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	Pentadecanoic Acid (C15:0)
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	Pentadecenoic Acid (C15:1)
Ac. Ricinoléique	Ricinoleic Acid
Ac. Stéarique (C18:0)	Stearic Acid (C18:0)
Ac. Tricosanoïque (C23:0)	Tricosanoic Acid (C23:0)
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	Tridecanoic Acid (C13:0)
AG C15:0 + C16:0 ramifié	FA C15:0 + C16:0 branched
AG C15:0 + C17:0	A C15:0 + C17:0
AG C15:0 anteiso	FA C15:0 anteiso
AG C16:0 anteiso	FA C16:0 anteiso
AG C16:2	FA C16:2
AG C17:0 + C18:0 ramifié	FA C17:0 + C18:0 branched
AG C17:0 anteiso	FA C17:0 anteiso
AG C18:0 anteiso	FA C18:0 anteiso
AG C18:1 n-7	FA C18:1 n-7
AG C18:4 n-3	FA C18:4 n-3
AG C19:2 n-6	FA C19:2 n-6
AG C20:2 n-6	Eicosadienoic Ac.(C20:2 n-6)
AG C20:3 n-6	Eicosatrienoic Ac(C20:3 n-6)
AG C20:4 n-3	FA C20:4 n-3
AG C20:5 n-3	FA C20:5 n-3
AG C22:1 + C22:0	FA C22:1 + C22:0
AG C22:4 n-6	FA C22:4 n-6
AG C22:5 + C24:2	FA C22:5 + C24:2
AG C22:5 n-3	FA C22:5 n-3
AG C22:5 n-6	FA C22:5 n-6
AG C22:6 + C24:4	FA C22:6 + C24:4
AG C22:6 n-3	FA C22:6 n-3
AG C24:1	FA C24:1
AG C24:1 n-9	FA C24:1 n-9
AG Essentiels totaux	Total Essential Fatty Acids
AG Monoinsaturés totaux	Total Mono-unsaturated Acids
AG Polyinsaturés totaux	Total Polyunsaturated Acids
AG Polyinsat.Série linoléique	Polyunsat.Ac.(linoleic grp.)
AG Polyinsat.Série linoléique	Polyunsat.Ac.(linolenic gr.)
AG Saturés totaux	Total Saturated Fatty Acids
Acides Gras totaux	Total Fatty Acids
Acides Organiques	Organic Acids
Activité Vitaminique A	Vitamin A Activity
Activité Vitaminique PP	Vitamin PP Activity
Alanine	Alanine
Albumine et Globulines	Albumin and Globulins
Alpha et Bêta-Carotène	Alpha and Beta-Carotene
Alpha et Bêta-Tocophérol	Alpha and Beta-Tocopherol
Alpha et Gamma-Tocophérol	Alpha and Gamma-Tocopherol
Alpha-Carotène	Alpha-Carotene
Alpha-Spinastérol	Alpha-Spinastérol

Alpha-Tocophérol	Alpha-Tocopherol
Alpha-Tocotriénol	Alpha-Tocotrienol
Aluminium	Aluminium
Amidon	Starch
Amines Biogènes	Biogenic Amines
Arginine	Arginine
Asparagine	Asparagine
Azote Total	Total Nitrogen
Bêta et Gamma-Tocophérol	Beta and Gamma-Tocopherol
Bêta-Carotène	Beta-Carotene
Bêta-Sitostérol	Beta-sitosterol
Bêta-Tocophérol	Beta-Tocopherol
Bêta-Tocotriénol	Beta-Tocotrienol
Biotine	Biotin
Bore	Boron
Brassicastérol	Brassicasterol
Calcium	Calcium
Campestérol	Campesterol
Carotènes Totaux	Total Carotenenes
Caséine	Casein
Cellulose	Cellulose
Cellulose Brute (Weende)	Crude Fibre
Cellulose Non Spécifiée	Unspecified Cellulose
Cendres	Ash
Chlore	Chlorine
Cholécalciférol	Cholecalciferol
Cholestérol	Cholesterol
Choline	Choline
Chrome	Chromium
Cobalt	Cobalt
Cuivre	Copper
Cystéine	Cysteine
Cystine	Cystine
D5-Avenastérol	D5-Avenasténol
D5-Campestérol	D5-Campestenol
D7,9,11-Stigmastadiénol	D7,9,11-Stigmastadienol
D7-Avenastérol	D7-Avenasténol
D7-Campestérol	D7-Campestenol
D7-Stigmastérol	D7-Stigmasténol
Delta-Tocophérol	Delta-Tocopherol
Delta-Tocotriénol	Delta-Tocotrienol
Densité	Specific Mass
Eau	Water
Energie (Méthode 1)	Energy (Method 1)
Energie (Méthode 2)	Energy (Method 2)
Energie (Méthode 3)	Energy (Method 3)
Ergocalciférol	Ergocalciferol
Ergostérol	Ergosterol
Ethanol	Ethanol
Fer	Iron
Fer Disponible	Available Iron
Fer Héminique	Heminic Iron
Fibre Diététique	Dietary Fibre
Fibre Insoluble	Insoluble Fibre
Fibre Soluble	Soluble Fibre
Fluor	Fluorine
Folates Totaux	Total Folates
Fucostérol	Fucosterol
Gamma-Tocophérol	Gamma-Tocopherol
Gamma-Tocotriénol	Gamma-Tocotrienol
Glucides Disponibles	Available Carbonates

Glucides Totaux	Total Carbohydrates
Glutamine	Glutamine
Glycocolle	Glycine
Hémicelluloses	Hemicelluloses
Histamine	Histamine
Histidine	Histidine
Hydroxyproline	Hydroxyproline
Inositol	Inositol
Iode	Iodine
Isofucostérol	Isofucostérol
Isoleucine	Isoleucine
Lactose	Lactose
Leucine	Leucine
Lignine	Lignin
Lipides Totaux	Total Fat
Lipides/MS	Lipids/Dry Matter
Lysine	Lysine
Magnésium	Magnesium
Manganèse	Manganese
Matières Sèches	Dry Matter
Méthionine	Methionine
24-méthylcholest -7énol	24-methylcholest -7enol
Niacine	Niacin
Niacine Potentielle	Potential Niacine
Oligosaccharides	Oligosaccharides
Partie Comestible	Edible Part
Pectines	Pectines
Phénylalanine	Phenylalanine
Phosphore	Phosphorus
Phytostérols totaux	Total Phytosterols
Potassium	Potassium
Proline	Proline
Protéines (N*5.18)	Protein (N*5.18)
Protéines (N*5.30)	Protein (N*5.30)
Protéines (N*5.46)	Protein (N*5.46)
Protéines (N*5.55)	Protein (N*5.55)
Protéines (N*5.70)	Protein (N*5.70)
Protéines (N*5.71)	Protein (N*5.71)
Protéines (N*5.83)	Protein (N*5.83)
Protéines (N*5.95)	Protein (N*5.95)
Protéines (N*6.25)	Protein (N*6.25)
Protéines (N*6.31)	Protein (N*6.31)
Protéines (N*6.38)	Protein (N*6.38)
Pyridoxal	Pyridoxal
Pyridoxamine	Pyridoxamin
Pyridoxol	Pyridoxol
Rétinol	Retinol
Riboflavine	Riboflavine
Sélénium	Selenium
Sérine	Serine
Sodium	Sodium
Stérols totaux	Total sterols
Stigmastérol	Stigmasterol
Tannins	Tannins
Thiamine	Thiamine
Thréonine	Threonine
Tocophérols totaux	Total tocopherols
Tryptophane	Tryptophane
Tyramine	Tyramine
Tyrosine	Tyrosine
Valine	Valine

Vitamine B12
Vitamine B6
Vitamine C
Vitamine D
Vitamine E
Zinc

Vitamin B12
Vitamin B6
Vitamin C
Vitamin D
Vitamin E
Zinc

C. FICHES DE COMPOSITION

**Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 40% MG**

12000

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2640.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	10980.0				
Eau	g/kg	549.0	28.0	504.0	599.0	59
Matières Sèches	g/kg	451.0	28.0	401.0	496.0	59
Lipides/MS	p. 100	42.8	3.4	36.8	48.1	59
Azote Total	g/kg	36.7		34.4	38.1	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	234.0		219.0	243.0	3
Lipides Totaux	g/kg	189.0	20.0	150.0	228.0	48
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	3000.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	1700.0		1300.0	2300.0	
Vitamine E	mg/kg	4.4				
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Riboflavine	mg/kg	4.9		3.8	6.2	
Niacine	mg/kg	15.7		12.0	23.7	
Acide Pantothénique	mg/kg	9.0		5.0	14.0	
Vitamine B6	mg/kg	2.7		1.8	3.7	
Biotine	µg/kg	38.0		22.0	54.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	8300.0				
Phosphore	mg/kg	3500.0				
Potassium	mg/kg	1000.0				
Calcium	mg/kg	5700.0				
Fer	mg/kg	4.6				
Zinc	mg/kg	29.0		17.0	38.0	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- AMINES BIOGENES en mg/kg -----						
Histamine	mg/kg			0.0	480.0	
Tyramine	mg/kg			20.0	2000.0	
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	13.4				
Leucine	g/kg	22.2				
Lysine	g/kg	18.8				
Méthionine	g/kg	6.6				
Cystine	g/kg	1.2				
Phénylalanine	g/kg	12.8				

**Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 40% MG**

[12000]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Tyrosine	g/kg	12.6				
Threonine	g/kg	8.5				
Tryptophane	g/kg	3.5				
Valine	g/kg	15.9				
Arginine	g/kg	8.6				
Histidine	g/kg	7.7				
Alanine	g/kg	9.5				
Acide Aspartique	g/kg	14.5				
Acide Glutamique	g/kg	52.3				
Glycocolle	g/kg	4.4				
Proline	g/kg	27.3				
Sérine	g/kg	12.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	3.6				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.9				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	4.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	20.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	52.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	19.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	43.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	118.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	55.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.6				

Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 45% MG

12001

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2840.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	11780.0				
Eau	g/kg	539.0	32.0	468.0	598.0	650
Matières Sèches	g/kg	461.0	32.0	402.0	532.0	650
Lipides/MS	p. 100	48.1	2.8	43.6	55.0	495
Azote Total	g/kg	33.3	2.5	28.5	38.1	51
Protéines (N*6.38)	g/kg	212.0	16.0	182.0	243.0	51
Lipides Totaux	g/kg	220.0	22.0	182.0	273.0	495
Glucides Disponibles	g/kg	2.0		0.0	8.0	6
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	3300.0		2400.0	4200.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1900.0		1400.0	2500.0	
Vitamine D	µg/kg	2.8		2.0	3.5	
Vitamine E	mg/kg	5.0		2.4	5.9	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.5		0.4	0.5	
Riboflavine	mg/kg	6.0		4.5	7.5	
Niacine	mg/kg	11.0		5.5	18.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	8.0		4.5	13.0	
Vitamine B6	mg/kg	2.5		1.7	3.4	
Vitamine B12	µg/kg	28.0		26.0	31.0	
Ac. Folique Libre	µg/kg	400.0		226.0	541.0	3
Folates Totaux	µg/kg	964.0		605.0	1256.0	3
Biotine	µg/kg	45.0		35.0	54.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	8020.0	1600.0	4880.0	11170.0	37
Magnésium	mg/kg	180.0	30.0	140.0	280.0	20
Phosphore	mg/kg	3090.0	490.0	2140.0	4050.0	50
Potassium	mg/kg	1100.0		920.0	1280.0	
Calcium	mg/kg	4000.0	770.0	2150.0	5300.0	36
Fer	mg/kg	1.5		0.9	2.0	
Cuivre	mg/kg	1.9	0.4	1.2	2.6	20
Zinc	mg/kg	25.5	3.1	19.0	31.7	20
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	0.9		0.3	2.1	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- AMINES BIOGENES en mg/kg -----						
Histamine	mg/kg			0.0	480.0	
Tyramine	mg/kg			20.0	2000.0	

**Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 45% MG**

12001
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	12.2				
Leucine	g/kg	20.1				
Lysine	g/kg	17.1				
Methionine	g/kg	6.0				
Cystine	g/kg	1.1				
Phenylalanine	g/kg	11.6				
Tyrosine	g/kg	11.4				
Threonine	g/kg	7.7				
Tryptophane	g/kg	3.2				
Valine	g/kg	14.5				
Arginine	g/kg	7.8				
Histidine	g/kg	7.0				
Alanine	g/kg	8.7				
Acide Aspartique	g/kg	13.2				
Acide Glutamique	g/kg	47.4				
Glycocolle	g/kg	4.0				
Proline	g/kg	24.7				
Sérine	g/kg	11.7				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.7				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	23.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	61.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	22.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	50.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	138.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	64.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.4				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.6		0.6	0.7	

**Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 50% MG**

12002

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3140.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13040.0				
Eau	g/kg	511.0	28.0	428.0	555.0	86
Matières Sèches	g/kg	489.0	28.0	445.0	572.0	86
Lipides/MS	p. 100	52.5	2.3	48.0	57.1	63
Azote Total	g/kg	32.1	1.7	30.1	34.3	6
Protéines (N*6.38)	g/kg	205.0	11.0	192.0	219.0	6
Lipides Totaux	g/kg	258.0	22.0	227.0	314.0	63
Glucides Disponibles	g/kg	0.6				1
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	3800.0		2800.0	4800.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	2200.0		1600.0	2900.0	
Vitamine D	µg/kg	3.2		2.3	4.0	
Vitamine E	mg/kg	5.8		2.8	6.8	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.4		0.4	0.5	
Riboflavine	mg/kg	5.7		4.3	7.1	
Niacine	mg/kg	10.0		5.3	17.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	7.6		4.3	12.4	
Vitamine B6	mg/kg	2.4		1.6	3.2	
Vitamine B12	µg/kg	26.0		24.0	29.0	
Biotine	µg/kg	43.0		33.0	51.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	8060.0	190.0	7830.0	8360.0	5
Magnésium	mg/kg	250.0	60.0	160.0	300.0	5
Potassium	mg/kg	930.0	200.0	570.0	1060.0	5
Calcium	mg/kg	3880.0	529.0			11
Fer	mg/kg	1.3		0.8	1.7	
Cuivre	mg/kg	0.6		0.5	0.7	
Zinc	mg/kg	27.0		16.0	36.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	1.1		0.3	2.4	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- AMINES BIOGENES en mg/kg -----						
Histamine	mg/kg			0.0	480.0	
Tyramine	mg/kg			20.0	2000.0	
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	11.7				
Leucine	g/kg	19.4				
Lysine	g/kg	16.5				

Fromage Pâte Molle :
Camembert et apparentés - 50% MG

[12002]
 (Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Méthionine	g/kg	5.8				
Cystine	g/kg	1.0				
Phénylalanine	g/kg	11.2				
Tyrosine	g/kg	11.0				
Threonine	g/kg	7.4				
Tryptophane	g/kg	3.1				
Valine	g/kg	13.9				
Arginine	g/kg	7.5				
Histidine	g/kg	6.8				
Alanine	g/kg	8.4				
Acide Aspartique	g/kg	12.7				
Acide Glutamique	g/kg	45.7				
Glycocolle	g/kg	3.9				
Proline	g/kg	23.9				
Sérine	g/kg	11.3				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.6				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	72.2				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	59.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.9				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	162.2				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	75.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7		0.7	0.8	

Fromage Pâte Molle :
Camembert - au Lait Cru

12006

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	9340.0	2310.0	6900.0	13650.0	7
Magnésium	mg/kg	150.0	6.0	140.0	160.0	4
Phosphore	mg/kg	2860.0	370.0	2000.0	3150.0	8
Calcium	mg/kg	2240.0	400.0	1600.0	2800.0	26
Cuivre	mg/kg	2.1	0.5	1.4	2.6	4
Zinc	mg/kg	25.7	2.8	24.0	29.8	4

**Fromage Pâte Molle :
Camembert - au Lait Pasteurisé**

12007

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	7770.0	1170.0	5900.0	9850.0	35
Magnésium	mg/kg	200.0	50.0	150.0	300.0	20
Phosphore	mg/kg	3390.0	380.0	2700.0	3950.0	35
Potassium	mg/kg	1010.0	40.0	970.0	1060.0	4
Calcium	mg/kg	4000.0	770.0	2150.0	5500.0	36
Cuivre	mg/kg	1.8	0.4	1.2	2.5	16
Zinc	mg/kg	25.4	3.3	19.0	31.7	16

Fromage Pâte Molle :
Genre Camembert - 60% MG

12008

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3660.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15130.0				
Eau	g/kg	461.0	31.0	403.0	513.0	24
Matières Sèches	g/kg	539.0	31.0	487.0	597.0	24
Lipides/MS	p. 100	61.0	3.1	55.9	68.7	17
Azote Total	g/kg	26.8	2.6	21.4	30.9	20
Protéines (N*6.38)	g/kg	171.0	16.5	137.0	197.0	20
Lipides Totaux	g/kg	329.0	28.0	290.0	392.0	17
Glucides Disponibles	g/kg	2.0		0.0	8.0	10
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	3120.0		2850.0	3390.0	3
Bêta-Carotène	µg/kg	2130.0		2100.0	2200.0	3
Vitamine C	mg/kg	Tr.				3
Thiamine	mg/kg	0.5	0.1	0.4	0.7	11
Riboflavine	mg/kg	4.3	0.8	3.1	5.7	11
Niacine	mg/kg	9.3	3.1	2.8	14.9	11
Acide Pantothénique	mg/kg	7.0		4.0	11.0	
Vitamine B6	µg/kg	2.0		1.4	2.8	
Biotine	µg/kg	28.0		16.0	41.0	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	5820.0	710.0	4980.0	6600.0	12
Phosphore	mg/kg	2990.0	610.0	2200.0	4060.0	12
Potassium	mg/kg	1020.0	90.0	860.0	1140.0	12
Calcium	mg/kg	3510.0	710.0	2400.0	5410.0	16
Fer	mg/kg	8.0				1
Zinc	mg/kg	27.0		16.0	36.0	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.8				
Leucine	g/kg	16.2				
Lysine	g/kg	13.8				
Méthionine	g/kg	4.8				
Cystine	g/kg	0.9				
Phénylalanine	g/kg	9.3				
Tyrosine	g/kg	9.2				
Threonine	g/kg	6.2				
Tryptophane	g/kg	2.6				
Valine	g/kg	11.6				
Arginine	g/kg	6.3				
Histidine	g/kg	5.7				

Fromage Pâte Molle :
Genre Camembert - 60% MG

12008
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Alanine	g/kg	7.0				
Acide Aspartique	g/kg	10.6				
Acide Glutamique	g/kg	38.2				
Glycocolle	g/kg	3.2				
Proline	g/kg	19.9				
Sérine	g/kg	9.4				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	6.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	7.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.6				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	34.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	92.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	10.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	34.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	75.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.8				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.7				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	206.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	96.2				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	9.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.0				

**Fromage Pâte Molle :
Genre Camembert 20-30%MG**

12009

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1990.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	8310.0				
Eau	g/kg	597.0	24.0	549.0	645.0	50
Matières Sèches	g/kg	403.0	24.0	355.0	451.0	50
Lipides/MS	p. 100	27.5	3.0	22.0	33.0	50
Azote Total	g/kg	38.7	2.0	36.5	41.6	25
Protéines (N*6.38)	g/kg	247.0	13.0	233.0	266.0	25
Lipides Totaux	g/kg	111.0	15.0	81.0	141.0	50
Glucides Disponibles	g/kg	0.7		0.0	1.0	20
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	2000.0		1400.0	2500.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1000.0		800.0	1500.0	
Vitamine D	µg/kg	1.7		1.2	2.1	
Vitamine E	mg/kg	3.0		1.4	3.5	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.5		0.5	0.6	
Riboflavine	mg/kg	6.7		5.0	8.4	
Niacine	mg/kg	12.0		6.2	20.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	9.0		5.0	14.5	
Vitamine B6	mg/kg	2.8		1.9	3.8	
Vitamine B12	µg/kg	31.0		29.0	35.0	
Folates Totaux	µg/kg	660.0		200.0	1100.0	
Biotine	µg/kg	50.0		39.0	60.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	8910.0	2450.0	4100.0	14000.0	17
Magnésium	mg/kg	240.0	6.0	230.0	250.0	6
Phosphore	mg/kg	2860.0	1000.0	1900.0	4590.0	21
Potassium	mg/kg	1360.0	440.0	460.0	2200.0	22
Calcium	mg/kg	3150.0	2250.0	1100.0	8000.0	23
Fer	mg/kg	1.7		1.0	2.2	
Cuivre	mg/kg	0.8		0.7	0.9	
Zinc	mg/kg	34.0		20.0	46.0	
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- AMINÉS BIOGÈNES en mg/kg -----						
Histamine	mg/kg			0.0	480.0	
Tyramine	mg/kg			20.0	2000.0	
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	14.1				
Leucine	g/kg	23.4				
Lysine	g/kg	19.9				

Fromage Pâte Molle :
Genre Camembert 20-30%MG

[12009]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Méthionine	g/kg	7.0				
Cystine	g/kg	1.2				
Phénylalanine	g/kg	13.5				
Tyrosine	g/kg	13.3				
Threonine	g/kg	8.9				
Tryptophane	g/kg	3.7				
Valine	g/kg	16.8				
Arginine	g/kg	9.1				
Histidine	g/kg	8.2				
Alanine	g/kg	10.1				
Acide Aspartique	g/kg	15.3				
Acide Glutamique	g/kg	55.1				
Glycocolle	g/kg	4.6				
Proline	g/kg	28.8				
Sérine	g/kg	13.6				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	2.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	2.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	11.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	31.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	3.7				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	25.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	2.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	1.3				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	69.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	32.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	3.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.4				

**Fromage Pâte Molle :
Coulommiers**

12010

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	519.4	36.6	447.7	591.2	84
Matières Sèches	g/kg	480.6	36.6	408.8	552.3	84
Lipides/MS	p. 100	52.3	6.0	41.0	64.0	80
Lipides Totaux	g/kg	251.2	47.2	173.0	369.0	80
Glucides Disponibles	g/kg	1.2				1
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1960.0	450.0	1260.0	2490.0	5
Bêta-Carotène	µg/kg	1160.0	67.0	0.0	1700.0	5
Vitamine C	mg/kg	0.0				5
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	7000.0				1
Magnésium	mg/kg	110.0				
Phosphore	mg/kg	2190.0		1400.0	3130.0	3
Chlore	mg/kg	12400.0		11230.0	14500.0	3
Potassium	mg/kg	1600.0				1
Calcium	mg/kg	1730.0		860.0	3420.0	3
Zinc	mg/kg	40.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linoléinique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				

**Fromage Pâte Molle :
Coulommiers**

12010
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.8				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	70.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	58.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.9				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	157.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	73.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.5	1.1	80

**Fromage Pâte Molle :
Brie**

12020

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3300.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13660.0				
Eau	g/kg	496.7	33.9	430.3	563.2	140
Matières Sèches	g/kg	503.3	33.9	436.8	569.7	140
Lipides/MS	p. 100	54.5	6.0	45.5	62.5	138
Azote Total	g/kg	32.3	4.4	26.7	38.2	11
Protéines (N*6.38)	g/kg	206.0	28.0	170.0	244.0	11
Lipides Totaux	g/kg	274.5	44.4	205.0	350.0	138
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1170.0				1
Bêta-Carotène	µg/kg	0.0				1
Vitamine C	mg/kg	0.0				1
Thiamine	mg/kg	0.6		0.5	0.6	
Riboflavine	mg/kg	5.0		3.3	6.0	
Niacine	mg/kg	8.0		3.8	12.4	
Acide Pantothénique	mg/kg	6.9				
Vitamine B6	mg/kg	2.3				
Vitamine B12	µg/kg	17.0				
Ac. Folique Libre	µg/kg	840.0		303.0	1664.0	4
Folates Totaux	µg/kg	1500.0		960.0	2480.0	4
Biotine	µg/kg	62.0		45.0	80.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	7170.0	1500.0	4800.0	9500.0	9
Magnésium	mg/kg			120.0	400.0	
Phosphore	mg/kg	2200.0	400.0	1750.0	3300.0	13
Potassium	mg/kg	1600.0				
Calcium	mg/kg	1170.0	700.0	160.0	2700.0	13
Fer	mg/kg			1.0	5.0	
Zinc	mg/kg	20.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	300.0				
Leucine	mg/gN	569.0				
Lysine	mg/gN	546.0				
Méthionine	mg/gN	175.0				
Cystine	mg/gN	33.0				
Phénylalanine	mg/gN	341.0				
Tyrosine	mg/gN	354.0				
Thréonine	mg/gN	221.0				
Tryptophane	mg/gN	95.0				
Valine	mg/gN	395.0				
Arginine	mg/gN	218.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	253.0				
Acide Aspartique	mg/gN	398.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1294.0				
Glycocolle	mg/gN	116.0				
Proline	mg/gN	725.0				
Sérine	mg/gN	345.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.7				
Leucine	g/kg	18.4				
Lysine	g/kg	17.6				
Methionine	g/kg	5.7				
Cystine	g/kg	1.1				
Phenylalanine	g/kg	11.0				
Tyrosine	g/kg	11.4				

**Fromage Pâte Molle :
Brie**

12020
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Threonine	g/kg	7.1				
Tryptophane	g/kg	3.1				
Valine	g/kg	12.8				
Arginine	g/kg	7.0				
Histidine	g/kg	6.8				
Alanine	g/kg	8.2				
Acide Aspartique	g/kg	12.9				
Acide Glutamique	g/kg	41.8				
Glycocolle	g/kg	3.8				
Proline	g/kg	23.4				
Sérine	g/kg	11.1				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	5.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.7				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	29.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	76.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	9.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	28.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	63.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.8				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	172.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	80.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	1.1	138

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	502.0	34.0	437.0	550.0	15
Matières Sèches	g/kg	498.0	34.0	450.0	563.0	15
Lipides/MS	p. 100	51.2	4.8	41.7	58.3	15
Lipides Totaux	g/kg	255.0	28.5	210.0	307.5	15
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
VITAMINES						
Rétinol	µg/kg	1620.0		1110.0	2250.0	3
Bêta-Carotène	µg/kg	530.0		0.0	1600.0	3
Vitamine C	mg/kg	0.0				3
MINÉRAUX						
Sodium	mg/kg	11100.0				
Magnésium	mg/kg	200.0				
Phosphore	mg/kg	2760.0		2280.0	3500.0	3
Potassium	mg/kg	1400.0				
Calcium	mg/kg	2280.0		1030.0	4500.0	3
Zinc	mg/kg	60.0				
ACIDES AMINES en mg par g d'Azote						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
ACIDES GRAS en % Acides gras totaux						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
ACIDES GRAS en g/kg						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.8				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.6				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.8				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.1				

Fromage Pâte Molle :
Carré de l'Est

12025
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	71.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	58.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.9				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	160.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	74.6				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.4				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	0.9	15

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	543.8	28.6	490.0	607.0	19
Matières Sèches	g/kg	456.2	28.6	393.0	510.0	19
Lipides/MS	p. 100	53.8				19
Lipides Totaux	g/kg	245.4	17.9	210.0	275.0	19
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	68.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	25.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	56.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	154.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	71.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7	0.1	0.6	0.8	19

**Fromage Pâte Molle :
Neufchâtel**

12031

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	541.6	22.0	484.0	587.0	30
Matières Sèches	g/kg	458.4	22.0	413.0	516.0	30
Lipides/MS	p. 100	58.4	3.9	47.2	67.5	30
Lipides Totaux	g/kg	267.6	25.0	214.8	325.0	30
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.8				6
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.0				6
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				6
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				6
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				6
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.6				6
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.1				6
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.3				6
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	13.5				6
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.6				6
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0				6
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.9				6
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.6				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	7.0				6
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.4				6
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				6
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.0				6
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.3				6
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.8				6
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	78.6				6
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.5				6
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	34.0				6
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	64.6				6
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.1				6
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	2.3				6
Ac.gras saturés totaux	g/kg	169.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	77.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.4				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	1.0	30

**Fromage Pâte Molle :
Triple Crème - 75% MG**

12033

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	481.0	44.0	358.0	572.0	25
Matières Sèches	g/kg	519.0	44.0	428.0	642.0	25
Lipides/MS	p. 100	77.1	2.3	71.7	81.5	25
Lipides Totaux	g/kg	400.0	41.0	320.0	480.0	25
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	365.0				
Leucine	mg/gN	604.0				
Lysine	mg/gN	513.0				
Méthionine	mg/gN	180.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	348.0				
Tyrosine	mg/gN	343.0				
Thréonine	mg/gN	231.0				
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	211.0				
Alanine	mg/gN	260.0				
Acide Aspartique	mg/gN	396.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1424.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	743.0				
Sérine	mg/gN	352.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	7.6				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	9.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	6.8				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	42.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	111.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	13.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	41.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	92.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.0				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	4.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	251.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	117.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	11.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.3				

**Fromage Pâte Molle :
Maroilles**

12036

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3380.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14000.0				
Eau	g/kg	462.2	20.9	433.0	483.0	4
Matières Sèches	g/kg	537.8	20.9	517.0	567.0	4
Lipides/MS	p. 100	52.8	5.0	46.3	58.2	4
Azote Total	g/kg	32.0				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	203.9				1
Lipides Totaux	g/kg	284.8	37.2	239.0	330.0	4
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	10500.0				
Magnésium	mg/kg	400.0				
Phosphore	mg/kg	5500.0				
Chlore	mg/kg	19780.0		17900.0	22150.0	3
Potassium	mg/kg	1300.0				
Calcium	mg/kg	8000.0				
Zinc	mg/kg	90.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	10.0				
Leucine	g/kg	19.7				
Lysine	g/kg	18.6				
Méthionine	g/kg	5.0				
Cystine	g/kg	1.2				
Phénylalanine	g/kg	10.8				
Tyrosine	g/kg	9.8				
Threonine	g/kg	7.7				
Tryptophane	g/kg	2.8				
Valine	g/kg	12.9				
Arginine	g/kg	7.7				
Histidine	g/kg	7.2				
Alanine	g/kg	5.9				
Acide Aspartique	g/kg	13.9				
Acide Glutamique	g/kg	48.4				
Glycocolle	g/kg	3.8				
Proline	g/kg	22.6				
Sérine	g/kg	11.3				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	29.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	87.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	9.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	69.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.1				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	181.2				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	82.6				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.7	1.0	4

**Fromage Pâte Molle :
Munster**

12039

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3360.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13910.0				
Eau	g/kg	486.5	24.5	455.0	537.0	22
Matières Sèches	g/kg	513.5	24.5	463.0	545.0	22
Lipides/MS	p. 100	55.5	3.6	48.9	61.3	21
Azote Total	g/kg	30.9				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	197.1				1
Lipides Totaux	g/kg	285.4	25.7	235.0	332.0	21
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1570.0		1290.0	1950.0	3
Bêta-Carotène	µg/kg	530.0		0.0	1200.0	3
Vitamine C	mg/kg	0.0				3
Thiamine	mg/kg	0.1				
Riboflavine	mg/kg	3.0				
Niacine	mg/kg	1.0				
Acide Pantothénique	mg/kg	1.9				
Vitamine B6	mg/kg	0.6				
Vitamine B12	µg/kg	15.0				
Folates Totaux	µg/kg	120.0				
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	9700.0				
Magnésium	mg/kg	230.0				
Phosphore	mg/kg	3200.0				
Chlore	mg/kg	12860.0				1
Potassium	mg/kg	1360.0		1250.0	1500.0	
Calcium	mg/kg	4500.0				
Fer	mg/kg	4.1				
Zinc	mg/kg	60.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.3				
Leucine	g/kg	18.4				
Lysine	g/kg	17.4				
Méthionine	g/kg	4.6				
Cystine	g/kg	1.1				
Phénylalanine	g/kg	10.1				
Tyrosine	g/kg	9.2				
Threonine	g/kg	7.2				
Tryptophane	g/kg	2.7				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Valine	g/kg	12.1				
Arginine	g/kg	7.2				
Histidine	g/kg	6.8				
Alanine	g/kg	5.5				
Acide Aspartique	g/kg	13.0				
Acide Glutamique	g/kg	45.3				
Glycocolle	g/kg	3.6				
Proline	g/kg	21.2				
Sérine	g/kg	10.6				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	29.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	87.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	9.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	69.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.1				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	181.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	82.7				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.7	1.0	21

**Fromage Pâte Molle :
Pont l'Evêque**

12042

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3010.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	12510.0				
Eau	g/kg	502.0		481.0	523.0	4
Matières Sèches	g/kg	498.0		477.0	519.0	4
Lipides/MS	p. 100	48.1		45.5	49.3	4
Azote Total	g/kg	33.0				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	210.7				1
Lipides Totaux	g/kg	239.5		223.0	255.0	4
Glucides Disponibles	g/kg	4.1				1
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1590.0				1
Bêta-Carotène	µg/kg	1800.0				1
Vitamine C	mg/kg	0.0				1
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6700.0				
Magnésium	mg/kg	220.0				
Phosphore	mg/kg	3900.0		3800.0	4000.0	2
Chlore	mg/kg	13960.0				1
Potassium	mg/kg	1370.0		1250.0	1500.0	
Calcium	mg/kg	5000.0				1
Zinc	mg/kg	60.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	10.3				
Leucine	g/kg	20.4				
Lysine	g/kg	19.3				
Méthionine	g/kg	5.1				
Cystine	g/kg	1.2				
Phénylalanine	g/kg	11.2				
Tyrosine	g/kg	10.1				
Thréonine	g/kg	8.0				
Tryptophane	g/kg	2.9				
Valine	g/kg	13.3				
Arginine	g/kg	7.9				
Histidine	g/kg	7.5				
Alanine	g/kg	6.1				
Acide Aspartique	g/kg	14.4				
Acide Glutamique	g/kg	50.0				
Glycocolle	g/kg	4.0				
Proline	g/kg	23.4				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Sérine	g/kg	11.7				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	4.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	2.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	24.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	73.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.7				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	28.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	58.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	1.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	152.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	69.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7	0.0	0.7	0.8	4

**Fromage Pâte Molle :
Reblochon - Légèrement pressé**

12045

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	507.0	31.4	445.4	568.6	34
Matières Sèches	g/kg	493.0	31.4	431.4	554.6	34
Lipides/MS	p. 100	51.9	2.8	46.5	57.4	34
Lipides Totaux	g/kg	256.2	22.3	212.5	299.8	34
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2260.0		1400.0	3120.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	1150.0		700.0	1600.0	2
Vitamine C	mg/kg	0.0				2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	8700.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Phosphore	mg/kg	4000.0				
Potassium	mg/kg	2000.0				
Calcium	mg/kg	6400.0				
Zinc	mg/kg	120.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.2				

Fromage Pâte Molle :
Reblochon - Légèrement pressé

12045
 (Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	78.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	62.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.7				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.0				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	163.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	74.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	0.9	34

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3295.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13670.0				
Eau	g/kg	483.7		465.1	502.2	2
Matières Sèches	g/kg	516.3		497.8	534.9	2
Lipides/MS	p. 100	51.3		51.2	51.4	2
Azote Total	g/kg	36.9				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	227.0				1
Lipides Totaux	g/kg	265.0		255.0	275.0	2
Glucides Disponibles	g/kg	0.4				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	4810.0				1
Magnésium	mg/kg	400.0				1
Phosphore	mg/kg	4110.0				1
Chlore	mg/kg	8250.0				1
Potassium	mg/kg	700.0				1
Calcium	mg/kg	4770.0				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	11.5				
Leucine	g/kg	22.7				
Lysine	g/kg	21.5				
Methionine	g/kg	5.7				
Cystine	g/kg	1.3				
Phénylalanine	g/kg	12.5				
Tyrosine	g/kg	11.3				
Threonine	g/kg	8.9				
Tryptophane	g/kg	3.3				
Valine	g/kg	14.9				
Arginine	g/kg	8.9				
Histidine	g/kg	8.3				
Alanine	g/kg	6.8				
Acide Aspartique	g/kg	16.1				
Acide Glutamique	g/kg	55.8				
Glycocolle	g/kg	4.4				
Proline	g/kg	26.1				
Sérine	g/kg	13.1				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.2				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	81.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	31.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	64.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.0				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	168.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	76.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.8				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8		0.8	0.8	2

**Fromage Pâte Molle :
Saint-Marcellin**

[12049]

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	496.0	54.0	390.0	648.0	49
Matières Sèches	g/kg	504.0	54.0	352.0	610.0	49
Lipides/MS	p. 100	55.4	4.7	46.3	64.5	49
Lipides Totaux	g/kg	281.0	48.0	187.0	375.0	49
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	5000.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Calcium	mg/kg	1800.0				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	1.1	49

**Fromage Pâte Molle :
Vacherin**

12051

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	510.8	24.6	476.0	550.0	8
Matières Sèches	g/kg	489.2	24.6	450.0	524.0	8
Lipides/MS	p. 100	56.7	1.3	54.9	58.5	8
Lipides Totaux	g/kg	277.5	14.5	256.5	300.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	4500.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Phosphore	mg/kg	4300.0				
Potassium	mg/kg	1200.0				
Calcium	mg/kg	7000.0				
Zinc	mg/kg	80.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	312.0				
Leucine	mg/gN	616.0				
Lysine	mg/gN	583.0				
Méthionine	mg/gN	155.0				
Cystine	mg/gN	36.0				
Phénylalanine	mg/gN	338.0				
Tyrosine	mg/gN	306.0				
Thréonine	mg/gN	242.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	404.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	226.0				
Alanine	mg/gN	184.0				
Acide Aspartique	mg/gN	436.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1514.0				
Glycocolle	mg/gN	120.0				
Proline	mg/gN	707.0				
Sérine	mg/gN	354.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.5				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.7				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.6				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.6				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	28.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	85.2				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	9.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	67.8				

**Fromage Pâte Molle :
Vacherin**

12051
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	176.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	80.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.0	0.8	0.9	8

**Fromage Pâte Dure :
Beaufort - Pressé cuit**

12105

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4010.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	16620.0				
Eau	g/kg	363.0	15.6	327.0	383.0	24
Matières Sèches	g/kg	637.0	15.6	617.0	673.0	24
Lipides/MS	p. 100	52.6	3.4	47.4	55.7	21
Azote Total	g/kg	41.7		40.0	42.6	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	266.0		255.0	272.0	3
Lipides Totaux	g/kg	327.0	26.0	286.0	361.0	28
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	6020.0		3950.0	9500.0	3
Magnésium	mg/kg	413.0		320.0	590.0	3
Phosphore	mg/kg	7450.0		6500.0	8060.0	3
Potassium	mg/kg	1140.0		970.0	1260.0	3
Calcium	mg/kg	11260.0		10700.0	12080.0	3
Zinc	mg/kg	70.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	360.0				7
Leucine	mg/gN	588.0				7
Lysine	mg/gN	531.0				7
Méthionine	mg/gN	158.0				7
Phénylalanine	mg/gN	311.0				7
Tyrosine	mg/gN	382.0				7
Thréonine	mg/gN	250.0				7
Valine	mg/gN	318.0				7
Arginine	mg/gN	183.0				7
Histidine	mg/gN	223.0				7
Alanine	mg/gN	221.0				7
Acide Aspartique	mg/gN	504.0				7
Acide Glutamique	mg/gN	1500.0				7
Glycocolle	mg/gN	183.0				7
Proline	mg/gN	638.0				7
Sérine	mg/gN	318.0				7
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.0	2.6	11.0	19.0	7
Leucine	g/kg	24.5	3.1	20.0	28.0	7
Lysine	g/kg	22.1	2.0	20.0	25.0	7
Methionine	g/kg	6.6	1.3	4.0	8.0	7
Phenylalanine	g/kg	13.0	1.4	10.5	14.0	7
Tyrosine	g/kg	15.9	1.6	14.0	19.0	7
Threonine	g/kg	10.4	4.4	7.0	20.0	7
Valine	g/kg	13.3	2.4	11.0	17.0	7
Arginine	g/kg	7.6	0.9	6.0	9.0	7
Histidine	g/kg	9.3	2.4	7.0	14.0	7
Alanine	g/kg	9.2	1.0	8.0	11.0	7
Acide Aspartique	g/kg	21.0	3.8	15.0	25.0	7
Acide Glutamique	g/kg	62.6	4.8	58.0	71.0	7
Glycocolle	g/kg	7.6	3.4	6.0	15.0	7
Proline	g/kg	26.6	9.4	15.0	41.0	7
Sérine	g/kg	13.3	4.1	5.0	17.0	7
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.5				

Fromage Pâte Dure :
Beaufort - Pressé cuit

12105

 (Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	28.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	9.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	0.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	63.6				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.7				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	7.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	7.8				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	32.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	87.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	29.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	75.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	9.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	5.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	196.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	101.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	11.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.2	0.2	0.9	1.5	7

**Fromage Pâte Dure :
Comté - Pressé cuit**

12110

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3990.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	16550.0				
Eau	g/kg	365.0	7.0	351.0	379.0	38
Matières Sèches	g/kg	635.0	7.0	621.0	649.0	38
Lipides/MS	p. 100	49.4	1.8	45.8	52.4	38
Azote Total	g/kg	45.8				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	292.4				1
Lipides Totaux	g/kg	313.0	12.0	287.0	331.0	44
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				1
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2230.0	430.0	1590.0	2850.0	9
Bêta-Carotène	µg/kg	1030.0	490.0	300.0	1600.0	9
Vitamine C	mg/kg	0.0				9
Thiamine	mg/kg	0.4		0.3	0.4	2
Riboflavine	mg/kg	1.9		1.5	2.3	2
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	3150.0	1320.0	1550.0	5350.0	9
Magnésium	mg/kg	540.0		500.0	580.0	2
Phosphore	mg/kg	7550.0		6200.0	8850.0	3
Chlore	mg/kg	15840.0				1
Potassium	mg/kg	1230.0		1060.0	1400.0	2
Calcium	mg/kg	9850.0		6600.0	12440.0	3
Zinc	mg/kg	100.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	Tr.				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	367.0				6
Leucine	mg/gN	582.0				6
Lysine	mg/gN	535.0				6
Méthionine	mg/gN	171.0				6
Phénylalanine	mg/gN	375.0				6
Tyrosine	mg/gN	371.0				6
Thréonine	mg/gN	193.0				6
Valine	mg/gN	367.0				
Arginine	mg/gN	193.0				6
Histidine	mg/gN	189.0				6
Alanine	mg/gN	178.0				6
Acide Aspartique	mg/gN	495.0				6
Acide Glutamique	mg/gN	1415.0				6
Glycocolle	mg/gN	127.0				6
Proline	mg/gN	535.0				6
Sérine	mg/gN	309.0				6
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	16.8	1.5	15.0	19.0	6
Leucine	g/kg	26.7	2.0	23.0	28.0	6
Lysine	g/kg	24.5	4.0	20.0	31.0	6
Methionine	g/kg	7.8	1.0	6.0	9.0	6
Phenylalanine	g/kg	17.2	0.7	16.0	18.0	6
Tyrosine	g/kg	17.0	1.8	15.0	20.0	6
Threonine	g/kg	8.8	1.7	6.0	11.0	6
Valine	g/kg	16.8	0.9	11.0	13.0	6
Arginine	g/kg	8.8	1.2	7.0	10.0	6
Histidine	g/kg	8.7	1.4	7.0	10.0	6
Alanine	g/kg	8.2	2.1	6.0	12.0	6
Acide Aspartique	g/kg	22.7	3.5	18.0	28.0	6
Acide Glutamique	g/kg	64.8	6.9	53.0	71.0	6
Glycocolle	g/kg	5.8	1.0	5.0	7.0	6
Proline	g/kg	24.5	1.2	18.0	49.0	6

**Fromage Pâte Dure :
Comté - Pressé cuit**

[12110]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Sérine	g/kg	14.2	3.9	7.0	18.0	6
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	28.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	9.6				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	0.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	63.6				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.8				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.7				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.8				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	7.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	31.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	83.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	27.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	72.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	9.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	5.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	188.1				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	97.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	11.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.2	0.1	1.2	1.3	6

Fromage Pâte Dure :
Emmental - Pressé cuit

12115

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3790.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15730.0				
Eau	g/kg	377.0	12.1	350.0	401.0	236
Matières Sèches	g/kg	623.0	12.3	599.0	650.0	236
Lipides/MS	p. 100	46.5	1.9	42.8	50.1	236
Azote Total	g/kg	46.0	2.3	41.0	51.0	106
Protéines (N*6.38)	g/kg	293.8	14.5	265.0	322.2	106
Lipides Totaux	g/kg	288.0	15.0	259.0	317.0	258
Glucides Disponibles	g/kg	2.0	1.3	0.0	3.0	8
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2130.0	557.0	1320.0	2910.0	10
Bêta-Carotène	µg/kg	1050.0	680.0	0.0	2200.0	10
Vitamine D	µg/kg			2.6	31.0	
Vitamine E	mg/kg	3.5		3.0	4.0	
Vitamine C	mg/kg	0.0				10
Thiamine	mg/kg	0.5		0.2	0.7	
Riboflavine	mg/kg	3.4		2.2	5.3	
Niacine	mg/kg	1.4		1.0	3.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	4.0		2.6	5.5	
Vitamine B6	mg/kg	0.7		0.5	0.9	
Vitamine B12	µg/kg	22.0		12.0	36.0	
Ac. Folique Libre	µg/kg	37.0	28.0	11.0	95.0	8
Folates Totaux	µg/kg	92.0	42.0	42.0	166.0	8
Biotine	µg/kg	30.0		20.0	40.0	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	2210.0	1126.0	850.0	4600.0	38
Magnésium	mg/kg	500.0	110.0	280.0	670.0	22
Phosphore	mg/kg	7590.0	868.0	6300.0	9000.0	34
Chlore	mg/kg	4630.0	1037.0	3090.0	7000.0	10
Potassium	mg/kg	1030.0	97.0	850.0	1400.0	19
Calcium	mg/kg	11970.0	2190.0	8000.0	16000.0	42
Manganèse	µg/kg	760.0				50
Fer	mg/kg	7.8				50
Cuivre	mg/kg	1.5		0.9	2.4	16
Zinc	mg/kg	40.0				50
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	2.0	1.3	0.0	3.0	8
Ac. Lactique	g/kg	4.5		1.6	6.7	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	330.0				34
Leucine	mg/gN	593.0				34
Lysine	mg/gN	525.0				34
Méthionine	mg/gN	179.0				34
Cystine	mg/gN	31.0				
Phénylalanine	mg/gN	316.0				34
Tyrosine	mg/gN	352.0				34
Thréonine	mg/gN	201.0				34
Tryptophane	mg/gN	96.0				
Valine	mg/gN	367.0				34
Arginine	mg/gN	173.0				34
Histidine	mg/gN	202.0				34
Alanine	mg/gN	203.0				34
Acide Aspartique	mg/gN	430.0				34
Acide Glutamique	mg/gN	1403.0				34
Glycocolle	mg/gN	132.0				34
Proline	mg/gN	612.0				34
Sérine	mg/gN	287.0				34

**Fromage Pâte Dure :
Emmental - Pressé cuit**

12115
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- AMINES BIOGENES en mg/kg -----						
Histamine	mg/kg	41.1		4.0	2500.0	
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.2	3.3	8.0	23.0	34
Leucine	g/kg	27.3	3.4	21.0	34.0	34
Lysine	g/kg	24.2	4.1	18.0	31.0	34
Methionine	g/kg	8.2	1.4	5.0	11.0	34
Cystine	g/kg	1.4		1.1	1.6	
Phenylalanine	g/kg	14.5	1.9	10.0	19.0	34
Tyrosine	g/kg	16.2	2.2	12.0	21.0	34
Threonine	g/kg	9.3	1.6	6.0	12.5	34
Tryptophane	g/kg	4.4		3.7	5.2	
Valine	g/kg	16.9	3.4	10.0	23.0	34
Arginine	g/kg	8.0	2.6	4.0	13.0	34
Histidine	g/kg	9.3	1.9	5.0	13.0	34
Alanine	g/kg	9.3	2.4	7.0	18.0	34
Acide Aspartique	g/kg	19.8	5.0	14.0	31.0	34
Acide Glutamique	g/kg	64.5	7.0	43.0	73.0	34
Glycocolle	g/kg	6.1	0.9	4.0	8.0	34
Proline	g/kg	28.2	7.4	14.0	41.0	34
Sérine	g/kg	13.2	3.5	6.0	17.0	34
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	4.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	27.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.1				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	22.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	0.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	63.7				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.7				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	30.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	77.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	20.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	76.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	11.6				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	173.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	89.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.1	0.2	0.8	1.4	32

**Fromage Pâte Dure :
Parmesan - Pressé cuit**

12120

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3810.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15870.0				
Eau	g/kg	290.0		276.0	320.0	
Matières Sèches	g/kg	710.0		680.0	724.0	
Lipides/MS	p. 100	37.3				
Azote Total	g/kg	56.0		50.5	58.0	
Protéines (N*6.38)	g/kg	357.0		322.0	370.0	
Lipides Totaux	g/kg	265.0		256.0	297.0	
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2670.0		2900.0	4100.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1525.0		1100.0	1950.0	
Vitamine D	µg/kg	4.6		2.7	10.0	
Vitamine E	mg/kg	9.0				
Vitamine C	mg/kg	0.0				
Thiamine	mg/kg	0.2		0.2	0.4	
Riboflavine	mg/kg	3.3		1.1	7.3	
Niacine	mg/kg	2.0		1.0	3.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	4.3		3.0	5.0	
Vitamine B6	mg/kg	0.9		0.9	1.0	
Vitamine B12	µg/kg	15.0				
Folates Totaux	µg/kg	200.0				
Biotine	µg/kg	23.5		17.0	43.0	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	9130.0		3500.0	16020.0	
Magnésium	mg/kg	460.0		404.0	550.0	
Phosphore	mg/kg	7820.0		6940.0	10000.0	
Chlore	mg/kg	10310.0		6300.0	13500.0	
Potassium	mg/kg	1135.0		810.0	1530.0	
Calcium	mg/kg	12750.0		9500.0	16000.0	
Fer	mg/kg	7.0		3.7	19.0	
Cuivre	mg/kg	3.6				
Zinc	mg/kg	40.0		10.0	120.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	384.0				
Leucine	mg/gN	619.0				
Lysine	mg/gN	529.0				
Méthionine	mg/gN	169.0				
Cystine	mg/gN	39.0				
Phénylalanine	mg/gN	343.0				
Tyrosine	mg/gN	331.0				
Thréonine	mg/gN	236.0				
Tryptophane	mg/gN	87.0				
Valine	mg/gN	448.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	227.0				
Alanine	mg/gN	187.0				
Acide Aspartique	mg/gN	400.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1468.0				
Glycocolle	mg/gN	111.0				
Proline	mg/gN	747.0				
Sérine	mg/gN	370.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	21.5				
Leucine	g/kg	34.6				
Lysine	g/kg	29.6				

**Fromage Pâte Dure :
Parmesan - Pressé cuit**

[12120]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Methionine	g/kg	9.5				
Cystine	g/kg	2.2				
Phenylalanine	g/kg	19.2				
Tyrosine	g/kg	18.5				
Threonine	g/kg	13.2				
Tryptophane	g/kg	4.9				
Valine	g/kg	25.1				
Arginine	g/kg	13.1				
Histidine	g/kg	12.7				
Alanine	g/kg	10.5				
Acide Aspartique	g/kg	22.4				
Acide Glutamique	g/kg	82.2				
Glycocolle	g/kg	6.2				
Proline	g/kg	41.8				
Sérine	g/kg	20.7				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	5.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.7				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.6				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	28.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	1.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	9.4				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	27.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.1				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.8				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	13.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	29.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	71.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	4.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	23.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	68.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	2.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	167.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	77.2				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.8				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8		0.7	1.0	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1620.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	6760.0				
Eau	g/kg	646.2		635.0	654.5	3
Matières Sèches	g/kg	353.8		345.5	365.0	3
Lipides/MS	p. 100	25.0		24.4	25.6	2
Azote Total	g/kg	25.6		24.8	26.3	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	163.0		158.0	168.0	4
Lipides Totaux	g/kg	89.0		88.2	90.0	3
Glucides Disponibles	g/kg	27.9		20.0	36.3	4
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	10900.0		9000.0	12000.0	3
Magnésium	mg/kg	235.0		220.0	250.0	2
Phosphore	mg/kg	9920.0		8750.0	10720.0	3
Chlore	mg/kg	5520.0		4950.0	6100.0	2
Potassium	mg/kg	1520.0		1200.0	1750.0	3
Calcium	mg/kg	5540.0		4230.0	6900.0	3
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	15.0				1
Ac. Citrique	g/kg	2.5				1
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.1				
Leucine	g/kg	16.2				
Lysine	g/kg	12.8				
Méthionine	g/kg	4.2				
Cystine	g/kg	1.4				
Phénylalanine	g/kg	8.4				
Tyrosine	g/kg	7.7				
Thréonine	g/kg	7.4				
Tryptophane	g/kg	2.3				
Valine	g/kg	10.8				
Arginine	g/kg	5.9				
Histidine	g/kg	4.5				
Alanine	g/kg	5.8				
Acide Aspartique	g/kg	13.0				
Acide Glutamique	g/kg	35.8				
Glycocolle	g/kg	3.5				
Proline	g/kg	15.6				
Sérine	g/kg	9.2				

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----					
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9			
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.5			
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.8			
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.2			
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.1			
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0			
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.1			
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	62.8			
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.2			
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9			
----- ACIDES GRAS en g/kg -----					
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	9.1			
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	24.8			
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	2.4			
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	10.2			
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	22.0			
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.7			
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.9			
Ac.gras saturés totaux	g/kg	52.8			
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	27.1			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	2.4			
----- STEROLS en g/kg -----					
Cholestérol	g/kg	0.3	0.3	0.3	3

Fromage Fondu :
- 40-50 % MG

12310

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2920.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	12130.0				
Eau	g/kg	523.1	32.0	444.0	564.0	32
Matières Sèches	g/kg	476.9	32.0	436.0	556.0	32
Lipides/MS	p. 100	47.6	5.4	39.3	54.4	32
Azote Total	g/kg	26.3	6.0	17.2	37.5	24
Protéines (N*6.38)	g/kg	168.0	38.0	110.0	239.0	24
Lipides Totaux	g/kg	227.6	25.4	180.0	258.0	34
Glucides Disponibles	g/kg	28.7	18.3	0.0	66.0	23
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2265.0		2250.0	2280.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	1200.0				
Vitamine D	µg/kg	1.5				
Vitamine C	mg/kg	0.0				
Thiamine	mg/kg	0.8		0.7	0.9	2
Riboflavine	mg/kg	6.0		5.5	6.5	2
Niacine	mg/kg	1.5		1.3	1.7	2
Vitamine B6	mg/kg			0.3	0.7	
Vitamine B12	µg/kg	8.0				
Ac. Folique Libre	µg/kg	60.0	30.0	11.0	97.0	7
Folates Totaux	µg/kg	160.0	70.0	59.0	276.0	7
Biotine	µg/kg	36.0		10.0	70.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	11390.0	1600.0	8000.0	14000.0	15
Magnésium	mg/kg	200.0				
Phosphore	mg/kg	7540.0	1170.0	4770.0	9000.0	26
Potassium	mg/kg	1490.0	760.0	500.0	3000.0	15
Calcium	mg/kg	4920.0	940.0	3300.0	7300.0	26
Fer	mg/kg	7.5	2.7	4.0	11.4	7
Cuivre	mg/kg	5.0				
Zinc	mg/kg			32.0	70.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	22.0	4.9	16.0	29.0	14
Ac. Citrique	g/kg	4.5	2.5	0.0	9.8	24
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.4				
Leucine	g/kg	16.7				
Lysine	g/kg	13.2				
Méthionine	g/kg	4.3				

Fromage Fondu :
- 40-50 % MG

12310

 (Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Cystine	g/kg	1.5				
Phénylalanine	g/kg	8.6				
Tyrosine	g/kg	8.0				
Threonine	g/kg	7.7				
Tryptophane	g/kg	2.3				
Valine	g/kg	11.1				
Arginine	g/kg	6.0				
Histidine	g/kg	4.6				
Alanine	g/kg	6.0				
Acide Aspartique	g/kg	13.4				
Acide Glutamique	g/kg	36.9				
Glycocolle	g/kg	3.6				
Proline	g/kg	16.1				
Sérine	g/kg	9.5				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.2				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	62.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	23.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	63.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	56.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	135.1				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	69.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7	0.1	0.5	0.8	34

Fromage Fondu :
- 60-65 % MG

12315

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3520.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14570.0				
Eau	g/kg	477.3	20.6	466.0	519.0	6
Matières Sèches	g/kg	522.7	20.6	481.0	534.0	6
Lipides/MS	p. 100	61.4	0.8	59.9	62.0	6
Azote Total	g/kg	19.5		17.1	23.0	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	124.5		109.2	147.0	3
Lipides Totaux	g/kg	320.8	13.3	294.8	330.0	6
Glucides Disponibles	g/kg	20.7		0.0	36.0	3
----- VITAMINES -----						
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.4		0.4	0.5	
Riboflavine	mg/kg	3.5		3.2	4.1	
Niacine	mg/kg	0.7		0.4	1.1	
Acide Pantothénique	mg/kg	4.7		3.6	5.7	
Vitamine B6	mg/kg	0.8		0.7	1.0	
Vitamine B12	µg/kg	2.5		1.6	3.7	
Folates Totaux	µg/kg	34.0		26.0	46.0	
Biotine	µg/kg	28.0		21.0	34.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	10670.0		10000.0	11000.0	3
Phosphore	mg/kg	3240.0	1780.0	2250.0	7250.0	14
Potassium	mg/kg	1420.0		1250.0	1750.0	3
Calcium	mg/kg	2430.0	640.0	2050.0	4000.0	14
Fer	mg/kg	14.0		11.0	16.0	
Zinc	mg/kg			10.0	40.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	16.0		15.0	17.0	3
Ac. Citrique	g/kg	1.1		0.0	3.0	4
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	7.0				
Leucine	g/kg	12.4				
Lysine	g/kg	9.8				
Méthionine	g/kg	3.2				
Cystine	g/kg	1.1				
Phénylalanine	g/kg	6.4				
Tyrosine	g/kg	5.9				
Threonine	g/kg	5.7				
Tryptophane	g/kg	1.7				

Fromage Fondu :
- 60-65 % MG

[12315]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Valine	g/kg	8.2				
Arginine	g/kg	4.5				
Histidine	g/kg	3.4				
Alanine	g/kg	4.4				
Acide Aspartique	g/kg	9.9				
Acide Glutamique	g/kg	27.3				
Glycocolle	g/kg	2.7				
Proline	g/kg	11.9				
Sérine	g/kg	7.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.2				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	62.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	33.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	89.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	36.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	79.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	6.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	190.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	97.6				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	8.8				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.0	0.0	0.9	1.0	6

Fromage Fondu :
- 70 % MG

12320

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3460.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14270.0				
Eau	g/kg	518.0		516.0	520.0	2
Matières Sèches	g/kg	482.0		480.0	484.0	2
Lipides/MS	p. 100	69.4		68.8	70.0	2
Azote Total	g/kg	12.1		10.7	13.5	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	77.2		68.5	86.0	2
Lipides Totaux	g/kg	334.5		333.0	336.0	2
Glucides Disponibles	g/kg	23.5		22.0	25.0	2
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	6500.0		6000.0	7000.0	2
Magnésium	mg/kg	100.0				
Phosphore	mg/kg	2150.0	1550.0	1600.0	7500.0	14
Chlore	mg/kg	4550.0		4250.0	4850.0	2
Potassium	mg/kg	1000.0		1000.0	1000.0	2
Calcium	mg/kg	1020.0	160.0	950.0	1500.0	14
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	9.5		9.0	10.0	2
Ac. Citrique	g/kg	5.8		3.0	8.5	2
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	4.3				
Leucine	g/kg	7.7				
Lysine	g/kg	6.1				
Methionine	g/kg	2.0				
Cystine	g/kg	0.7				
Phenylalanine	g/kg	4.0				
Tyrosine	g/kg	3.7				
Threonine	g/kg	3.5				
Tryptophane	g/kg	1.1				
Valine	g/kg	5.1				
Arginine	g/kg	2.8				
Histidine	g/kg	2.1				
Alanine	g/kg	2.7				
Acide Aspartique	g/kg	6.2				
Acide Glutamique	g/kg	16.9				
Glycocolle	g/kg	1.7				
Proline	g/kg	7.4				
Serine	g/kg	4.4				

Fromage Fondu :
- 70 % MG

12320
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	29.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.2				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.1				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	62.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	34.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	93.2				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	38.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	82.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	6.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	198.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	101.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	9.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.0		1.0	1.0	2

**Fromage Pâte Persillée :
Roquefort - au Lait de Brebis**

12500

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3700.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15320.0				
Eau	g/kg	412.5		386.0	448.0	88
Matières Sèches	g/kg	587.5		552.0	614.0	88
Lipides/MS	p. 100	55.9		51.0	62.0	85
Azote Total	g/kg	29.3		25.1	32.4	80
Protéines (N*6.38)	g/kg	186.9		160.3	207.0	80
Lipides Totaux	g/kg	328.2		285.0	363.0	83
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	3090.0				1
Bêta-Carotène	µg/kg	0.0				1
Vitamine C	mg/kg	0.0				1
Thiamine	mg/kg	0.4				
Riboflavine	mg/kg	6.0				
Niacine	mg/kg	7.0				
Acide Pantothénique	mg/kg	17.0				
Vitamine B6	mg/kg	1.2				
Vitamine B12	µg/kg	6.0				
Folates Totaux	µg/kg	490.0				
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	16000.0				
Magnésium	mg/kg	250.0				
Phosphore	mg/kg	4310.0		3650.0	5600.0	81
Chlore	mg/kg	27000.0		15470.0	33380.0	
Potassium	mg/kg	1200.0				
Calcium	mg/kg	6000.0		5100.0	9800.0	81
Fer	mg/kg	5.0				
Zinc	mg/kg	60.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	360.0				
Leucine	mg/gN	631.0				
Lysine	mg/gN	551.0				
Méthionine	mg/gN	166.0				
Cystine	mg/gN	40.0				
Phénylalanine	mg/gN	303.0				
Tyrosine	mg/gN	320.0				
Thréonine	mg/gN	286.0				
Tryptophane	mg/gN	93.0				
Valine	mg/gN	485.0				
Arginine	mg/gN	208.0				
Histidine	mg/gN	180.0				
Alanine	mg/gN	307.0				
Acide Aspartique	mg/gN	375.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1161.0				
Glycocolle	mg/gN	46.0				
Sérine	mg/gN	559.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	10.6				
Leucine	g/kg	18.5				
Lysine	g/kg	16.1				
Methionine	g/kg	4.9				
Cystine	g/kg	1.2				
Phenylalanine	g/kg	8.9				
Tyrosine	g/kg	9.4				
Threonine	g/kg	8.4				
Tryptophane	g/kg	2.7				
Valine	g/kg	14.2				
Arginine	g/kg	6.1				

Fromage Pâte Persillée :
Roquefort - au Lait de Brebis

[12500]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
Histidine	g/kg	5.3			
Alanine	g/kg	9.0			
Acide Aspartique	g/kg	11.0			
Acide Glutamique	g/kg	34.0			
Glycocolle	g/kg	1.4			
Sérine	g/kg	16.4			
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----					
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.0			
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3			
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.3			
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	7.5			
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	4.5			
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.2			
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	22.7			
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.5			
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	10.8			
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.8			
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.1			
Ac. Linoléinique (C18:3)	% AGtot	2.4			
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.5			
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	29.3			
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	4.6			
----- ACIDES GRAS en g/kg -----					
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.4			
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	7.1			
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	7.2			
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	23.1			
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	13.9			
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	34.8			
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	70.4			
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.8			
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.6			
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	79.9			
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	6.6			
Ac. Linoléinique (C18:3)	g/kg	7.5			
Ac.gras saturés totaux	g/kg	206.3			
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	90.7			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	14.1			
----- STEROLS en g/kg -----					
Cholestérol	g/kg	1.0	0.9	1.1	83

Fromage Pâte Persillée :
Bleu - au Lait de Vache

12520

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3440.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14280.0				
Eau	g/kg	447.0	45.7	345.0	575.0	81
Matières Sèches	g/kg	553.0	45.7	425.0	655.0	81
Lipides/MS	p. 100	52.5	3.0	45.0	57.0	76
Azote Total	g/kg	31.7		29.6	34.3	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	202.0		189.0	218.7	3
Lipides Totaux	g/kg	290.1	32.6	206.3	344.0	76
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				3
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1140.0		1020.0	1260.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	250.0		0.0	500.0	2
Vitamine D	µg/kg	2.3				
Vitamine E	mg/kg	7.0		6.0	10.0	
Vitamine C	mg/kg	0.0				2
Thiamine	mg/kg	0.3		0.3	0.6	
Riboflavine	mg/kg	5.0		3.0	8.0	
Niacine	mg/kg	9.0		1.0	23.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	20.0		10.0	35.0	
Vitamine B6	mg/kg	1.7		0.6	2.4	
Vitamine B12	µg/kg	12.0		6.0	27.0	
Ac. Folique Libre	µg/kg	320.0	110.0	209.0	520.0	8
Folates Totaux	µg/kg	940.0	434.0	475.0	1780.0	8
Biotine	µg/kg	15.0		10.0	36.0	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg			5000.0	17900.0	
Magnésium	mg/kg			200.0	500.0	
Phosphore	mg/kg	3500.0		2600.0	4500.0	4
Chlore	mg/kg	24150.0		20030.0	30460.0	4
Potassium	mg/kg			1000.0	2560.0	
Calcium	mg/kg	7220.0		5000.0	8900.0	4
Manganèse	µg/kg	1900.0				
Fer	mg/kg			1.7	10.0	
Cuivre	mg/kg			0.9	1.7	
Zinc	mg/kg			26.6	90.0	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	329.0				
Leucine	mg/gN	563.0				
Lysine	mg/gN	553.0				
Méthionine	mg/gN	166.0				
Cystine	mg/gN	31.0				
Phénylalanine	mg/gN	317.0				
Tyrosine	mg/gN	346.0				
Thréonine	mg/gN	237.0				
Tryptophane	mg/gN	79.0				
Valine	mg/gN	446.0				
Arginine	mg/gN	209.0				
Histidine	mg/gN	219.0				
Alanine	mg/gN	192.0				
Acide Aspartique	mg/gN	429.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1547.0				
Glycocolle	mg/gN	121.0				
Proline	mg/gN	627.0				
Sérine	mg/gN	335.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	10.4				
Leucine	g/kg	17.8				
Lysine	g/kg	17.5				

**Fromage Pâte Persillée :
Bleu - au Lait de Vache**

[12520]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Methionine	g/kg	5.3				
Cystine	g/kg	1.0				
Phenylalanine	g/kg	10.0				
Tyrosine	g/kg	11.0				
Threonine	g/kg	7.5				
Tryptophane	g/kg	2.5				
Valine	g/kg	14.1				
Arginine	g/kg	6.6				
Histidine	g/kg	6.9				
Alanine	g/kg	6.1				
Acide Aspartique	g/kg	13.6				
Acide Glutamique	g/kg	49.0				
Glycocolle	g/kg	3.8				
Proline	g/kg	19.9				
Sérine	g/kg	10.6				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.4				2
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.3				2
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	0.9				10
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.2				10
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.8				10
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	12.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	32.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.8				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.5				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	29.1				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	6.7				2
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.7				2
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				10
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.1				10
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.9				10
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	33.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	90.2				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	32.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	68.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.6				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	187.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	79.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	8.0				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.6	1.0	76

Fromage Pâte Ferme :
- Pressé non(semi)cuit 20-30% MG

12705

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2170.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	9060.0				
Eau	g/kg	557.3	44.4	489.0	627.3	34
Matières Sèches	g/kg	442.7	44.4	372.7	511.0	34
Lipides/MS	p. 100	27.7	5.6	18.3	40.4	34
Azote Total	g/kg	43.0	6.9	32.4	61.4	26
Protéines (N*6.38)	g/kg	274.5	44.3	206.8	391.5	26
Lipides Totaux	g/kg	118.4	32.0	84.0	189.0	34
Glucides Disponibles	g/kg	0.9	1.1	0.0	4.5	26
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1500.0		1000.0	1900.0	
Vitamine E	mg/kg	2.3		2.2	2.4	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.6		0.3	0.8	
Niacine	mg/kg	1.0		0.4	1.1	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	9170.0	2010.0	5070.0	12550.0	21
Magnésium	mg/kg	245.0	85.0	160.0	400.0	11
Phosphore	mg/kg	3375.0	902.0	2800.0	5150.0	5
Chlore	mg/kg	13760.0	3370.0	6370.0	18870.0	24
Potassium	mg/kg	1010.0	300.0	650.0	1680.0	20
Calcium	mg/kg	6510.0	2160.0	3100.0	9890.0	21
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.8				
Leucine	g/kg	28.0				
Lysine	g/kg	25.9				
Méthionine	g/kg	8.6				
Phénylalanine	g/kg	15.4				
Tyrosine	g/kg	15.6				
Thréonine	g/kg	11.3				
Tryptophane	g/kg	4.7				
Valine	g/kg	19.8				
Arginine	g/kg	10.3				
Histidine	g/kg	11.1				
Alanine	g/kg	8.2				
Acide Aspartique	g/kg	18.8				
Acide Glutamique	g/kg	66.1				
Glycocolle	g/kg	5.3				
Proline	g/kg	34.9				
Sérine	g/kg	16.7				

Fromage Pâte Ferme :
- Pressé non(semi)cuit 20-30% MG

12705
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	2.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	2.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	12.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	34.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	3.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	12.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	29.7				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	1.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	74.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	34.6				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	2.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.4	0.1	0.3	0.6	34

Fromage Pâte Ferme :
- Pressé non(semi)cuit 40-50% MG

12708

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3370.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13990.0				
Eau	g/kg	446.2	36.9	380.0	514.0	387
Lipides/MS	p. 100	48.9	4.0	40.0	56.0	384
Matières Sèches	g/kg	553.8	36.9	486.0	620.0	387
Protéines (N*6.38)	g/kg	233.3	18.3	196.7	268.8	51
Lipides Totaux	g/kg	270.6	34.2	203.5	337.7	384
Glucides Disponibles	g/kg	0.7	0.3	0.4	1.4	34
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	7520.0	980.0	6000.0	9900.0	36
Magnésium	mg/kg	270.0	30.0	220.0	450.0	30
Phosphore	mg/kg	4180.0	830.0	2700.0	5370.0	49
Chlore	mg/kg	12320.0	2970.0	8800.0	21600.0	40
Potassium	mg/kg	910.0	90.0	610.0	2000.0	32
Calcium	mg/kg	6480.0	2260.0	1600.0	13000.0	70
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	203.8				
Leucine	g/kg	360.5				
Lysine	g/kg	332.8				
Methionine	g/kg	110.8				
Phenylalanine	g/kg	198.3				
Tyrosine	g/kg	201.0				
Threonine	g/kg	145.1				
Tryptophane	g/kg	59.8				
Valine	g/kg	255.3				
Arginine	g/kg	132.9				
Histidine	g/kg	142.9				
Alanine	g/kg	105.2				
Acide Aspartique	g/kg	242.0				
Acide Glutamique	g/kg	851.2				
Glycocolle	g/kg	67.6				
Proline	g/kg	449.7				
Sérine	g/kg	214.3				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				

Fromage Pâte Ferme :
- Pressé non(semi)cuit 40-50% MG

12708
 (Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.9				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.8				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	28.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	79.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	29.3				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	67.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.1				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	171.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	79.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	1.0	384

Fromage Pâte Ferme :
- Pressé non(semi)cuit, non salé

12711

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg			2240.0	3780.0	6
Energie (Méthode 1)	kJ/kg			9400.0	15690.0	6
Eau	g/kg			375.0	530.0	7
Matières Sèches	g/kg			470.0	625.0	7
Lipides/MS	p. 100			20.7	51.1	7
Protéines (N*6.38)	g/kg	287.0	42.0	246.0	335.0	6
Lipides Totaux	g/kg			102.5	307.5	7
Glucides Disponibles	g/kg	1.4		0.4	4.3	4
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	973.0	930.0	330.0	2740.0	6
Potassium	mg/kg	3641.7	1436.0	1250.0	5550.0	6
Calcium	mg/kg	8211.7	1107.0	6380.0	9600.0	6
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg			0.3	0.9	7

Fromage Pâte Ferme :
Type «Babybel-Bonbel»

12720

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3140.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13050.0				
Eau	g/kg	478.8	23.8	422.2	514.7	38
Matières Sèches	g/kg	521.2	23.8	485.3	577.8	38
Lipides/MS	p. 100	47.6				
Azote Total	g/kg	35.5	1.9	32.9	41.5	34
Protéines (N*6.38)	g/kg	226.3	11.8	209.6	264.8	34
Lipides Totaux	g/kg	248.3	16.8	220.0	290.0	37
Glucides Disponibles	g/kg	0.7	0.3	0.4	1.3	30
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	7480.0	910.0	6010.0	9870.0	29
Magnésium	mg/kg	270.0	30.0	220.0	400.0	29
Phosphore	mg/kg	4430.0	400.0	3410.0	5370.0	35
Chlore	mg/kg	11100.0	1460.0	8370.0	13470.0	32
Potassium	mg/kg	710.0	90.0	540.0	1300.0	25
Calcium	mg/kg	6590.0	580.0	5120.0	7800.0	36
Zinc	mg/kg	30.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	13.1				
Leucine	g/kg	23.1				
Lysine	g/kg	21.3				
Méthionine	g/kg	7.1				
Phénylalanine	g/kg	12.7				
Tyrosine	g/kg	12.9				
Thréonine	g/kg	9.3				
Tryptophane	g/kg	3.8				
Valine	g/kg	16.4				
Arginine	g/kg	8.5				
Histidine	g/kg	9.2				
Alanine	g/kg	6.7				
Acide Aspartique	g/kg	15.5				
Acide Glutamique	g/kg	54.5				
Glycocolle	g/kg	4.3				
Proline	g/kg	28.8				
Sérine	g/kg	13.7				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
Cholestérol	g/kg	0.7	0.1	0.7	0.9	37
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	72.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	62.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.8				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	2.3				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	156.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	72.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.1				
----- STEROLS en g/kg -----						

**Fromage Pâte Ferme :
Cantal**

12723

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3660.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15190.0				
Eau	g/kg	423.1	16.0	391.7	455.0	44
Matières Sèches	g/kg	576.9	16.0	545.0	608.3	44
Lipides/MS	p. 100	52.8	3.6	46.0	60.0	44
Azote Total	g/kg	36.1				
Protéines (N*6.38)	g/kg	230.0				
Lipides Totaux	g/kg	304.8	24.7	250.0	350.0	44
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1790.0		1440.0	2190.0	3
Bêta-Carotène	µg/kg	830.0		500.0	1100.0	3
Vitamine C	mg/kg	0.0				3
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	9500.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Phosphore	mg/kg	5900.0				1
Chlore	mg/kg	9280.0				1
Potassium	mg/kg	1400.0				
Calcium	mg/kg	10220.0	2570.0	7500.0	13500.0	6
Zinc	mg/kg	30.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	13.3				
Leucine	g/kg	23.5				
Lysine	g/kg	21.7				
Méthionine	g/kg	7.2				
Phénylalanine	g/kg	12.9				
Tyrosine	g/kg	13.1				
Thréonine	g/kg	9.5				
Tryptophane	g/kg	3.9				
Valine	g/kg	16.6				
Arginine	g/kg	8.7				
Histidine	g/kg	9.3				
Alanine	g/kg	6.9				
Acide Aspartique	g/kg	15.8				
Acide Glutamique	g/kg	55.4				
Glycocolle	g/kg	4.4				
Proline	g/kg	29.3				
Sérine	g/kg	14.0				

Fromage Pâte Ferme :
Cantal

12723
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	11.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	32.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	89.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	9.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	76.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.7				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	192.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	89.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.4				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.8	1.1	44

**Fromage Pâte Ferme :
Cheddar**

12726

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4056.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	16820.0				
Eau	g/kg	360.0				1
Matières Sèches	g/kg	640.0				1
Lipides/MS	p. 100	52.3				
Azote Total	g/kg	40.8				
Protéines (N*6.38)	g/kg	260.3				
Lipides Totaux	g/kg	335.0				
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	3100.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	2050.0				
Vitamine D	µg/kg	2.6				
Vitamine E	mg/kg	8.0				
Vitamine C	mg/kg	0.0				
Thiamine	mg/kg	0.4		0.2	0.8	
Riboflavine	mg/kg	5.0		3.0	8.0	
Niacine	mg/kg	1.0		0.1	2.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.0		1.0	7.0	
Vitamine B6	mg/kg	0.8		0.5	1.4	
Vitamine B12	µg/kg	15.0				
Folates Totaux	µg/kg	200.0		100.0	400.0	
Biotine	µg/kg	17.0		4.0	23.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	7000.0				
Magnésium	mg/kg	280.0				
Phosphore	mg/kg	4700.0				
Chlore	mg/kg	14440.0		13110.0	15780.0	2
Potassium	mg/kg	1000.0				
Calcium	mg/kg	7400.0				
Fer	mg/kg	4.0				
Cuivre	mg/kg	0.3				
Zinc	mg/kg	70.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	396.0				
Leucine	mg/gN	611.0				
Lysine	mg/gN	531.0				
Méthionine	mg/gN	167.0				
Cystine	mg/gN	32.0				
Phénylalanine	mg/gN	336.0				
Tyrosine	mg/gN	308.0				
Thréonine	mg/gN	227.0				
Tryptophane	mg/gN	82.0				
Valine	mg/gN	426.0				
Arginine	mg/gN	241.0				
Histidine	mg/gN	224.0				
Alanine	mg/gN	180.0				
Acide Aspartique	mg/gN	410.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1561.0				
Glycocolle	mg/gN	110.0				
Proline	mg/gN	719.0				
Sérine	mg/gN	373.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	16.2				
Leucine	g/kg	24.9				
Lysine	g/kg	21.7				
Méthionine	g/kg	6.8				
Cystine	g/kg	1.3				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Phénylalanine	g/kg	13.7				
Tyrosine	g/kg	12.6				
Threonine	g/kg	9.3				
Tryptophane	g/kg	3.3				
Valine	g/kg	17.4				
Arginine	g/kg	9.8				
Histidine	g/kg	9.1				
Alanine	g/kg	7.3				
Acide Aspartique	g/kg	16.7				
Acide Glutamique	g/kg	63.7				
Glycocolle	g/kg	4.5				
Proline	g/kg	29.3				
Sérine	g/kg	15.2				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				6
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.7				5
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	0.9				17
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	1.9				18
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.7				18
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.6				18
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.3				18
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				18
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.8				18
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.2				18
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.9				18
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				17
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.0				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.6				6
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.4				5
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.8				17
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.1				18
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.5				18
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	33.7				18
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	99.1				18
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	10.1				18
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	40.5				18
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	79.9				18
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.9				18
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.6				17
Ac.gras saturés totaux	g/kg	213.2				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	94.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	9.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.0				

**Fromage Pâte Ferme :
Edam**

12729

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3270.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13580.0				
Eau	g/kg	426.3		415.6	437.0	
Matières Sèches	g/kg	573.7		563.0	584.4	
Lipides/MS	p. 100	44.2				
Azote Total	g/kg	38.7		38.2	39.2	
Protéines (N*6.38)	g/kg	247.0		244.0	250.0	
Lipides Totaux	g/kg	253.5		229.0	278.0	
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2150.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	1350.0				
Vitamine D	µg/kg	1.8				
Vitamine E	mg/kg	8.0				
Vitamine C	mg/kg	0.0				
Thiamine	mg/kg	0.4				
Riboflavine	mg/kg	4.0				
Niacine	mg/kg	0.7		0.2	1.9	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.0		1.0	13.0	
Vitamine B6	mg/kg	0.8		0.5	1.2	
Vitamine B12	µg/kg	14.7		14.0	15.4	
Folates Totaux	µg/kg	180.0		50.0	350.0	
Biotine	µg/kg	15.0		7.0	51.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	4500.0				
Magnésium	mg/kg	450.0				
Phosphore	mg/kg	4500.0				
Chlore	mg/kg	16400.0				
Potassium	mg/kg	1200.0				
Calcium	mg/kg	9000.0				
Fer	mg/kg	3.3		2.1	4.4	
Cuivre	mg/kg	0.3				
Zinc	mg/kg	60.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	14.3				
Leucine	g/kg	25.2				
Lysine	g/kg	23.3				
Méthionine	g/kg	7.7				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Phénylalanine	g/kg	13.9				
Tyrosine	g/kg	14.1				
Threonine	g/kg	10.1				
Tryptophane	g/kg	4.2				
Valine	g/kg	17.9				
Arginine	g/kg	9.3				
Histidine	g/kg	10.0				
Alanine	g/kg	7.4				
Acide Aspartique	g/kg	16.9				
Acide Glutamique	g/kg	59.5				
Glycocolle	g/kg	4.7				
Proline	g/kg	31.4				
Sérine	g/kg	15.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.4				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.6				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	74.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	27.4				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	63.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.3				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	160.2				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	74.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

Fromage Pâte Ferme :
Genre Edam - 30 % MG

12730

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2510.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	10480.0				
Eau	g/kg	491.0		450.0	510.0	
Matières Sèches	g/kg	509.0		490.0	550.0	
Lipides/MS	p. 100	31.8				
Azote Total	g/kg	41.4		36.8	48.1	
Protéines (N*6.38)	g/kg	264.0		235.0	307.0	
Lipides Totaux	g/kg	162.0		147.0	187.0	
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	1500.0		1000.0	1900.0	
Vitamine E	mg/kg	2.3		2.2	2.4	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.6		0.3	0.8	
Riboflavine	mg/kg	3.5		1.7	5.5	
Niacine	mg/kg	1.0		0.4	1.1	
----- MINERAUX -----						
Fluor	µg/kg			400.0	1700.0	
Sodium	mg/kg	8000.0		7700.0	13300.0	
Magnésium	mg/kg	590.0		510.0	660.0	
Phosphore	mg/kg	5700.0				
Chlore	mg/kg	12500.0		12200.0	12800.0	
Potassium	mg/kg	950.0		890.0	1020.0	
Calcium	mg/kg	8000.0				
Manganèse	µg/kg	1800.0				
Fer	mg/kg	6.0		5.0	13.0	
Cuivre	mg/kg	7.8		0.0	15.0	
Zinc	mg/kg			11.0	106.0	
Iode	µg/kg	53.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.2				
Leucine	g/kg	26.9				
Lysine	g/kg	24.9				
Methionine	g/kg	8.3				
Phenylalanine	g/kg	14.8				
Tyrosine	g/kg	15.0				
Threonine	g/kg	10.8				
Tryptophane	g/kg	4.5				
Valine	g/kg	19.1				
Arginine	g/kg	9.9				
Histidine	g/kg	10.7				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Alanine	g/kg	7.9				
Acide Aspartique	g/kg	18.1				
Acide Glutamique	g/kg	63.6				
Glycocolle	g/kg	5.1				
Proline	g/kg	33.6				
Sérine	g/kg	16.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linoléinique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	5.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	3.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	2.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	17.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	47.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	4.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	17.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	40.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	2.5				
Ac. Linoléinique (C18:3)	g/kg	1.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	102.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	47.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	4.0				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.5		0.4	0.6	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3150.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13100.0				
Eau	g/kg	448.0		404.0	470.0	
Matières Sèches	g/kg	552.0		530.0	596.0	
Lipides/MS	p. 100	42.4				
Azote Total	g/kg	40.9		38.2	43.4	
Protéines (N*6.38)	g/kg	261.0		244.0	277.0	
Lipides Totaux	g/kg	234.0		212.0	254.0	
Glucides Disponibles	g/kg	0.0				
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	2600.0		1000.0	3100.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1050.0		600.0	1500.0	
Vitamine D	µg/kg	2.9		2.3	3.5	
Vitamine E	mg/kg	3.4		3.3	3.6	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Riboflavine	mg/kg	3.7		2.0	5.2	
Niacine	mg/kg	0.7		0.4	1.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5		3.2	3.9	
Vitamine B6	mg/kg	0.7		0.6	0.8	
Vitamine B12	µg/kg	19.0		12.0	26.0	
Folates Totaux	µg/kg	200.0				
Biotine	µg/kg	15.0				
----- MINÉRAUX -----						
Fluor	µg/kg	700.0		400.0	1600.0	
Sodium	mg/kg	10750.0		7400.0	12500.0	
Magnésium	mg/kg	310.0		280.0	400.0	
Phosphore	mg/kg	4490.0		3870.0	5500.0	
Chlore	mg/kg	13700.0		11800.0	16200.0	
Potassium	mg/kg	1025.0		760.0	1590.0	
Calcium	mg/kg	7465.0		6750.0	9080.0	
Manganèse	µg/kg	360.0		200.0	530.0	
Fer	mg/kg	2.7		1.9	5.0	
Cuivre	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Zinc	mg/kg	49.0		42.0	53.0	
Iode	µg/kg	50.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.1				
Leucine	g/kg	26.6				
Lysine	g/kg	24.6				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Methionine	g/kg	8.2				
Phénylalanine	g/kg	14.7				
Tyrosine	g/kg	14.9				
Threonine	g/kg	10.7				
Tryptophane	g/kg	4.4				
Valine	g/kg	18.9				
Arginine	g/kg	9.8				
Histidine	g/kg	10.6				
Alanine	g/kg	7.8				
Acide Aspartique	g/kg	17.9				
Acide Glutamique	g/kg	62.9				
Glycocolle	g/kg	5.0				
Proline	g/kg	33.2				
Sérine	g/kg	15.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	25.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	68.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	25.3				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	58.7				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	147.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	68.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.7				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7		0.7	0.8	

Fromage Pâte Ferme :
Edam - 45 % MG

12732

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3539.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1469.0				
Eau	g/kg	419.0		386.0	450.0	
Matières Sèches	g/kg	581.0		550.0	614.0	
Lipides/MS	p. 100	48.7				
Azote Total	g/kg	38.9				
Protéines (N*6.38)	g/kg	248.0				
Lipides Totaux	g/kg	283.0		248.0	288.0	
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	2200.0		1200.0	3400.0	
Vitamine E	mg/kg	4.1		4.0	4.3	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.6		0.3	0.7	
Riboflavine	mg/kg	3.5		1.6	5.2	
Niacine	mg/kg	0.7		0.4	1.0	
Vitamine B12	µg/kg	21.0		19.0	23.0	
----- MINÉRAUX -----						
Fluor	µg/kg			400.0	1400.0	
Sodium	mg/kg	6540.0		4840.0	8320.0	
Phosphore	mg/kg	4030.0		3430.0	4640.0	
Chlore	mg/kg	10500.0		10200.0	10700.0	
Potassium	mg/kg	670.0		390.0	840.0	
Calcium	mg/kg	6780.0		5980.0	7840.0	
Manganèse	µg/kg	1500.0				
Fer	mg/kg	6.2		1.8	12.2	
Cuivre	mg/kg	6.5		0.0	12.0	
Iode	µg/kg	40.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	14.3				
Leucine	g/kg	25.3				
Lysine	g/kg	23.4				
Méthionine	g/kg	7.8				
Phénylalanine	g/kg	13.9				
Tyrosine	g/kg	14.1				
Thréonine	g/kg	10.2				
Tryptophane	g/kg	4.2				
Valine	g/kg	17.9				
Arginine	g/kg	9.3				
Histidine	g/kg	10.0				
Alanine	g/kg	7.4				

Fromage Pâte Ferme :
Edam - 45 % MG

12732
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Acide Aspartique	g/kg	17.0				
Acide Glutamique	g/kg	59.7				
Glycocolle	g/kg	4.7				
Proline	g/kg	31.6				
Sérine	g/kg	15.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.1				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	30.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	82.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	71.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.6				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	178.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	82.7				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9		0.7	0.9	

Fromage Pâte Ferme :
Gouda

12736

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3467.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14393.0				
Eau	g/kg	414.6				20
Matières Sèches	g/kg	585.4				20
Lipides/MS	p. 100	46.9				
Azote Total	g/kg	39.1				6
Protéines (N*6.38)	g/kg	249.4				6
Lipides Totaux	g/kg	274.4				6
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2750.0		2150.0	3500.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1680.0		1350.0	2000.0	
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.3				
Riboflavine	mg/kg	2.8		2.0	4.0	
Niacine	mg/kg	0.7		0.2	1.9	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.3		1.0	13.0	
Vitamine B6	mg/kg	0.7		0.5	1.2	
Folates Totaux	µg/kg	210.0	5.8			
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6000.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Phosphore	mg/kg	5200.0				
Chlore	mg/kg	16400.0				
Potassium	mg/kg	1200.0				
Calcium	mg/kg	9200.0				
Fer	mg/kg	3.6		2.1	5.0	
Cuivre	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Zinc	mg/kg	90.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	14.4				
Leucine	g/kg	25.5				
Lysine	g/kg	23.5				
Méthionine	g/kg	7.8				
Phénylalanine	g/kg	14.0				
Tyrosine	g/kg	14.2				
Thréonine	g/kg	10.2				
Tryptophane	g/kg	4.2				

Fromage Pâte Ferme :
Gouda

12736
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Valine	g/kg	18.0				
Arginine	g/kg	9.4				
Histidine	g/kg	10.1				
Alanine	g/kg	7.4				
Acide Aspartique	g/kg	17.1				
Acide Glutamique	g/kg	60.1				
Glycocolle	g/kg	4.8				
Proline	g/kg	31.7				
Sérine	g/kg	15.1				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.7				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	4.7				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.0				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.5				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	29.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.5				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	9.2				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	12.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	30.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	68.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	29.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	63.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	2.6				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.9				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	176.1				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	77.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.1				

**Fromage Pâte Ferme :
Gouda et apparentés**

12739

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3020.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	12510.0				
Eau	g/kg	443.0	38.0	389.6	543.0	19
Matières Sèches	g/kg	557.0	38.0	457.0	610.4	19
Lipides/MS	p. 100	44.7	4.5	38.3	51.4	16
Azote Total	g/kg	30.7		25.8	35.5	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	196.0		164.4	226.5	3
Lipides Totaux	g/kg	248.1	36.7	185.3	307.5	16
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2150.0		1800.0	2550.0	3
Bêta-Carotène	µg/kg	2100.0		1900.0	2300.0	3
Vitamine C	mg/kg	0.0				3
----- MINÉRAUX -----						
Phosphore	mg/kg	5600.0		5000.0	6200.0	3
Chlore	mg/kg	14060.0		13230.0	15410.0	3
Calcium	mg/kg	8720.0		7100.0	10800.0	4
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	11.3				
Leucine	g/kg	20.0				
Lysine	g/kg	18.5				
Méthionine	g/kg	6.1				
Phénylalanine	g/kg	11.0				
Tyrosine	g/kg	11.2				
Threonine	g/kg	8.1				
Tryptophane	g/kg	3.3				
Valine	g/kg	14.2				
Arginine	g/kg	7.4				
Histidine	g/kg	7.9				
Alanine	g/kg	5.8				
Acide Aspartique	g/kg	13.4				
Acide Glutamique	g/kg	47.2				
Glycocolle	g/kg	3.8				
Proline	g/kg	24.9				
Sérine	g/kg	11.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				

**Fromage Pâte Ferme :
Gouda et apparentés**

[12739]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	72.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	62.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.3				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	156.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	72.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7	0.1	0.6	0.9	16

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	442.9	28.6	387.0	472.0	14
Matières Sèches	g/kg	557.1	28.6	528.0	613.0	14
Lipides/MS	p. 100	50.4	3.0	46.0	54.0	14
Lipides Totaux	g/kg	280.9	23.9	244.6	320.0	14
Glucides Disponibles	g/kg	0.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	9900.0				
Magnésium	mg/kg	300.0				
Phosphore	mg/kg	5200.0				
Potassium	mg/kg	1000.0				
Calcium	mg/kg	7600.0				
Zinc	mg/kg	70.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.1				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	30.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	82.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.4				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	70.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.3				

Fromage Pâte Ferme :
Morbier

[12743]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Linoléique (C18:3)	g/kg	2.6				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	177.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	82.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.7	1.0	14

**Fromage Pâte Ferme :
des Pyrénées - au Lait de Vache**

12746

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3550.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14730.0				
Eau	g/kg	416.2	29.6	324.0	455.0	17
Matières Sèches	g/kg	583.8	29.6	545.0	676.0	17
Lipides/MS	p. 100	50.5	3.0	45.0	55.0	13
Azote Total	g/kg	35.1	3.2	30.9	38.0	5
Protéines (N*6.38)	g/kg	223.9	20.7	197.2	242.6	5
Lipides Totaux	g/kg	295.0	30.8	250.0	362.5	13
Glucides Disponibles	g/kg	0.6				1
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1830.0	1020.0	600.0	3060.0	4
Bêta-Carotène	µg/kg	720.0	570.0	0.0	1400.0	4
Vitamine C	mg/kg	0.0				4
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	8470.0		7040.0	9900.0	2
Magnésium	mg/kg	270.0				1
Phosphore	mg/kg	4600.0	200.0	4400.0	4820.0	4
Chlore	mg/kg	14020.0	3460.0	8860.0	17300.0	8
Potassium	mg/kg	670.0				1
Calcium	mg/kg	6400.0	400.0	6000.0	6840.0	3
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	12.9				
Leucine	g/kg	22.8				
Lysine	g/kg	21.1				
Methionine	g/kg	7.0				
Phenylalanine	g/kg	12.6				
Tyrosine	g/kg	12.7				
Threonine	g/kg	9.2				
Tryptophane	g/kg	3.8				
Valine	g/kg	16.2				
Arginine	g/kg	8.4				
Histidine	g/kg	9.1				
Alanine	g/kg	6.7				
Acide Aspartique	g/kg	15.3				
Acide Glutamique	g/kg	53.9				
Glycocolle	g/kg	4.3				
Proline	g/kg	28.5				
Sérine	g/kg	13.6				

Fromage Pâte Ferme :
des Pyrénées - au Lait de Vache

12746

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.7				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	31.5				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	86.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.7				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	31.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	74.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.7				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	186.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	86.2				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.8	1.1	13

**Fromage Pâte Ferme :
Raclette et apparentés**

12749

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3570.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14810.0				
Eau	g/kg	428.9	26.0	375.0	495.0	54
Matières Sèches	g/kg	571.1	26.0	505.0	625.0	54
Lipides/MS	p. 100	49.5	3.0	42.0	58.5	54
Azote Total	g/kg	40.1				6
Protéines (N*6.38)	g/kg	256.0				6
Lipides Totaux	g/kg	282.6	21.7	232.0	322.0	54
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Vitamine C	mg/kg	0.0				1
Thiamine	mg/kg	0.2				1
Riboflavine	mg/kg	2.0				1
Niacine	mg/kg	1.5				1
----- MINERAUX -----						
Magnésium	mg/kg	140.0				1
Calcium	mg/kg	5500.0				1
Fer	mg/kg	2.3				1
Zinc	mg/kg	35.0				1
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Citrique	g/kg	1.1	0.7	0.1	1.7	4
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	14.8				
Leucine	g/kg	26.1				
Lysine	g/kg	24.1				
Méthionine	g/kg	8.0				
Phénylalanine	g/kg	14.4				
Tyrosine	g/kg	14.6				
Thréonine	g/kg	10.5				
Tryptophane	g/kg	4.3				
Valine	g/kg	18.5				
Arginine	g/kg	9.6				
Histidine	g/kg	10.4				
Alanine	g/kg	7.6				
Acide Aspartique	g/kg	17.5				
Acide Glutamique	g/kg	61.7				
Glycocolle	g/kg	4.9				
Proline	g/kg	32.6				
Sérine	g/kg	15.5				

**Fromage Pâte Ferme :
Raclette et apparentés**

12749

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	2.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.2				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.7				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	28.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	9.0				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.9				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	2.7				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	65.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	29.5				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	5.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	6.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	7.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	76.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	24.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	64.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	7.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	174.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	78.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	15.0				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9	0.1	0.7	1.0	54

Fromage Pâte Ferme :
Saint-Nectaire - Pressé non cuit

12752

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	454.9	19.6	416.5	493.3	45
Matières Sèches	g/kg	545.1	19.6	506.7	583.5	45
Lipides/MS	p. 100	50.9	3.2	45.0	57.0	45
Lipides Totaux	g/kg	277.6	23.5	231.6	323.7	45
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1560.0		1530.0	1590.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	900.0		0.0	1800.0	2
Vitamine C	mg/kg	2.5		0.0	5.0	2
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	7000.0				
Magnésium	mg/kg	400.0				
Phosphore	mg/kg	4200.0				
Chlore	mg/kg	15110.0				
Potassium	mg/kg	1400.0				
Calcium	mg/kg	6200.0				
Zinc	mg/kg	90.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.0				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	29.6				

**Fromage Pâte Ferme :
Saint-Nectaire - Pressé non cuit**

12752
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	81.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	8.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	69.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.3				
Ac. Linoléique (C18:3)	g/kg	2.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	175.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	81.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.8				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.7	1.0	45

**Fromage Pâte Ferme :
Saint-Paulin - Pressé non cuit**

12755

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2980.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	12360.0				
Eau	g/kg	485.4	22.3	417.6	517.8	22
Matières Sèches	g/kg	514.6	22.3	482.2	582.4	22
Lipides/MS	p. 100	44.2				
Azote Total	g/kg	36.5	0.5	35.5	37.5	10
Protéines (N*6.38)	g/kg	232.8	3.1	226.6	239.0	10
Lipides Totaux	g/kg	227.2	27.1	197.5	270.0	21
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1800.0		1620.0	1980.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	1250.0		1100.0	1400.0	2
Vitamine C	mg/kg	0.0				2
Ac. Folique Libre	µg/kg	176.0	76.0	104.0	300.0	8
Folates Totaux	µg/kg	503.0	160.0	231.0	648.0	8
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6950.0		5100.0	8800.0	2
Magnésium	mg/kg	330.0		280.0	350.0	2
Phosphore	mg/kg	4400.0	560.0	3600.0	5420.0	6
Chlore	mg/kg	13230.0	6520.0	5890.0	19420.0	4
Potassium	mg/kg	900.0		800.0	1000.0	2
Calcium	mg/kg	8080.0	2240.0	4710.0	13000.0	13
Zinc	mg/kg	50.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	13.4				
Leucine	g/kg	23.8				
Lysine	g/kg	21.9				
Methionine	g/kg	7.3				
Phenylalanine	g/kg	13.1				
Tyrosine	g/kg	13.3				
Threonine	g/kg	9.6				
Tryptophane	g/kg	3.9				
Valine	g/kg	16.8				
Arginine	g/kg	8.8				
Histidine	g/kg	9.4				
Alanine	g/kg	6.9				
Acide Aspartique	g/kg	16.0				
Acide Glutamique	g/kg	56.1				
Glycocolle	g/kg	4.5				
Proline	g/kg	29.6				

Fromage Pâte Ferme :
Saint-Paulin - Pressé non cuit

12755
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Sérine	g/kg	14.1				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	4.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	24.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	66.6				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.7				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	24.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	57.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	143.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	66.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.7	0.1	0.6	0.8	21

**Fromage Pâte Ferme :
Tome - Pressé non cuit**

12758

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3220.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13370.0				
Eau	g/kg	457.7	43.1	384.0	521.5	39
Matières Sèches	g/kg	542.3	43.1	478.5	616.0	39
Lipides/MS	p. 100	47.9	5.0	40.0	58.0	39
Azote Total	g/kg	34.1	4.2	29.4	36.9	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	217.8	26.6	187.3	235.6	3
Lipides Totaux	g/kg	259.9	27.8	205.4	314.3	39
Glucides Disponibles	g/kg	3.2	4.4	0.7	8.3	3
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	8080.0	720.0	7300.0	9400.0	6
Magnésium	mg/kg	214.0	38.0	200.0	300.0	7
Phosphore	mg/kg	3490.0	1010.0	2200.0	5100.0	8
Potassium	mg/kg	780.0	80.0	700.0	900.0	6
Calcium	mg/kg	4030.0	1820.0	160.0	6600.0	13
Zinc	mg/kg	80.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	368.0				
Leucine	mg/gN	651.0				
Lysine	mg/gN	601.0				
Méthionine	mg/gN	200.0				
Phénylalanine	mg/gN	358.0				
Tyrosine	mg/gN	363.0				
Thréonine	mg/gN	262.0				
Tryptophane	mg/gN	108.0				
Valine	mg/gN	461.0				
Arginine	mg/gN	240.0				
Histidine	mg/gN	258.0				
Alanine	mg/gN	190.0				
Acide Aspartique	mg/gN	437.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1537.0				
Glycocolle	mg/gN	122.0				
Proline	mg/gN	812.0				
Sérine	mg/gN	387.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	12.6				
Leucine	g/kg	22.2				
Lysine	g/kg	20.5				
Methionine	g/kg	6.8				
Phenylalanine	g/kg	12.2				
Tyrosine	g/kg	12.4				
Threonine	g/kg	8.9				
Tryptophane	g/kg	3.7				
Valine	g/kg	15.7				
Arginine	g/kg	8.2				
Histidine	g/kg	8.8				
Alanine	g/kg	6.5				
Acide Aspartique	g/kg	14.9				
Acide Glutamique	g/kg	52.5				
Glycocolle	g/kg	4.2				
Proline	g/kg	27.7				
Serine	g/kg	13.2				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.3				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.9				

Fromage Pâte Ferme :
Tome - Pressé non cuit

12758
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.5				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.9				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	4.7				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	76.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	28.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	65.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.0				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	164.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	75.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8	0.1	0.6	0.9	39

Fromage de Chèvre :
- Frais > 80% HUM

12805

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	790.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3300.0				
Eau	g/kg	846.0				1
Matières Sèches	g/kg	154.0				1
Lipides/MS	p. 100	39.6				1
Azote Total	g/kg	7.4				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	47.0				1
Lipides Totaux	g/kg	61.0				1
Glucides Disponibles	g/kg	15.0				1
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.4				1
Riboflavine	mg/kg	2.4				1
Niacine	mg/kg	2.6				1
Inositol	mg/kg	145.0				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	640.0				1
Magnésium	mg/kg	130.0				1
Calcium	mg/kg	1080.0				1
Zinc	mg/kg	2.6				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	4.1				
Lysine	g/kg	4.1				
Methionine	g/kg	0.9				
Phenylalanine	g/kg	1.8				
Tryptophane	g/kg	0.6				
Acide Aspartique	g/kg	3.2				
Acide Glutamique	g/kg	8.4				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	4.4				
Serine	g/kg	2.2				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Fromage de Chèvre :
- Frais > 80% HUM

[12805]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.9				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.5				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	3.8				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.8				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	4.7				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	13.4				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	1.2				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	6.5				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	14.4				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.6				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.6				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	39.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	16.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	2.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.2				

Fromage de Chèvre :
- Demi-Sec 35-60% HUM

12810

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3270.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13560.0				
Eau	g/kg	486.0	65.0	367.0	607.0	225
Matières Sèches	g/kg	514.0	65.0	393.0	633.0	225
Lipides/MS	p. 100	54.7	3.9	47.5	62.0	225
Azote Total	g/kg	28.6	4.9	22.5	35.2	10
Protéines (N*6.38)	g/kg	183.0	31.0	144.0	225.0	10
Lipides Totaux	g/kg	282.0	45.0	205.0	370.0	225
Glucides Disponibles	g/kg	1.0	2.0	0.0	5.0	10
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.8	0.3	0.5	1.4	10
Riboflavine	mg/kg	7.7	2.5	4.2	12.2	10
Niacine	mg/kg	14.4	8.2	4.3	28.0	10
Ac. Folique Libre	µg/kg	600.0		480.0	830.0	7
Folates Totaux	µg/kg	1250.0		1150.0	1470.0	7
Inositol	mg/kg	68.0	37.0	22.0	110.0	6
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	5810.0	3270.0	3400.0	14400.0	10
Magnésium	mg/kg	160.0	40.0	120.0	250.0	10
Phosphore	mg/kg	2480.0	330.0	2100.0	3000.0	5
Calcium	mg/kg	1030.0	370.0	400.0	1800.0	15
Zinc	mg/kg	4.8	1.2	3.7	6.9	10
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	15.9				
Lysine	g/kg	16.0				
Methionine	g/kg	3.4				
Phenylalanine	g/kg	7.1				
Tryptophane	g/kg	2.2				
Acide Aspartique	g/kg	12.2				
Acide Glutamique	g/kg	32.4				
Glycocolle	g/kg	2.7				
Proline	g/kg	17.2				
Sérine	g/kg	8.4				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				

Fromage de Chèvre :
- Demi-Sec 35-60% HUM

12810
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
AG Polyinsaturés / AG Totaux % AGtot		3.8			
----- ACIDES GRAS en g/kg -----					
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.9			14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.1			14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	6.8			15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	17.7			15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.2			15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	21.8			17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	62.0			17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.4			7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.0			17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	66.8			17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.5			13
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	2.7			10
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	75.6			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.2			
----- STEROLS en g/kg -----					
Cholestérol	g/kg	0.8			

Fromage de Chèvre :
- Sec < 35% HUM

12815

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4650.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	19270.0				
Eau	g/kg	306.0	39.0	194.0	349.0	44
Matières Sèches	g/kg	694.0	39.0	651.0	806.0	44
Lipides/MS	p. 100	56.7	3.2	52.1	61.9	44
Azote Total	g/kg	43.2				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	276.0				1
Lipides Totaux	g/kg	394.0	31.0	334.0	454.0	44
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				1
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	1.4				1
Riboflavine	mg/kg	11.9				1
Niacine	mg/kg	24.0				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	7900.0				1
Magnésium	mg/kg	260.0				1
Calcium	mg/kg	1900.0				1
Zinc	mg/kg	7.4				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	24.0				
Lysine	g/kg	24.2				
Methionine	g/kg	5.2				
Phenylalanine	g/kg	10.7				
Tryptophane	g/kg	3.3				
Acide Aspartique	g/kg	18.4				
Acide Glutamique	g/kg	48.9				
Glycocolle	g/kg	4.1				
Proline	g/kg	25.9				
Sérine	g/kg	12.7				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Fromage de Chèvre :
- Sec < 35% HUM

12815
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	12.4				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	8.6				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	9.5				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	24.8				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	11.4				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	30.5				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	86.6				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.6				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	41.9				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	93.3				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	10.5				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.8				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	254.1				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	105.6				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	14.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.1				

Fromage de Chèvre :
Pâte Molle - 60-80% HUM

12820

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2060.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	8550.0				
Eau	g/kg	651.0	34.0	626.0	755.0	18
Matières Sèches	g/kg	349.0	34.0	245.0	374.0	18
Lipides/MS	p. 100	50.2	3.7	42.2	54.4	18
Azote Total	g/kg	17.4	5.4	10.6	23.2	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	111.0	35.0	68.0	148.0	4
Lipides Totaux	g/kg	175.0	22.0	120.0	200.0	18
Glucides Disponibles	g/kg	12.0	2.0	10.0	14.0	4
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.7	0.1	0.6	0.8	4
Riboflavine	mg/kg	3.8	1.0	3.1	5.2	4
Niacine	mg/kg	4.3	2.8	0.5	7.2	4
Inositol	mg/kg	107.0	6.0	100.0	110.0	4
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	3260.0	1720.0	1510.0	5000.0	4
Magnésium	mg/kg	140.0	10.0	130.0	150.0	4
Calcium	mg/kg	1020.0	80.0	910.0	1080.0	4
Zinc	mg/kg	3.6	0.7	2.9	4.6	4
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Leucine	g/kg	9.7				
Lysine	g/kg	9.7				
Méthionine	g/kg	2.1				
Phénylalanine	g/kg	4.3				
Tryptophane	g/kg	1.3				
Acide Aspartique	g/kg	7.4				
Acide Glutamique	g/kg	19.7				
Glycocolle	g/kg	1.6				
Proline	g/kg	10.4				
Sérine	g/kg	5.1				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Fromage de Chèvre :
Pâte Molle - 60-80% HUM

[12820]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	5.5				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	3.8				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.2				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	11.0				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	13.5				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	38.5				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	3.4				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	18.6				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	41.4				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.7				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	1.7				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	112.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	46.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	6.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.5				

Fromage de Chèvre :
Chabichou

12830

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	462.0	72.0	309.0	598.0	21
Matières Sèches	g/kg	538.0	72.0	402.0	691.0	21
Lipides/MS	p. 100	55.0	3.7	47.8	60.4	21
Lipides Totaux	g/kg	296.0	44.0	207.0	367.0	21
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	6600.0				
Magnésium	mg/kg	360.0				
Phosphore	mg/kg	3200.0				
Potassium	mg/kg	2400.0				
Calcium	mg/kg	3000.0				
Zinc	mg/kg	20.0		478.0	604.0	21
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.4				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	7.2				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	18.6				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.6				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	22.9				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	65.1				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.7				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	31.5				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	70.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.9				13
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.9				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	190.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	79.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.7				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

Fromage de Chèvre :
Crottin

12833

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3670.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15190.0				
Eau	g/kg	424.0	99.0	287.0	659.0	66
Matières Sèches	g/kg	576.0	99.0	341.0	713.0	66
Lipides/MS	p. 100	55.1	6.0	46.3	63.9	66
Azote Total	g/kg	31.1		25.5	36.1	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	198.6		144.0	230.4	4
Lipides Totaux	g/kg	319.0	69.0	158.0	431.0	66
Glucides Disponibles	g/kg	0.8		0.0	2.0	3
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.9		0.5	1.2	3
Riboflavine	mg/kg	8.2		6.5	10.0	3
Niacine	mg/kg	12.4		7.8	17.8	3
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	5820.0	2960.0	3600.0	10000.0	4
Magnésium	mg/kg	170.0	50.0	120.0	230.0	4
Phosphore	mg/kg	3400.0				
Potassium	mg/kg	3000.0				
Calcium	mg/kg	1200.0	280.0	950.0	1600.0	4
Zinc	mg/kg	5.5	3.0	3.7	10.0	4
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	13.9				
Lysine	g/kg	14.0				
Méthionine	g/kg	3.0				
Phénylalanine	g/kg	6.2				
Tryptophane	g/kg	1.9				
Acide Aspartique	g/kg	10.6				
Acide Glutamique	g/kg	28.3				
Glycocolle	g/kg	2.4				
Proline	g/kg	15.0				
Sérine	g/kg	7.3				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

**Fromage de Chèvre :
Crottin**

12833
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.0				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.9				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	7.7				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	20.1				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	9.3				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	24.7				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	70.1				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.2				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.9				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	75.5				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	8.5				13
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.1				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	205.7				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	85.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	11.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Eau	g/kg	459.0	93.0	340.0	600.0	7
Matières Sèches	g/kg	541.0	93.0	400.0	660.0	7
Lipides/MS	p. 100	53.3	3.7	48.4	58.3	7
Lipides Totaux	g/kg	291.0	66.0	202.0	385.0	7
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.1				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	7.0				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	18.3				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.4				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	22.5				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	64.0				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.6				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.9				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	68.9				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.7				13
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.8				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	187.7				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	78.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3450.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14300.0				
Eau	g/kg	492.0	59.0	376.0	609.0	67
Matières Sèches	g/kg	508.0	59.0	391.0	624.0	67
Lipides/MS	p. 100	55.5	2.7	49.5	60.0	67
Azote Total	g/kg	35.2				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	225.0				1
Lipides Totaux	g/kg	283.0	41.0	205.0	355.0	67
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				1
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.9				1
Riboflavine	mg/kg	10.3				1
Niacine	mg/kg	20.5				1
Inositol	mg/kg	51.0				1
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	3400.0				1
Magnésium	mg/kg	190.0				1
Calcium	mg/kg	1380.0				1
Zinc	mg/kg	6.1				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	19.5				
Lysine	g/kg	19.7				
Méthionine	g/kg	4.2				
Phénylalanine	g/kg	8.7				
Tryptophane	g/kg	2.7				
Acide Aspartique	g/kg	15.0				
Acide Glutamique	g/kg	39.8				
Glycocolle	g/kg	3.3				
Proline	g/kg	21.1				
Sérine	g/kg	10.3				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.9				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.2				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	6.9				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	17.8				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.2				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	21.9				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	62.2				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.5				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.1				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	67.0				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.5				13
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.7				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	182.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	75.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

**Fromage de Chèvre :
Sainte Maure**

12842

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3470.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14360.0				
Eau	g/kg	410.0				1
Matières Sèches	g/kg	590.0				1
Lipides/MS	p. 100	49.0				1
Azote Total	g/kg	33.8				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	216.0				1
Lipides Totaux	g/kg	289.0				1
Glucides Disponibles	g/kg	Tr.				1
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.8				1
Riboflavine	mg/kg	5.3				1
Niacine	mg/kg	10.0				1
Inositol	mg/kg	22.0				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	14400.0				1
Magnésium	mg/kg	180.0				1
Calcium	mg/kg	1800.0				1
Zinc	mg/kg	6.9				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Leucine	g/kg	18.8				
Lysine	g/kg	18.9				
Méthionine	g/kg	4.1				
Phénylalanine	g/kg	8.4				
Tryptophane	g/kg	2.6				
Acide Aspartique	g/kg	14.4				
Acide Glutamique	g/kg	38.2				
Glycocolle	g/kg	3.2				
Proline	g/kg	20.3				
Sérine	g/kg	9.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Fromage de Chèvre :
Sainte Maure

12842

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	9.1				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	7.0				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	18.2				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.4				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	22.3				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	63.5				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.6				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.7				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	68.4				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.7				13
Ac. Linoléique (C18:3)	g/kg	2.8				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	186.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	77.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

**Fromage de Chèvre :
Selles-sur-Cher**

12845

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3250.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13440.0				
Eau	g/kg	492.0	75.0	330.0	609.0	18
Matières Sèches	g/kg	508.0	75.0	391.0	670.0	18
Lipides/MS	p. 100	55.5		48.1	61.0	18
Azote Total	g/kg	26.4		22.8	30.0	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	169.0		146.0	192.0	2
Lipides Totaux	g/kg	284.0	58.0	205.0	403.0	18
Glucides Disponibles	g/kg	4.0		3.0	5.0	2
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.5		0.5	0.6	2
Riboflavine	mg/kg	5.9		4.2	7.6	2
Niacine	mg/kg	8.1		4.3	12.0	2
Inositol	mg/kg	75.0		40.0	110.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6330.0		5400.0	7250.0	2
Magnésium	mg/kg	130.0		130.0	130.0	2
Calcium	mg/kg	990.0		96.0	1010.0	2
Zinc	mg/kg	3.7		3.7	3.8	2
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Leucine	mg/gN	555.0				
Lysine	mg/gN	560.0				
Méthionine	mg/gN	120.0				
Phénylalanine	mg/gN	248.0				
Tryptophane	mg/gN	77.0				
Acide Aspartique	mg/gN	425.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1131.0				
Glycocolle	mg/gN	94.0				
Proline	mg/gN	600.0				
Sérine	mg/gN	293.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Leucine	g/kg	14.7				
Lysine	g/kg	14.8				
Méthionine	g/kg	3.2				
Phénylalanine	g/kg	6.6				
Tryptophane	g/kg	2.0				
Acide Aspartique	g/kg	11.2				
Acide Glutamique	g/kg	29.9				
Glycocolle	g/kg	2.5				
Proline	g/kg	15.8				
Sérine	g/kg	7.7				
----- ACIDES GRAS en% Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				14
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.3				14
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	2.6				15
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	6.7				15
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				15
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	8.2				17
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	23.3				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0				7
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3				17
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.1				17
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.8				13
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.0				10
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	68.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	28.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.8				

Fromage de Chèvre :
Selles-sur-Cher

12845

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.9				14
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.2				14
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	6.9				15
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	17.9				15
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.2				15
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	22.0				17
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	62.4				17
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.5				7
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	30.2				17
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	67.2				17
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	7.5				13
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.7				10
Ac.gras saturés totaux	g/kg	183.1				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	76.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	10.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.8				

Fromage de Chèvre :
Valençay

12848

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	11000.0				
Magnésium	mg/kg	150.0				
Phosphore	mg/kg	2500.0				
Potassium	mg/kg	1500.0				
Calcium	mg/kg	1000.0				
Zinc	mg/kg	10.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	7520.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	30910.0				
Eau	g/kg	150.0		140.0	160.0	
Matières Sèches	g/kg	850.0		840.0	860.0	
Protéines (N*6.38)	g/kg	7.0		6.0	8.0	
Lipides Totaux	g/kg	830.0		820.0	840.0	
Glucides Disponibles	g/kg	5.0		4.0	6.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	7080.0	2070.0	3240.0	11520.0	53
Bêta-Carotène	µg/kg	5050.0	2240.0	0.0	8400.0	53
Vitamine D	µg/kg			2.0	30.0	
Vitamine E	mg/kg	20.0		15.0	24.0	
Vitamine C	mg/kg	0.0				
Thiamine	mg/kg	0.1		0.0	0.1	
Riboflavine	mg/kg	0.2		0.1	0.3	
Niacine	mg/kg	0.3				
Acide Pantothénique	mg/kg	0.5		0.4	0.6	
Vitamine B6	mg/kg	0.1		0.0	1.5	
Vitamine B12	µg/kg	0.0				
Biotine	µg/kg	0.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg			100.0	220.0	
Magnésium	mg/kg			10.0	20.0	
Phosphore	mg/kg			150.0	600.0	
Potassium	mg/kg			120.0	140.0	
Calcium	mg/kg	150.0		120.0	200.0	
Fer	mg/kg			0.3	2.0	
Cuivre	mg/kg			0.1	0.2	
Zinc	mg/kg	0.2				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	12
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	12
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	12
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	12
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	12
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	12
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	12
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	12
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	12
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	12
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	12
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	12
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	12
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	12
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	12
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	12
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	12
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	12
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	12
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	12
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	12
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	12
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	12
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	12
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	12
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	12

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	27.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	17.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	11.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	23.5				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	2.4				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	27.5				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.8				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.7				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	83.9				
AG 14:0 iso	g/kg	0.8				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	11.0				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	11.8				
AG 15:0 anteiso	g/kg	5.5				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.8				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	205.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	15.7				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	7.8				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	3.9				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	88.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	195.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	14.1				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	6.3				
AG C13:0 iso	g/kg	0.8				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	2.4				
AG C17:0 iso	g/kg	4.7				
AG C17:0 anteiso	g/kg	6.3				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	526.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	235.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	20.4				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	2.5		2.3	3.0	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	8966.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	36860.0				
Eau	g/kg	2.5				
Matières Sèches	g/kg	997.5				
Protéines (N*6.38)	g/kg	2.7				
Lipides Totaux	g/kg	995.0				
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	8875.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	2000.0				
Vitamine E	mg/kg	32.0		23.0	50.0	
Vitamine C	mg/kg	0.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.7				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.0				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.6				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	27.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.5				
Ac. Arachidique (C20:0)	% AGtot	1.0				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	65.8				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.5				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	32.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	19.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	11.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	25.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	28.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	100.8				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	15.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	265.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	22.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	122.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	253.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	22.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	14.3				
Ac. Arachidique (C20:0)	g/kg	9.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	625.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	290.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	37.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	2.6				19

Pâte à tartiner «Demi-Beurre» :
- A base laitière

16710

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4010.0		3740.0	4010.0	
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	16530.0		15650.0	16760.0	
Protéines (N*6.38)	g/kg	70.0				
Lipides Totaux	g/kg	410.0		380.0	410.0	
Glucides Disponibles	g/kg	10.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	2250.0				
Magnésium	mg/kg	40.0				
Phosphore	mg/kg	750.0				
Potassium	mg/kg	1020.0				
Calcium	mg/kg	490.0				

Pâte à tartiner «Demi-Beurre» :
- A base végétale

16730

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4010.0		3770.0	4090.0	
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	16530.0		15750.0	17100.0	
Eau	g/kg	480.0				
Matières Sèches	g/kg	520.0				
Protéines (N*6.38)	g/kg	70.0		8.0	70.0	
Lipides Totaux	g/kg	410.0				
Glucides Disponibles	g/kg	10.0		10.0	20.0	
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	4500.0		3000.0	15000.0	
Vitamine E	mg/kg	120.0				
----- MINERAUX -----						
Magnésium	mg/kg	100.0				
Phosphore	mg/kg	1000.0				
Calcium	mg/kg	750.0				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	41.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	20.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	38.0				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac.gras saturés totaux	g/kg	160.7				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	78.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	148.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.5				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	640.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2680.0				
Eau	g/kg	875.1	4.3	866.7	883.5	496
Matières Sèches	g/kg	124.9	4.3	116.5	133.3	496
Azote Total	g/kg	5.1	0.3	4.5	5.6	555
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.4	1.8	28.9	35.9	555
Lipides Totaux	g/kg	36.2	3.2	29.9	42.5	676
Glucides Disponibles	g/kg	47.7	1.6	46.0	51.0	38
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	440.0	37.0	360.0	520.0	23
Bêta-Carotène	µg/kg	130.0				1
Vitamine D	µg/kg	0.8		0.6	1.3	10
Vitamine E	mg/kg	1.3	0.3	0.8	2.0	12
Vitamine C	mg/kg	9.2	3.5	4.9	18.4	23
Thiamine	mg/kg	0.5	0.1	0.3	0.7	24
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.3	1.2	2.4	24
Niacine	mg/kg	0.6	0.1	0.4	0.8	12
Acide Pantothénique	mg/kg	3.2	0.3	2.7	3.6	12
Vitamine B6	mg/kg	0.3	0.1	0.1	0.4	24
Vitamine B12	µg/kg	5.0	1.7	3.0	8.0	12
Ac. Folique Libre	µg/kg	43.5	5.6	34.5	58.2	
Folates Totaux	µg/kg	66.0	8.6	51.5	94.2	
Biotine	µg/kg	35.0		20.0	50.0	
----- MINERAUX -----						
Fluor	µg/kg			0.0	200.0	146
Sodium	mg/kg	445.0	38.0	367.0	530.0	278
Magnésium	mg/kg	105.0	12.7	80.0	130.0	279
Phosphore	mg/kg	896.3		750.0	1240.0	274
Chlore	mg/kg	957.7		860.0	1060.0	9
Potassium	mg/kg	1500.0		1320.0	1720.0	280
Calcium	mg/kg	1180.0	70.0	1070.0	1392.0	278
Manganèse	µg/kg	66.0		40.0	100.0	242
Fer	mg/kg	0.5		0.2	2.0	238
Cuivre	mg/kg	0.2		0.0	0.5	240
Zinc	mg/kg	3.8		2.2	5.4	241
Iode	µg/kg	70.8	2.9	70.0	80.0	12
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	47.7		45.7	50.5	38
Ac. Citrique	g/kg	2.1		1.7	2.8	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.8				
Leucine	g/kg	3.2				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.7				
Tyrosine	g/kg	1.5				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.1				
Arginine	g/kg	1.2				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.2				
Acide Aspartique	g/kg	2.6				
Acide Glutamique	g/kg	7.1				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.1				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.7				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.8				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.7				
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	1.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	10.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.1				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.6				
Ac. Octadecatétraoïque (C18:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Arachidique (C20:0)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Béhénique (C22:0)	% AGtot	0.1				
Ac. Docosénoïque (C22:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	% AGtot	Tr.				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	33.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.7				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.6				

Lait :
de Grand Mélange - En vrac

19000
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	9.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.9				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	3.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	9.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.7				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.5				
Ac. Octadecatétrénoïque (C18:4)	g/kg	Tr.				
Ac. Arachidique (C20:0)	g/kg	Tr.				
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Arachidonique (C20:4)	g/kg	Tr.				
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	g/kg	Tr.				
Ac. Béhénique (C22:0)	g/kg	Tr.				
Ac. Docosénoïque (C22:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	g/kg	Tr.				
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	g/kg	Tr.				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	21.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	11.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.1	0.2	

Lait :
de Grand Mélange - Normandie

19004

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	664.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2780.0				
Eau	g/kg	871.0	3.2	864.7	877.3	93
Matières Sèches	g/kg	129.0	3.2	122.7	135.3	93
Azote Total	g/kg	5.2	0.2	4.8	5.7	104
Protéines (N*6.38)	g/kg	33.3	1.5	30.4	36.2	104
Lipides Totaux	g/kg	38.9	3.1	32.8	45.0	124
Glucides Disponibles	g/kg	48.2	1.3	46.0	51.0	24
----- MINERAUX -----						
Fluor	µg/kg	16.0		0.0	91.	19
Sodium	mg/kg	449.0	41.0	369.0	530.0	77
Magnésium	mg/kg	103.6	18.6	67.2	140.1	77
Phosphore	mg/kg	934.6	101.5	752.5	1237.5	77
Chlore	mg/kg	915.0	45.0	860.0	970.0	6
Calcium	mg/kg	1239.0	78.0	1086.0	1392.0	77
Manganèse	µg/kg	80.0	60.0	50.0	300.0	41
Fer	mg/kg	0.7	0.5	0.2	2.0	41
Cuivre	mg/kg	0.2	0.1	0.1	0.5	39
Zinc	mg/kg	3.8	0.8	2.2	5.4	41
Iode	µg/kg	70.0		70.0	70.0	8
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	48.2	1.3	46.0	51.0	24

Lait :
de Grand Mélange - Région Ouest

19005

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	648.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	271.0				
Eau	g/kg	873.4	3.8	866.0	880.8	228
Matières Sèches	g/kg	126.6	3.8	119.2	134.0	228
Azote Total	g/kg	5.2	0.2	4.7	5.6	260
Protéines (N*6.38)	g/kg	33.0	1.5	30.1	35.9	260
Lipides Totaux	g/kg	37.2	3.0	31.3	43.1	337
Glucides Disponibles	g/kg	48.2	1.3	46.0	51.0	24
----- MINERAUX -----						
Fluor	µg/kg	15.0		0.0	72.0	60
Sodium	mg/kg	445.0	37.5	372.0	519.0	141
Magnésium	mg/kg	105.5	11.1	83.7	127.4	141
Phosphore	mg/kg	913.1	64.2	750.0	1240.0	140
Chlore	mg/kg	915.0	45.0	860.0	970.0	6
Potassium	mg/kg	1440.0		1320.0	1530.0	
Calcium	mg/kg	1196.0	65.0	1072.0	1392.0	141
Manganèse	µg/kg	70.0	180.0	40.0	300.0	105
Fer	mg/kg	0.5	0.3	0.2	1.8	105
Cuivre	mg/kg	0.2	0.1	0.1	0.5	103
Zinc	mg/kg	3.9	0.7	2.8	5.5	105
Iode	µg/kg	70.0		70.0	70.0	8
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	48.2	1.3	46.0	51.0	24

Lait :
de Grand Mélange - Autres régions

19006

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	620.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2593.0				
Eau	g/kg	877.0	3.8	869.6	884.4	268
Matières Sèches	g/kg	123.0	3.8	115.6	130.4	268
Azote Total	g/kg	5.0	0.3	4.4	5.5	295
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.7	1.7	28.4	35.0	295
Lipides Totaux	g/kg	35.2	3.0	29.3	41.1	339
Glucides Disponibles	g/kg	47.0	1.8	44.2	50.5	14
----- MINERAUX -----						
Fluor	µg/kg			0.0	200.0	86
Sodium	mg/kg	439.0	37.0	367.0	507.0	137
Magnésium	mg/kg	104.9	11.8	81.7	128.0	138
Phosphore	mg/kg	877.0	37.8	790.0	958.1	134
Chlore	mg/kg	1007.0	47.0	970.0	1060.0	3
Potassium	mg/kg	1560.0		1390.0	1720.0	
Calcium	mg/kg	1159.0	58.0	1075.0	1322.0	137
Manganèse	µg/kg	60.0		40.0	100.0	137
Fer	mg/kg	0.5	0.3	0.2	1.4	133
Cuivre	mg/kg	0.2	0.1	0.0	0.4	137
Zinc	mg/kg	3.8	0.5	3.1	5.1	136
Iode	µg/kg	72.5	5.0	70.0	80.0	4
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	47.0	1.8	44.2	50.5	14

Lait :
Entier - en Poudre

19021

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	4880.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	20450.0				
Eau	g/kg	30.0				
Matières Sèches	g/kg	970.0				
Azote Total	g/kg	40.8				
Protéines (N*6.38)	g/kg	260.0				
Lipides Totaux	g/kg	263.0				
Glucides Disponibles	g/kg	394.0				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2700.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	1750.0				
Vitamine E	mg/kg	7.0				
Vitamine C	mg/kg			0.0	100.0	
Thiamine	mg/kg	3.0				
Riboflavine	mg/kg	12.0				
Niacine	mg/kg	6.5				
Acide Pantothénique	mg/kg	25.0				
Vitamine B6	mg/kg	2.3				
Vitamine B12	µg/kg	32.0				
Ac. Folique Libre	µg/kg	200.0	30.0	160.0	220.0	4
Folates Totaux	µg/kg	410.0	110.0	290.0	500.0	3
Biotine	µg/kg	100.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	4000.0		3020.0	5400.0	
Magnésium	mg/kg	870.0				
Phosphore	mg/kg	7400.0				
Potassium	mg/kg	12000.0				
Calcium	mg/kg	9500.0				
Fer	mg/kg	7.0				
Cuivre	mg/kg	1.5				
Zinc	mg/kg	32.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	381.0				
Leucine	mg/gN	631.0				
Lysine	mg/gN	503.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	58.0				
Phénylalanine	mg/gN	320.0				
Tyrosine	mg/gN	304.0				
Thréonine	mg/gN	297.0				
Tryptophane	mg/gN	90.0				
Valine	mg/gN	442.0				
Arginine	mg/gN	239.0				
Histidine	mg/gN	176.0				
Alanine	mg/gN	230.0				
Acide Aspartique	mg/gN	505.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1390.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	615.0				
Sérine	mg/gN	359.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	15.5				
Leucine	g/kg	25.7				
Lysine	g/kg	20.5				
Méthionine	g/kg	6.7				
Cystine	g/kg	2.4				
Phénylalanine	g/kg	13.0				
Tyrosine	g/kg	12.4				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Thréonine	g/kg	12.1				
Tryptophane	g/kg	3.7				
Valine	g/kg	18.0				
Arginine	g/kg	9.7				
Histidine	g/kg	7.2				
Alanine	g/kg	9.4				
Acide Aspartique	g/kg	20.6				
Acide Glutamique	g/kg	56.7				
Glycocolle	g/kg	5.6				
Proline	g/kg	25.1				
Sérine	g/kg	14.6				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.7				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.8				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.7				
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	1.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	10.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.1				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.5				
Ac. Octadecatétrénoïque (C18:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Arachidique (C20:0)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Béhénique (C22:0)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosénoïque (C22:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	% AGtot	Tr.				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	63.3				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	33.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	8.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	5.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	6.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	8.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	27.1				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	4.5				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	3.0				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	1.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	65.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.7				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	2.5				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	2.7				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	26.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	66.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.2				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	3.7				

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max Eff
Ac. Octadécatétraénoïque (C18:4)	g/kg	Tr.		
Ac. Arachidique (C20:0)	g/kg	Tr.		
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	g/kg	Tr.		
Ac. Arachidonique (C20:4)	g/kg	Tr.		
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	g/kg	Tr.		
Ac. Béhénique (C22:0)	g/kg	Tr.		
Ac Docosénoïque (C22:1)	g/kg	Tr.		
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	g/kg	Tr.		
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	g/kg	Tr.		
Ac.gras saturés totaux	g/kg	157.3		
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	82.5		
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	9.0		
----- STEROLS en g/kg -----				
Cholestérol	g/kg	1.0		

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	614.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2567.3				
Eau	g/kg	878.0	2.7	872.7	883.3	121
Matières Sèches	g/kg	122.0	2.7	116.7	127.3	121
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.6	5.4	60
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.9	1.3	29.2	34.5	60
Lipides Totaux	g/kg	35.4	1.0	33.4	37.4	121
Glucides Disponibles	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	382.2	62.7	300.0	480.0	10
Bêta-Carotène	µg/kg	184.8	70.8	90.0	340.0	10
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.4	0.0	0.3	0.5	10
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.1	1.5	1.8	10
Acide Pantothénique	mg/kg	3.8	0.3	3.3	4.5	10
Vitamine B6	mg/kg	0.2	0.0	0.2	0.3	10
Vitamine B12	µg/kg	1.4	0.5	0.9	2.7	10
Ac. Folique Libre	µg/kg	11.0	9.0	0.5	34.0	32
Folates Totaux	µg/kg	12.0	10.0	0.5	34.0	32
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	453.0	15.6	427.0	485.0	11
Magnésium	mg/kg	100.2	5.7	90.0	110.0	40
Phosphore	mg/kg	859.0	45.0	748.0	908.0	14
Chlore	mg/kg	1010.0		900.0	1060.0	
Potassium	mg/kg	1477.0	54.0	1413.0	1592.0	10
Calcium	mg/kg	1190.0	67.0	1090.0	1310.0	14
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	40.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.8		2.1	5.5	
Iode	µg/kg	73.0		50.0	85.0	4
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	380.0				
Leucine	mg/gN	663.0				
Lysine	mg/gN	481.0				
Méthionine	mg/gN	161.0				
Cystine	mg/gN	51.0				
Phénylalanine	mg/gN	339.0				
Tyrosine	mg/gN	308.0				
Thréonine	mg/gN	289.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	449.0				
Arginine	mg/gN	220.0				
Histidine	mg/gN	184.0				
Alanine	mg/gN	236.0				
Acide Aspartique	mg/gN	500.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1363.0				
Glycocolle	mg/gN	146.0				
Proline	mg/gN	613.0				
Sérine	mg/gN	357.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.9				
Leucine	g/kg	3.3				
Lysine	g/kg	2.4				
Méthionine	g/kg	0.8				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.7				
Tyrosine	g/kg	1.5				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.3				
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.2				
Acide Aspartique	g/kg	2.5				
Acide Glutamique	g/kg	6.8				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.1				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	27.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.5				
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	1.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.2				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.6				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.4				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.6				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.5				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	9.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.8				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	4.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	9.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.7				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	21.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	10.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.1	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	614.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2567.3				
Eau	g/kg	878.0	2.7	872.7	883.3	121
Matières Sèches	g/kg	122.0	2.7	116.7	127.3	121
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.6	5.4	60
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.9	1.3	29.2	34.5	60
Lipides Totaux	g/kg	35.4	1.0	33.4	37.4	121
Glucides Disponibles	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	390.0	60.0	280.0	470.0	15
Bêta-Carotène	µg/kg	180.0	70.0	100.0	300.0	11
Vitamine E	mg/kg	1.3				1
Vitamine C	mg/kg	6.0		0.0	10.0	3
Thiamine	mg/kg	0.5	0.1	0.4	0.6	12
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.2	1.4	2.0	12
Niacine	mg/kg	1.6				1
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5	0.3	2.8	3.9	12
Vitamine B6	mg/kg	0.2	0.1	0.2	0.4	12
Vitamine B12	µg/kg	1.8	0.5	1.2	2.9	11
Ac. Folique Libre	µg/kg	27.0	15.0	0.5	53.0	29
Folates Totaux	µg/kg	30.0	17.0	0.5	58.0	29
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	453.0	15.6	427.0	485.0	11
Magnésium	mg/kg	100.2	5.7	90.0	110.0	40
Phosphore	mg/kg	859.0	45.0	748.0	908.0	14
Potassium	mg/kg	1477.0	54.0	1413.0	1592.0	10
Calcium	mg/kg	1190.0	67.0	1090.0	1310.0	14
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	40.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.8		2.1	5.5	
Iode	µg/kg	73.0		50.0	85.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
Alpha-Tocophérol	mg/kg	1.3				1
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	380.0				
Leucine	mg/gN	663.0				
Lysine	mg/gN	481.0				
Méthionine	mg/gN	161.0				
Cystine	mg/gN	51.0				
Phénylalanine	mg/gN	339.0				
Tyrosine	mg/gN	308.0				
Thréonine	mg/gN	289.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	449.0				
Arginine	mg/gN	220.0				
Histidine	mg/gN	184.0				
Alanine	mg/gN	236.0				
Acide Aspartique	mg/gN	500.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1363.0				
Glycocolle	mg/gN	146.0				
Proline	mg/gN	613.0				
Sérine	mg/gN	357.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.9				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Leucine	g/kg	3.3				
Lysine	g/kg	2.4				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.7				
Tyrosine	g/kg	1.5				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.3				
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.2				
Acide Aspartique	g/kg	2.5				
Acide Glutamique	g/kg	6.8				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.1				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	27.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.5				
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	1.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.2				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.6				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.4				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.6				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.5				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	9.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.8				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	4.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	9.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.7				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	21.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	10.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.1				

Lait :
Entier - Stérilisé UHT, 3.5 % MG

19023
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
-----	STEROLS en g/kg	-----			
Cholestérol	g/kg	0.1	0.1	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	614.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2567.0				
Eau	g/kg	878.0	2.7	872.7	883.3	121
Matières Sèches	g/kg	122.0	2.7	116.7	127.3	121
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.6	5.4	60
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.9	1.3	29.2	34.5	60
Lipides Totaux	g/kg	35.4	1.0	33.4	37.4	121
Glucides Disponibles	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	390.0	70.0	250.0	480.0	21
Bêta-Carotène	µg/kg	180.0	80.0	70.0	300.0	20
Vitamine C	mg/kg	21.0				1
Thiamine	mg/kg	0.5	0.0	0.4	0.6	22
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.1	1.6	1.8	22
Niacine	mg/kg	1.0				1
Acide Pantothénique	mg/kg	3.6	0.4	2.3	4.2	22
Vitamine B6	mg/kg	0.3	0.0	0.2	0.3	21
Vitamine B12	µg/kg	4.0	0.6	3.0	5.0	20
Ac. Folique Libre	µg/kg	42.0	7.7	27.0	57.0	27
Folates Totaux	µg/kg	47.9	11.0	26.4	69.4	27
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	453.0	15.6	427.0	485.0	11
Magnésium	mg/kg	100.2	5.7	90.0	110.0	400
Phosphore	mg/kg	859.0	45.0	748.0	908.0	14
Chlore	mg/kg	1010.0		900.0	1060.0	
Potassium	mg/kg	1477.0	54.0	1413.0	1592.0	10
Calcium	mg/kg	1190.0	67.0	1090.0	1310.0	14
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	40.0	
Fer	µg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.8		2.1	5.5	
Iode	µg/kg	73.0		50.0	85.0	4
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	44.7	1.8	41.0	48.0	35
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	384.0				
Leucine	mg/gN	679.0				
Lysine	mg/gN	491.0				
Méthionine	mg/gN	164.0				
Cystine	mg/gN	56.0				
Phénylalanine	mg/gN	352.0				
Tyrosine	mg/gN	327.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	447.0				
Arginine	mg/gN	217.0				
Histidine	mg/gN	187.0				
Alanine	mg/gN	236.0				
Acide Aspartique	mg/gN	493.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1341.0				
Glycocolle	mg/gN	143.0				
Proline	mg/gN	598.0				
Sérine	mg/gN	355.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.9				
Leucine	g/kg	3.4				
Lysine	g/kg	2.5				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.8				
Tyrosine	g/kg	1.6				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.2				
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.2				
Acide Aspartique	g/kg	2.5				
Acide Glutamique	g/kg	6.7				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.0				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.1				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.8				
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.1				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.7				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	27.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.5				
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	1.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	26.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	1.3				
Ac. Octadecatétranoïque (C18:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Arachidonique (C20:4)	% AGtot	Tr.				
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosénoïque (C22:1)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	% AGtot	Tr.				
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	% AGtot	Tr.				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.5				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.0				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.6				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.5				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	9.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.8				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	4.0				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	9.0				

Lait :
Entier - Pasteurisé, 3.5 % MG

19024
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.4				
Ac. Octadécatétraénoïq.(C18:4)	g/kg	0.0				
Ac. Eicosénoïque (C20:1)	g/kg	0.0				
Ac. Arachidonique (C20:4)	g/kg	0.0				
Ac. Eicosapentaénoïque (C20:5)	g/kg	0.0				
Ac Docosénoïque (C22:1)	g/kg	0.0				
Ac. Docosapentaénoïque (C22:5)	g/kg	0.0				
Ac. Docosahexaénoïque (C22:6)	g/kg	0.0				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	21.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	10.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.1	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1280.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	5370.0				
Eau	g/kg	749.0		748.0	752.0	
Matières Sèches	g/kg	251.0		248.0	252.0	
Azote Total	g/kg	10.0	0.1	9.9	10.2	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	64.0	1.0	63.0	65.0	4
Lipides Totaux	g/kg	75.0		74.5	76.0	
Glucides Disponibles	g/kg	94.0	1.0	92.0	95.0	4
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	700.0	70.0	640.0	810.0	4
Bêta-Carotène	µg/kg	410.0		280.0	480.0	
Vitamine D	µg/kg	1.0		0.4	1.8	
Vitamine E	mg/kg	2.7	0.3	2.5	3.0	3
Vitamine C	mg/kg	10.0	3.0	6.0	13.0	4
Thiamine	mg/kg	0.8	0.2	0.7	1.0	4
Riboflavine	mg/kg	3.3	0.3	3.0	4.0	4
Niacine	mg/kg	1.9	0.3	1.6	2.2	4
Acide Pantothénique	mg/kg	6.4	0.7	6.0	7.4	4
Vitamine B6	mg/kg	0.5	0.3	0.2	0.9	4
Vitamine B12	µg/kg	1.9	1.7	1.0	4.0	4
Ac. Folique Libre	µg/kg	70.0	20.0	50.0	90.0	9
Folates Totaux	µg/kg	150.0	60.0	80.0	210.0	4
Biotine	µg/kg	46.0	6.0			4
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	1380.0	240.0	1180.0	1800.0	6
Magnésium	mg/kg	240.0	40.0	210.0	290.0	5
Phosphore	mg/kg	2010.0	120.0	1900.0	2170.0	4
Potassium	mg/kg	2340.0	570.0	1600.0	3020.0	5
Calcium	mg/kg	2550.0	270.0	2350.0	3000.0	5
Manganèse	µg/kg	160.0	50.0	110.0	200.0	4
Fer	mg/kg	2.0	1.2	1.0	4.6	7
Cuivre	mg/kg	0.5	0.3	0.3	0.8	4
Zinc	mg/kg	10.6	2.7	8.1	13.0	4
Iode	µg/kg	370.0	140.0	210.0	550.0	4
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	3.6				
Leucine	g/kg	6.4				
Lysine	g/kg	5.0				
Méthionine	g/kg	1.7				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Cystine	g/kg	0.6				
Phénylalanine	g/kg	3.3				
Tyrosine	g/kg	3.0				
Thréonine	g/kg	2.9				
Tryptophane	g/kg	0.9				
Valine	g/kg	4.2				
Arginine	g/kg	2.3				
Histidine	g/kg	1.8				
Alanine	g/kg	2.3				
Acide Aspartique	g/kg	5.1				
Acide Glutamique	g/kg	14.0				
Glycocolle	g/kg	1.4				
Proline	g/kg	6.1				
Sérine	g/kg	3.6				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	2.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	2.1				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.2				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	2.5				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.1				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	7.7				
AG 14:0 iso	g/kg	0.1				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	1.0				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	1.0				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.5				

Lait :
Entier - Concentré, 7.5 % MG

19026
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	18.8				
Ac. Palmitoléïque (C16:1)	g/kg	1.4				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.7				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	7.9				
Ac. Oléïque (C18:1)	g/kg	17.4				
Ac. Linoléïque (C18:2)	g/kg	1.2				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.6				
AG C13:0 iso	g/kg	0.1				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.2				
AG C17:0 iso	g/kg	0.4				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.6				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.1				
Ac. gras saturés totaux	g/kg	46.6				
Ac. gras monoinsaturés totaux	g/kg	23.0				
Ac. gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.8				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.3		0.2	0.3	

Lait :
Entier - Concentré Sucré, 9 % MG

19027

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3250.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13720.0				
Eau	g/kg	254.0		245.5	260.0	
Matières Sèches	g/kg	746.0		740.0	754.5	
Azote Total	g/kg	13.2	0.5	12.5	14.6	19
Protéines (N*6.38)	g/kg	84.0	3.0	80.0	93.0	19
Lipides Totaux	g/kg	91.0		88.0	94.0	
Glucides Disponibles	g/kg	558.0				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	900.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	490.0				
Vitamine D	µg/kg	1.0				
Vitamine C	mg/kg	25.0				
Thiamine	mg/kg	0.9				
Riboflavine	mg/kg	4.2				
Niacine	mg/kg	2.2				
Acide Pantothénique	mg/kg	8.0				
Vitamine B6	mg/kg	0.5				
Vitamine B12	µg/kg	5.0				
Ac. Folique Libre	µg/kg	80.0	20.0	50.0	100.0	5
Folates Totaux	µg/kg	110.0	70.0	50.0	190.0	3
Biotine	µg/kg	31.0				
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	1280.0				
Magnésium	mg/kg	270.0				
Phosphore	mg/kg	2300.0				
Potassium	mg/kg	3700.0				
Calcium	mg/kg	2800.0				
Fer	mg/kg	2.0				
Cuivre	mg/kg	0.4				
Zinc	mg/kg	10.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	4.7				
Leucine	g/kg	8.4				
Lysine	g/kg	6.6				
Méthionine	g/kg	2.2				
Cystine	g/kg	0.7				
Phénylalanine	g/kg	4.3				
Tyrosine	g/kg	4.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Thréonine	g/kg	3.8				
Tryptophane	g/kg	1.2				
Valine	g/kg	5.6				
Arginine	g/kg	3.0				
Histidine	g/kg	2.3				
Alanine	g/kg	3.0				
Acide Aspartique	g/kg	6.7				
Acide Glutamique	g/kg	18.5				
Glycocolle	g/kg	1.8				
Proline	g/kg	8.1				
Sérine	g/kg	4.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	3.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	2.6				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.3				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.0				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.1				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.1				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	9.2				
AG 14:0 iso	g/kg	0.1				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	1.2				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	1.3				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.6				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	22.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	1.7				

Lait :
Entier - Concentré Sucré, 9 % MG

19027
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.9				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	9.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	21.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.7				
AG C13:0 iso	g/kg	0.1				
Ac.Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.3				
AG C17:0 iso	g/kg	0.5				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.7				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	57.7				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	22.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	2.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.3				

Lait :
Demi-écrémé - Stérilisé UHT

19041

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	439.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1850.0				
Eau	g/kg	896.0	2.5	891.0	901.0	95
Matières Sèches	g/kg	104.0	2.5	99.0	109.0	95
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.7	5.4	56
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.9	1.1	30.0	34.5	56
Lipides Totaux	g/kg	15.7	0.5	14.7	16.7	94
Glucides Disponibles	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	182.5	27.1	120.0	220.0	24
Bêta-Carotène	µg/kg	95.7	44.0	45.0	190.0	11
Vitamine E	mg/kg	823.3	156.9	700.0	1000.0	3
Vitamine C	mg/kg	11.0	5.0	5.0	17.0	10
Thiamine	mg/kg	0.5	0.1	0.4	0.6	17
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.2	1.6	2.1	19
Niacine	mg/kg	950.0	50.0	900.0	1020.0	7
Acide Pantothénique	mg/kg	3.7	0.7	2.4	4.6	19
Vitamine B6	mg/kg	0.2	0.0	0.2	0.3	17
Vitamine B12	µg/kg	2.3	0.6	1.2	3.1	12
Ac. Folique Libre	µg/kg	27.0	18.0	0.7	80.0	25
Folates Totaux	µg/kg	29.0	19.0	0.7	85.0	25
Biotine	µg/kg	15.0				1
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	461.0	51.0	417.0	577.0	10
Magnésium	mg/kg	104.0	5.0	100.0	110.0	30
Phosphore	mg/kg	845.0	53.0	710.0	940.0	30
Chlore	mg/kg	1010.0		890.0	1050.0	
Potassium	mg/kg	1658.0	188.0	1416.0	1830.0	10
Calcium	mg/kg	1140.0	65.0	960.0	1260.0	34
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	39.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.7		2.1	5.4	
Iode	µg/kg	70.0		19.0	146.0	14
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	396.0				
Leucine	mg/gN	679.0				
Lysine	mg/gN	491.0				
Méthionine	mg/gN	160.0				
Cystine	mg/gN	49.0				
Phénylalanine	mg/gN	321.0				
Tyrosine	mg/gN	321.0				
Thréonine	mg/gN	283.0				
Tryptophane	mg/gN	87.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	226.0				
Histidine	mg/gN	170.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.4				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.6				
Thréonine	g/kg	1.4				
Tryptophane	g/kg	0.4				
Valine	g/kg	2.2				
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	27.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	0.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.4				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	1.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	3.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	1.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	9.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	4.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.0	0.1	

**Lait :
Demi-écrémé - Pasteurisé**

19042

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	439.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1850.0				
Eau	g/kg	896.0	2.5	891.0	901.0	95
Matières Sèches	g/kg	104.0	2.5	99.0	109.0	95
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.7	5.4	56
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0	1.1	30.0	34.0	56
Lipides Totaux	g/kg	15.7	0.5	14.7	16.7	94
Glucides Disponibles	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	188.2	32.2	120.0	220.0	11
Bêta-Carotène	µg/kg	90.0	40.0	30.0	140.0	9
Vitamine C	mg/kg	25.0				1
Thiamine	mg/kg	0.5	0.1	0.4	0.6	9
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.1	1.5	1.8	9
Acide Pantothénique	mg/kg	3.9	0.5	3.0	4.6	9
Vitamine B6	mg/kg	0.3	0.0	0.2	0.4	9
Vitamine B12	µg/kg	4.0	0.4	3.1	4.6	9
Ac. Folique Libre	µg/kg	42.2	10.1	28.3	69.8	14
Folates Totaux	µg/kg	46.0	12.1	29.3	72.1	14
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	461.0	51.0	417.0	577.0	10
Magnésium	mg/kg	104.0	5.0	100.0	110.0	30
Phosphore	mg/kg	845.0	53.0	710.0	940.0	30
Chlore	mg/kg	1010.0		890.0	1050.0	
Potassium	mg/kg	1658.0	188.0	1416.0	1830.0	10
Calcium	mg/kg	1140.0	65.0	960.0	1260.0	34
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	39.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.7		2.1	5.4	
Iode	µg/kg	70.0		19.0	146.0	14
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	396.0				
Leucine	mg/gN	679.0				
Lysine	mg/gN	491.0				
Méthionine	mg/gN	160.0				
Cystine	mg/gN	49.0				
Phénylalanine	mg/gN	321.0				
Tyrosine	mg/gN	321.0				
Thréonine	mg/gN	283.0				
Tryptophane	mg/gN	87.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	226.0				
Histidine	mg/gN	170.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.4				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.6				
Thréonine	g/kg	1.4				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Tryptophane	g/kg	0.4				
Valine	g/kg	2.2				
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	27.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	0.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.4				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	1.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	3.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	1.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	4.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.3				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	9.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	4.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.0	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	439.0				
Énergie (Méthode 1)	kJ/kg	1850.0				
Matières Sèches	g/kg	104.0	2.5	99.0	109.0	95
Azote Total	g/kg	5.0	0.2	4.7	5.4	56
Protéines (N*6.38)	g/kg	31.9	1.1	30.0	34.5	56
Lipides Totaux	g/kg	15.7	0.5	14.7	16.7	94
Glucides Disponibles	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	175.0	21.0	144.0	216.0	10
Bêta-Carotène	µg/kg	107.0	53.0	43.0	230.0	10
Thiamine	mg/kg	0.4	0.1	0.3	0.5	10
Riboflavine	mg/kg	1.7	0.1	1.6	1.7	10
Acide Pantothénique	mg/kg	3.9	0.5	3.3	4.7	10
Vitamine B6	mg/kg	0.2	0.1	0.2	0.3	10
Vitamine B12	µg/kg	1.5	0.5	0.8	2.3	10
Ac. Folique Libre	µg/kg	11.0	9.0	0.5	34.0	32
Folates Totaux	µg/kg	12.0	10.0	0.5	34.0	32
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	461.0	51.0	417.0	577.0	10
Magnésium	mg/kg	104.0	5.0	100.0	110.0	30
Phosphore	mg/kg	845.0	53.0	710.0	940.0	30
Chlore	mg/kg	1010.0		890.0	1050.0	
Potassium	mg/kg	1658.0	188.0	1416.0	1830.0	10
Calcium	mg/kg	1140.0	65.0	960.0	1260.0	34
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	39.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cobalt	µg/kg	0.8		0.5	1.3	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.7		2.1	5.4	
Iode	µg/kg	70.0		19.0	146.0	14
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	45.3	1.8	42.0	49.0	40
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	396.0				
Leucine	mg/gN	679.0				
Lysine	mg/gN	491.0				
Méthionine	mg/gN	160.0				
Cystine	mg/gN	49.0				
Phénylalanine	mg/gN	321.0				
Tyrosine	mg/gN	321.0				
Thréonine	mg/gN	283.0				
Tryptophane	mg/gN	87.0				
Valine	mg/gN	434.0				
Arginine	mg/gN	226.0				
Histidine	mg/gN	170.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.4				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.6				
Thréonine	g/kg	1.4				
Tryptophane	g/kg	0.4				
Valine	g/kg	2.2				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Arginine	g/kg	1.1				
Histidine	g/kg	0.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.3				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	2.6				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.9				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.9				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	27.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.3				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	1.3				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	64.2				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	32.4				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	0.5				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.4				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	1.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	3.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	1.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	4.0				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.3				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	9.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	4.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.5				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1		0.0	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	320.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1360.0				
Eau	g/kg	910.0	2.8	905.0	915.0	23
Matières Sèches	g/kg	90.0	2.8	85.0	95.0	23
Azote Total	g/kg	5.2	0.2	4.7	5.5	42
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.9	1.5	30.0	35.3	42
Lipides Totaux	g/kg	2.0		0.3	10.0	24
Glucides Disponibles	g/kg	45.4	1.5	42.0	48.0	30
----- VITAMINES -----						
Thiamine	mg/kg	0.5	0.0	0.4	0.5	9
Riboflavine	mg/kg	1.6	0.2	1.2	1.9	14
Acide Pantothénique	mg/kg	3.6	0.4	2.8	4.0	9
Vitamine B6	mg/kg	0.2	0.0	0.2	0.3	9
Vitamine B12	µg/kg	2.2	0.7	1.2	3.4	9
Ac. Folique Libre	µg/kg	26.0	17.0	0.6	50.0	21
Folates Totaux	µg/kg	29.0	19.0	0.6	59.0	21
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	447.0	8.5	438.0	454.0	5
Magnésium	mg/kg	105.0	7.0	90.0	120.0	30
Phosphore	mg/kg	880.0	70.0	770.0	1100.0	30
Chlore	mg/kg	1000.0				
Potassium	mg/kg	1736.0	114.0	1612.0	1902.0	5
Calcium	mg/kg	1120.0	85.0	970.0	1300.0	30
Manganèse	µg/kg			4.5	67.5	
Fer	mg/kg			0.4	2.5	
Cobalt	µg/kg			0.0	2.3	
Cuivre	mg/kg	28.0		0.0	43.0	
Zinc	mg/kg	4.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	45.4	1.5	42.0	48.0	30
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	394.5				
Leucine	mg/gN	624.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	153.5				
Cystine	mg/gN	57.5				
Phénylalanine	mg/gN	310.0				
Tyrosine	mg/gN	319.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	82.0				
Valine	mg/gN	433.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	169.0				
Alanine	mg/gN	239.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1419.0				
Glycocolle	mg/gN	140.5				
Proline	mg/gN	657.0				
Sérine	mg/gN	365.5				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.2				
Lysine	g/kg	2.6				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
Tyrosine	g/kg	1.6			
Thréonine	g/kg	1.5			
Tryptophane	g/kg	0.4			
Valine	g/kg	2.2			
Arginine	g/kg	1.2			
Histidine	g/kg	0.9			
Alanine	g/kg	1.2			
Acide Aspartique	g/kg	2.6			
Acide Glutamique	g/kg	7.3			
Glycocolle	g/kg	0.7			
Proline	g/kg	3.4			
Sérine	g/kg	1.9			
----- STEROLS en g/kg -----					
Cholestérol	g/kg	Tr.			

Lait :
Ecrémé - Stérilisé, < 0.3 % MG

19053

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	320.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1360.0				
Eau	g/kg	910.0	2.8	905.0	915.0	23
Matières Sèches	g/kg	90.0	2.8	85.0	95.0	23
Azote Total	g/kg	5.2	0.2	4.7	5.5	42
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.9	1.5	30.0	35.3	42
Lipides Totaux	g/kg	2.0		0.3	10.0	24
Glucides Disponibles	g/kg	45.4	1.5	42.0	48.0	30
----- VITAMINES -----						
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	11.0	9.0	0.5	34.0	32
Folates Totaux	µg/kg	12.0	10.0	0.5	34.0	32
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	447.0	8.5	438.0	454.0	5
Magnésium	mg/kg	105.0	7.0	90.0	120.0	30
Phosphore	mg/kg	880.0	70.0	770.0	1100.0	30
Chlore	mg/kg	1000.0				
Potassium	mg/kg	1736.0	114.0	1612.0	1903.0	5
Calcium	mg/kg	1120.0	85.0	970.0	1300.0	30
Manganèse	µg/kg			4.5	67.5	
Fer	mg/kg			0.4	2.5	
Cobalt	µg/kg			0.0	2.3	
Cuivre	mg/kg	28.0		0.0	43.0	
Zinc	mg/kg	4.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Lactose	g/kg	45.4	1.5	42.0	48.0	30
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	394.5				
Leucine	mg/gN	624.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	153.5				
Cystine	mg/gN	57.5				
Phénylalanine	mg/gN	310.0				
Tyrosine	mg/gN	319.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	82.0				
Valine	mg/gN	433.0				
Arginine	mg/gN	234.0				
Histidine	mg/gN	169.0				
Alanine	mg/gN	239.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1419.0				
Glycocolle	mg/gN	140.5				
Proline	mg/gN	657.0				
Sérine	mg/gN	365.5				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.2				
Lysine	g/kg	2.6				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.6				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.4				
Valine	g/kg	2.2				
Arginine	g/kg	1.2				

Lait :
Ecrémé - Stérilisé, < 0.3 % MG

19053
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.2				
Acide Aspartique	g/kg	2.6				
Acide Glutamique	g/kg	7.3				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.4				
Sérine	g/kg	1.9				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	Tr.				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	14780.0				
Eau	g/kg	40.0				
Matières Sèches	g/kg	960.0				
Azote Total	g/kg	55.6				
Protéines (N*6.38)	g/kg	355.0				
Lipides Totaux	g/kg	8.0		0.0	15.0	
Glucides Disponibles	g/kg	528.0				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	Tr.				
Bêta-Carotène	µg/kg	Tr.				
Vitamine D	µg/kg	0.0				
Vitamine E	mg/kg	Tr.				
Vitamine C	mg/kg	50.0				
Thiamine	mg/kg	3.8				
Riboflavine	mg/kg	18.0				
Niacine	mg/kg	10.0				
Acide Pantothénique	mg/kg	35.0				
Vitamine B6	mg/kg	2.5				
Vitamine B12	µg/kg	30.0				
Ac. Folique Libre	µg/kg	360.0	60.0	230.0	430.0	11
Folates Totaux	µg/kg	430.0	90.0	350.0	510.0	4
Biotine	µg/kg	150.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	6820.0	500.0	6000.0	7300.0	6
Magnésium	mg/kg	1120.0	40.0	1080.0	1160.0	3
Phosphore	mg/kg	11060.0	580.0	10400.0	11860.0	6
Potassium	mg/kg	15370.0	1720.0	13800.0	17200.0	3
Calcium	mg/kg	13010.0	760.0	12460.0	14100.0	4
Fer	mg/kg	5.2	2.6	2.8	8.0	3
Cuivre	mg/kg	2.0				
Zinc	mg/kg	47.5		44.0	51.0	2
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	381.0				
Leucine	mg/gN	631.0				
Lysine	mg/gN	503.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	58.0				
Phénylalanine	mg/gN	320.0				
Tyrosine	mg/gN	304.0				
Thréonine	mg/gN	297.0				
Tryptophane	mg/gN	90.0				
Valine	mg/gN	442.0				
Arginine	mg/gN	239.0				
Histidine	mg/gN	176.0				
Alanine	mg/gN	230.0				
Acide Aspartique	mg/gN	505.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1386.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	615.0				
Sérine	mg/gN	359.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	21.2				
Leucine	g/kg	35.1				
Lysine	g/kg	28.0				
Méthionine	g/kg	9.2				
Cystine	g/kg	3.2				
Phénylalanine	g/kg	17.8				
Tyrosine	g/kg	16.9				

Lait :
Ecrémé - en Poudre

19054
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Threonine	g/kg	16.5				
Tryptophane	g/kg	5.0				
Valine	g/kg	24.6				
Arginine	g/kg	13.3				
Histidine	g/kg	9.8				
Alanine	g/kg	12.8				
Acide Aspartique	g/kg	28.1				
Acide Glutamique	g/kg	77.1				
Glycocolle	g/kg	7.7				
Proline	g/kg	34.2				
Serine	g/kg	20.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3240.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13360.0				
Eau	g/kg	601.5	31.4	534.0	663.0	68
Matières Sèches	g/kg	398.5	31.4	337.0	466.0	68
Azote Total	g/kg	3.6	0.3	2.8	3.9	37
Protéines (N*6.38)	g/kg	22.7	1.9	18.0	25.0	37
Lipides Totaux	g/kg	335.0	32.8	292.0	405.0	81
Glucides Disponibles	g/kg	36.2				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2500.0		2300.0	3250.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	1500.0		1150.0	2050.0	
Vitamine E	mg/kg	8.0		5.0	10.0	
Vitamine C	mg/kg	8.0		6.0	10.0	
Thiamine	mg/kg	0.3		0.2	0.3	
Riboflavine	mg/kg	1.4		0.9	1.7	
Niacine	mg/kg	0.6		0.4	1.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	2.5		2.0	3.4	
Vitamine B6	mg/kg	0.3		0.2	0.4	
Vitamine B12	µg/kg	2.0		1.8	7.2	
Ac. Folique Libre	µg/kg	30.0		20.0	40.0	
Folates Totaux	µg/kg	35.0		30.0	40.0	
Biotine	µg/kg	20.0		9.0	48.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	340.0		180.0	350.0	
Magnésium	mg/kg	75.0		50.0	120.0	
Phosphore	mg/kg	600.0		270.0	690.0	
Potassium	mg/kg	1000.0		600.0	1480.0	
Calcium	mg/kg	750.0		630.0	970.0	
Fer	mg/kg	1.0		0.2	2.5	
Cuivre	mg/kg			0.0	1.6	
Zinc	mg/kg	2.5		1.4	3.7	
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.3				
Leucine	g/kg	2.3				
Lysine	g/kg	1.8				
Méthionine	g/kg	0.6				
Cystine	g/kg	0.2				
Phénylalanine	g/kg	1.2				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Tyrosine	g/kg	1.1				
Thréonine	g/kg	1.0				
Tryptophane	g/kg	0.3				
Valine	g/kg	1.5				
Arginine	g/kg	0.8				
Histidine	g/kg	0.6				
Alanine	g/kg	0.8				
Acide Aspartique	g/kg	1.8				
Acide Glutamique	g/kg	5.0				
Glycocolle	g/kg	0.5				
Proline	g/kg	2.2				
Sérine	g/kg	1.3				

----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				

----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	11.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	7.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	9.5				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	1.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	11.1				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.3				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	33.9				
AG 14:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	4.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	4.7				
AG 15:0 anteiso	g/kg	2.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	82.9				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.3				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	3.1				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	1.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	35.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	78.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.5				
AG C13:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	1.0				
AG C17:0 iso	g/kg	1.8				
AG C17:0 anteiso	g/kg	2.6				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.2				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	212.4				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	95.0				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	8.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.1				

Crème de lait :
- épaisse

19410

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3200.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13170.0				
Eau	g/kg	611.0	29.0	572.0	650.0	8
Matières Sèches	g/kg	389.0	29.0	350.0	428.0	8
Azote Total	g/kg	3.6	0.5	2.8	4.1	5
Protéines (N*6.38)	g/kg	23.0	3.0	18.0	26.0	5
Lipides Totaux	g/kg	333.0	29.0	293.0	369.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	28.4				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.3				
Leucine	g/kg	2.3				
Lysine	g/kg	1.8				
Méthionine	g/kg	0.6				
Cystine	g/kg	0.2				
Phénylalanine	g/kg	1.2				
Tyrosine	g/kg	1.1				
Thréonine	g/kg	1.1				
Tryptophane	g/kg	0.3				
Valine	g/kg	1.5				
Arginine	g/kg	0.8				
Histidine	g/kg	0.6				
Alanine	g/kg	0.8				
Acide Aspartique	g/kg	1.8				
Acide Glutamique	g/kg	5.1				
Glycocolle	g/kg	0.5				
Proline	g/kg	2.2				
Sérine	g/kg	1.3				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	

Crème de lait :
- épaisse

19410

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
AG 14:0 iso	g/kg	0.1				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.7				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	11.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	9.4				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	11.0				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.3				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	33.7				
AG 14:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	4.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	4.6				
AG 15:0 anteiso	g/kg	2.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	82.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.3				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	3.1				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	1.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	35.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	78.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.5				
AG C13:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	1.0				
AG C17:0 iso	g/kg	1.8				
AG C17:0 anteiso	g/kg	2.6				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.2				
Ac. gras saturés totaux	g/kg	211.2				
Ac. gras monoinsaturés totaux	g/kg	94.4				
Ac. gras polyinsaturés totaux	g/kg	8.2				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.1				

Crème de lait :
- Stérilisée, liquide

19415

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3300.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13620.0				
Eau	g/kg	593.0	4.0	585.0	598.0	8
Matières Sèches	g/kg	407.0	4.0	402.0	415.0	8
Azote Total	g/kg	3.5	1.5	3.3	3.6	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	22.2	9.6	21.0	23.0	4
Lipides Totaux	g/kg	341.0	7.8	336.0	355.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	39.0				
----- VITAMINES -----						
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.1				
Riboflavine	mg/kg	1.0				
Niacine	mg/kg	0.6				
Acide Pantothénique	mg/kg	2.8				
Vitamine B6	mg/kg	0.1				
Vitamine B12	µg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	Tr.				
Folates Totaux	µg/kg	Tr.				
Biotine	µg/kg	13.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.2				
Leucine	g/kg	2.2				
Lysine	g/kg	1.7				
Méthionine	g/kg	0.6				
Cystine	g/kg	0.2				
Phénylalanine	g/kg	1.1				
Tyrosine	g/kg	1.1				
Thréonine	g/kg	1.0				
Tryptophane	g/kg	0.3				
Valine	g/kg	1.5				
Arginine	g/kg	0.8				
Histidine	g/kg	0.6				
Alanine	g/kg	0.8				
Acide Aspartique	g/kg	1.8				
Acide Glutamique	g/kg	4.9				
Glycocolle	g/kg	0.5				
Proline	g/kg	2.1				
Sérine	g/kg	1.3				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Laurooléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	11.3				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	7.1				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	9.7				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	1.0				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	11.3				
Ac. Laurooléique (C12:1)	g/kg	0.3				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	34.5				
AG 14:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	4.5				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	4.7				
AG 15:0 anteiso	g/kg	2.3				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	84.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	6.4				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	3.2				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	1.3				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	36.4				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	80.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.6				
AG C13:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	1.1				
AG C17:0 iso	g/kg	1.8				
AG C17:0 anteiso	g/kg	2.7				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.2				

Crème de lait :
- Stérilisée, liquide

[19415]
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac.gras saturés totaux	g/kg	216.2			
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	96.7			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	8.3			
-----	STEROLS en g/kg	-----			
Cholestérol	g/kg	1.1			

Crème de lait :
- Stéril. sucrée, sous pression

19420

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3285.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	13575.0				
Eau	g/kg	560.0	19.0	536.0	589.0	8
Matières Sèches	g/kg	440.0	19.0	411.0	464.0	8
Azote Total	g/kg	3.1		3.0	3.6	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	20.0		19.0	23.0	3
Lipides Totaux	g/kg	314.0	19.0	275.0	336.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	101.0				
----- VITAMINES -----						
Vitamine C	mg/kg	Tr.				
Thiamine	mg/kg	0.1				
Riboflavine	mg/kg	1.0				
Niacine	mg/kg	0.6				
Acide Pantothénique	mg/kg	2.8				
Vitamine B6	mg/kg	0.1				
Vitamine B12	µg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	Tr.				
Folates Totaux	µg/kg	Tr.				
Biotine	µg/kg	13.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.1				
Leucine	g/kg	2.0				
Lysine	g/kg	1.6				
Méthionine	g/kg	0.5				
Cystine	g/kg	0.2				
Phénylalanine	g/kg	1.0				
Tyrosine	g/kg	1.0				
Thréonine	g/kg	0.9				
Tryptophane	g/kg	0.3				
Valine	g/kg	1.3				
Arginine	g/kg	0.7				
Histidine	g/kg	0.6				
Alanine	g/kg	0.7				
Acide Aspartique	g/kg	1.6				
Acide Glutamique	g/kg	4.4				
Glycocolle	g/kg	0.4				
Proline	g/kg	1.9				
Sérine	g/kg	1.1				

Crème de lait :

- Stéril., sucrée, sous pression

[19420]

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Laurooléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	10.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	6.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	8.9				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	10.4				
Ac. Laurooléique (C12:1)	g/kg	0.3				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.3				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	32.8				
AG 14:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	4.2				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	4.4				
AG 15:0 anteiso	g/kg	2.1				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	77.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.9				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	2.9				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	1.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	33.5				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	73.9				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.0				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	2.4				
AG C13:0 iso	g/kg	0.3				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	1.0				
AG C17:0 iso	g/kg	1.7				
AG C17:0 anteiso	g/kg	2.5				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.2				

Crème de lait :

- Stéril., sucrée, sous pression

[19420]

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac.gras saturés totaux	g/kg	199.1			
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	89.0			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.7			
-----	STEROLS en g/kg	-----			
Cholestérol	g/kg	1.1			

Crème de lait :
- légère

19430

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2035.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	8400.0				
Eau	g/kg	720.0				
Matières Sèches	g/kg	280.0				
Azote Total	g/kg	4.2				
Protéines (N*6.38)	g/kg	27.0				
Lipides Totaux	g/kg	200.0		120.0	300.0	
Glucides Disponibles	g/kg	34.0				
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1800.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	1000.0				
Vitamine E	mg/kg	5.0				
Vitamine C	mg/kg	9.0				
Thiamine	mg/kg	0.3				
Riboflavine	mg/kg	1.4				
Niacine	mg/kg	0.7				
Acide Pantothénique	mg/kg	3.0				
Vitamine B6	mg/kg	0.2				
Vitamine B12	µg/kg	2.5				
Ac. Folique Libre	µg/kg	30.0				
Folates Totaux	µg/kg	40.0		20.0	110.0	
Biotine	µg/kg	20.0				
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	450.0				
Magnésium	mg/kg	85.0				
Phosphore	mg/kg	650.0				
Potassium	mg/kg	1300.0				
Calcium	mg/kg	940.0				
Fer	mg/kg	0.4				
Cuivre	mg/kg	2.0				
Zinc	mg/kg	2.5				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.5				
Leucine	g/kg	2.7				
Lysine	g/kg	2.1				
Méthionine	g/kg	0.7				
Cystine	g/kg	0.2				
Phénylalanine	g/kg	1.4				
Tyrosine	g/kg	1.3				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Thréonine	g/kg	1.2				
Tryptophane	g/kg	0.4				
Valine	g/kg	1.8				
Arginine	g/kg	1.0				
Histidine	g/kg	0.7				
Alanine	g/kg	1.0				
Acide Aspartique	g/kg	2.2				
Acide Glutamique	g/kg	5.9				
Glycocolle	g/kg	0.6				
Proline	g/kg	2.6				
Sérine	g/kg	1.5				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	6.6				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	4.2				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.7				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	5.7				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	6.6				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	0.2				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	0.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	20.2				
AG 14:0 iso	g/kg	0.2				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	2.7				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	2.8				
AG 15:0 anteiso	g/kg	1.3				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	0.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	49.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	3.8				

Crème de lait :
- légère

19430
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	1.9				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	21.4				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	47.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	1.5				
AG C13:0 iso	g/kg	0.2				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.6				
AG C17:0 iso	g/kg	1.1				
AG C17:0 anteiso	g/kg	1.6				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	0.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	126.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	56.7				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	4.9				
-----		STEROLS en g/kg	-----			
Cholestérol	g/kg	0.7				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	410.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1960.0				
Eau	g/kg	863.0	20.7	802.0	891.0	23
Matières Sèches	g/kg	137.0	20.7	109.0	198.0	23
Lipides/MS	p. 100	1.2	1.8	0.0	6.3	21
Azote Total	g/kg	11.7	2.2	8.3	14.6	9
Protéines (N*6.38)	g/kg	75.0	14.2	53.0	93.0	9
Lipides Totaux	g/kg	1.7	2.2	0.0	8.0	21
Glucides Disponibles	g/kg	39.0	7.0	29.0	50.0	9
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	0.0				13
Bêta-Carotène	µg/kg	0.0				13
Vitamine C	mg/kg	5.0		0.0	10.0	13
Ac. Folique Libre	µg/kg	5.7		5.4	6.0	2
Folates Totaux	µg/kg	27.5		20.0	32.0	3
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	330.0		290.0	370.0	2
Phosphore	mg/kg	500.0				
Potassium	mg/kg	1100.0				1
Calcium	mg/kg	1260.0		900.0	1830.0	6
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	4.5				
Leucine	g/kg	7.9				
Lysine	g/kg	6.1				
Méthionine	g/kg	2.4				
Cystine	g/kg	0.7				
Phénylalanine	g/kg	4.2				
Tyrosine	g/kg	4.2				
Thréonine	g/kg	3.4				
Tryptophane	g/kg	0.9				
Valine	g/kg	5.2				
Arginine	g/kg	3.0				
Histidine	g/kg	2.3				
Alanine	g/kg	3.4				
Acide Aspartique	g/kg	5.9				
Acide Glutamique	g/kg	16.5				
Glycocolle	g/kg	1.7				
Proline	g/kg	8.4				
Sérine	g/kg	4.5				

Fromage Frais :
- 20 % MG

19510

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	780.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3280.0				
Eau	g/kg	837.0	29.0	772.0	878.0	14
Matières Sèches	g/kg	163.0	29.0	122.0	228.0	14
Lipides/MS	p. 100	21.0	1.6	17.8	23.1	14
Azote Total	g/kg	13.3		10.8	15.2	6
Protéines (N*6.38)	g/kg	85.0		69.0	97.0	6
Lipides Totaux	g/kg	34.0	5.0	25.0	41.0	17
Glucides Disponibles	g/kg	36.0		30.0	51.0	6
----- VITAMINES -----						
Activité Vitaminique A	µg/kg	267.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	160.0				
Vitamine D	µg/kg	0.6				
Vitamine E	mg/kg	0.8				
Ac. Folique Libre	µg/kg	15.0		14.0	16.0	2
Folates Totaux	µg/kg	160.0		130.0	180.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	350.0				1
Phosphore	mg/kg	600.0				1
Potassium	mg/kg	1300.0				1
Calcium	mg/kg	1240.0		950.0	1940.0	6
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	5.1				
Leucine	g/kg	9.0				
Lysine	g/kg	6.9				
Méthionine	g/kg	2.7				
Cystine	g/kg	0.8				
Phénylalanine	g/kg	4.8				
Tyrosine	g/kg	4.8				
Thréonine	g/kg	3.9				
Tryptophane	g/kg	1.0				
Valine	g/kg	5.9				
Arginine	g/kg	3.4				
Histidine	g/kg	2.6				
Alanine	g/kg	3.8				
Acide Aspartique	g/kg	6.7				
Acide Glutamique	g/kg	18.8				
Glycocolle	g/kg	1.9				
Proline	g/kg	9.6				
Sérine	g/kg	5.1				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.3				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.6				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.5				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	10.3				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	1.0				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	4.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	8.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.8				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.3				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	21.5				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	9.7				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.1				

Fromage Frais :
- 30 % MG

19515

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1000.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4170.0				
Eau	g/kg	809.0	10.0	790.0	821.0	7
Matières Sèches	g/kg	191.0	10.0	179.0	210.0	7
Lipides/MS	p. 100	31.2	1.9	29.0	33.5	7
Azote Total	g/kg	12.7		11.1	15.1	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	81.0		71.0	96.0	3
Lipides Totaux	g/kg	59.0	4.0	52.0	63.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	38.0		31.0	49.0	3
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	580.0		540.0	630.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	700.0		700.0	700.0	2
Vitamine C	mg/kg	11.0		8.0	15.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	350.0				1
Phosphore	mg/kg	600.0				1
Potassium	mg/kg	1150.0				1
Calcium	mg/kg	1085.0		900.0	1340.0	4
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	4.9				
Leucine	g/kg	8.6				
Lysine	g/kg	6.6				
Méthionine	g/kg	2.6				
Cystine	g/kg	0.8				
Phénylalanine	g/kg	4.5				
Tyrosine	g/kg	4.5				
Thréonine	g/kg	3.7				
Tryptophane	g/kg	1.0				
Valine	g/kg	5.6				
Arginine	g/kg	3.3				
Histidine	g/kg	2.5				
Alanine	g/kg	3.6				
Acide Aspartique	g/kg	6.4				
Acide Glutamique	g/kg	17.9				
Glycocolle	g/kg	1.8				
Proline	g/kg	9.1				
Sérine	g/kg	4.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.2				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.8				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.5				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	1.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	6.2				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	17.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	1.8				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	7.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	14.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.5				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	37.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	16.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	1.8				

Fromage Frais :
- 40 % MG

19522

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1200.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4980.0				
Eau	g/kg	805.0	24.0	764.0	842.0	65
Matières Sèches	g/kg	195.0	24.0	158.0	236.0	65
Lipides/MS	p. 100	41.0	2.9	35.3	45.9	65
Azote Total	g/kg	12.1	3.1	6.3	15.7	11
Protéines (N*6.38)	g/kg	77.0	20.0	40.0	100.0	11
Lipides Totaux	g/kg	80.0	14.0	62.0	105.0	65
Glucides Disponibles	g/kg	34.0	6.0	26.0	47.0	11
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	740.0	160.0	420.0	870.0	6
Bêta-Carotène	µg/kg	380.0	310.0	0.0	700.0	6
Vitamine D	µg/kg	1.3				
Vitamine E	mg/kg	1.9		1.1	3.1	
Vitamine C	mg/kg	12.0	9.0	5.0	30.0	6
Ac. Folique Libre	µg/kg	60.0	18.0	45.0	90.0	5
Folates Totaux	µg/kg	260.0	38.0	220.0	320.0	6
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	290.0		270.0	320.0	3
Magnésium	mg/kg	100.0		50.0	160.0	
Phosphore	mg/kg	1040.0		500.0	1300.0	5
Potassium	mg/kg	900.0				1
Calcium	mg/kg	1110.0	260.0	800.0	1500.0	11
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	4.6				
Leucine	g/kg	8.1				
Lysine	g/kg	6.2				
Méthionine	g/kg	2.4				
Cystine	g/kg	0.7				
Phénylalanine	g/kg	4.3				
Tyrosine	g/kg	4.3				
Thréonine	g/kg	3.5				
Tryptophane	g/kg	0.9				
Valine	g/kg	5.4				
Arginine	g/kg	3.1				
Histidine	g/kg	2.3				
Alanine	g/kg	3.5				
Acide Aspartique	g/kg	6.1				
Acide Glutamique	g/kg	17.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Glycocolle	g/kg	1.7				
Proline	g/kg	8.7				
Sérine	g/kg	4.7				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	2.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	1.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.2				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	8.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	24.1				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	2.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	9.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	19.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	1.8				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.6				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	50.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	22.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	2.5				

Fromage Frais :
Demi-Sel - 40-50 % MG

19524

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1910.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	7940.0				
Eau	g/kg	668.0		629.0	788.0	
Matières Sèches	g/kg	332.0		212.0	371.0	
Lipides/MS	p. 100	40.3		37.3	62.0	
Azote Total	g/kg	24.1		23.5	24.5	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	154.0		150.0	156.0	4
Lipides Totaux	g/kg	134.0	36.0	90.0	230.0	33
Glucides Disponibles	g/kg	23.0		19.0	26.0	5
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1650.0				1
Bêta-Carotène	µg/kg	1100.0				1
Vitamine C	mg/kg	5.0				1
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6100.0		5900.0	6500.0	3
Magnésium	mg/kg	120.0				
Phosphore	mg/kg	950.0				1
Potassium	mg/kg	1100.0				1
Calcium	mg/kg	840.0		800.0	900.0	5
Zinc	mg/kg	5.0				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Sterols totaux	g/kg	46.0	212.0	371.0	31.0	21
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	9.2				
Leucine	g/kg	16.3				
Lysine	g/kg	12.5				
Méthionine	g/kg	4.9				
Cystine	g/kg	1.5				
Phénylalanine	g/kg	8.6				
Tyrosine	g/kg	8.6				
Thréonine	g/kg	7.0				
Tryptophane	g/kg	1.8				
Valine	g/kg	10.7				
Arginine	g/kg	6.2				
Histidine	g/kg	4.7				
Alanine	g/kg	6.9				
Acide Aspartique	g/kg	12.1				
Acide Glutamique	g/kg	34.0				
Glycocolle	g/kg	3.4				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Proline	g/kg	17.4				
Sérine	g/kg	9.3				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.5				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	4.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.0				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	2.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.9				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	14.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	40.4				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	4.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	16.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	32.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	3.1				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	1.1				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	84.8				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	38.3				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	4.2				

Fromage Frais :
Demi-Sel - 60 % MG

19525

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2755.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	11400.0				
Eau	g/kg	606.0	28.0	562.0	632.0	5
Matières Sèches	g/kg	394.0	28.0	368.0	438.0	5
Lipides/MS	p. 100	60.7	1.0	59.4	61.6	5
Azote Total	g/kg	18.3		17.1	20.4	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	117.0		109.0	130.0	3
Lipides Totaux	g/kg	247.0	19.0	225.0	270.0	7
Glucides Disponibles	g/kg	17.0		16.0	20.0	3
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1560.0				1
Bêta-Carotène	µg/kg	600.0				1
Vitamine C	mg/kg	Tr.				1
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	6000.0		5730.0	6500.0	3
Phosphore	mg/kg	950.0				1
Potassium	mg/kg	1100.0				1
Calcium	mg/kg	830.0		800.0	900.0	3
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	7.8				
Leucine	g/kg	13.7				
Lysine	g/kg	10.5				
Méthionine	g/kg	4.1				
Cystine	g/kg	1.2				
Phénylalanine	g/kg	7.3				
Tyrosine	g/kg	7.3				
Thréonine	g/kg	5.9				
Tryptophane	g/kg	1.6				
Valine	g/kg	9.1				
Arginine	g/kg	5.2				
Histidine	g/kg	4.0				
Alanine	g/kg	5.9				
Acide Aspartique	g/kg	10.2				
Acide Glutamique	g/kg	28.7				
Glycocolle	g/kg	2.9				
Proline	g/kg	14.7				
Sérine	g/kg	7.9				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.9				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	7.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.9				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	2.3				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	4.7				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	3.6				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	26.0				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	74.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	7.5				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	29.6				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	59.1				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	5.7				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	2.0				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	156.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	70.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	7.7				

Fromage Frais :
Salé - 70 % MG, Aromatisé

19530

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	3850.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	15870.0				
Eau	g/kg	485.0	5.0	478.0	490.0	7
Matières Sèches	g/kg	515.0	5.0	510.0	522.0	7
Lipides/MS	p. 100	72.2	3.2	70.0	77.2	7
Azote Total	g/kg	15.4		13.6	17.1	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	98.0		87.0	109.0	2
Lipides Totaux	g/kg	373.0	19.0	357.0	400.0	8
Glucides Disponibles	g/kg	25.0		17.0	33.0	2
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	2400.0		2040.0	2760.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	1950.0		1800.0	2100.0	2
Vitamine C	mg/kg	2.5		0.0	5.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	5400.0				1
Magnésium	mg/kg	100.0				1
Phosphore	mg/kg	1270.0		1100.0	1500.0	3
Potassium	mg/kg	1330.0				1
Calcium	mg/kg	940.0		750.0	1100.0	4
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	5.9				
Leucine	g/kg	10.3				
Lysine	g/kg	7.9				
Méthionine	g/kg	3.1				
Cystine	g/kg	0.9				
Phénylalanine	g/kg	5.5				
Tyrosine	g/kg	5.5				
Thréonine	g/kg	4.5				
Tryptophane	g/kg	1.2				
Valine	g/kg	6.8				
Arginine	g/kg	3.9				
Histidine	g/kg	3.0				
Alanine	g/kg	4.4				
Acide Aspartique	g/kg	7.7				
Acide Glutamique	g/kg	21.7				
Glycocolle	g/kg	2.2				
Proline	g/kg	11.1				
Sérine	g/kg	5.9				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.9				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.0				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	1.2				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	11.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	2.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	3.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	7.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	5.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	39.3				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	112.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	11.4				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	44.8				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	89.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	8.6				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	3.0				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	236.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	106.5				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	11.6				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1410.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	5850.0				
Eau	g/kg	761.0	9.0	737.0	770.0	19
Matières Sèches	g/kg	239.0	9.0	230.0	263.0	19
Lipides/MS	p. 100	42.2	1.9	39.1	46.5	19
Azote Total	g/kg	15.1		14.9	15.2	3
Protéines (N*6.38)	g/kg	96.0		95.0	97.0	3
Lipides Totaux	g/kg	101.0	8.0	90.0	120.0	20
Glucides Disponibles	g/kg	30.0		27.0	33.0	3
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	900.0	210.0	630.0	1140.0	4
Bêta-Carotène	µg/kg	600.0	320.0	300.0	1000.0	4
Vitamine C	mg/kg	8.0	6.0	5.0	18.0	4
Ac. Folique Libre	µg/kg	39.0		27.0	46.0	3
Folates Totaux	µg/kg	289.0		180.0	380.0	3
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	320.0				1
Magnésium	mg/kg	100.0				
Phosphore	mg/kg	900.0		600.0	1200.0	2
Potassium	mg/kg	1150.0				1
Calcium	mg/kg	1110.0		960.0	1270.0	4
Zinc	mg/kg	5.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	5.8				
Leucine	g/kg	10.1				
Lysine	g/kg	7.8				
Méthionine	g/kg	3.0				
Cystine	g/kg	0.9				
Phénylalanine	g/kg	5.4				
Tyrosine	g/kg	5.4				
Thréonine	g/kg	4.4				
Tryptophane	g/kg	1.1				
Valine	g/kg	6.7				
Arginine	g/kg	3.9				
Histidine	g/kg	2.9				
Alanine	g/kg	4.3				
Acide Aspartique	g/kg	7.5				
Acide Glutamique	g/kg	21.2				
Glycocolle	g/kg	2.1				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Proline	g/kg	10.8				
Sérine	g/kg	5.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.3				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	3.0				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	1.9				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.4				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	10.6				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	30.5				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	3.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	12.1				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	24.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	2.3				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	0.8				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	63.9				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	28.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	3.2				

Fromage Frais :
Petit Suisse - 60 % MG

19570

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	2110.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	8720.0				
Eau	g/kg	692.0				
Matières Sèches	g/kg	308.0				
Lipides/MS	p. 100	60.0				
Azote Total	g/kg	13.0		12.1	14.0	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	83.0		77.0	89.0	4
Lipides Totaux	g/kg	185.0		183.0	189.0	3
Glucides Disponibles	g/kg	30.0		20.0	43.0	4
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	1365.0		690.0	2040.0	2
Bêta-Carotène	µg/kg	850.0		600.0	1100.0	2
Vitamine C	mg/kg	0.0				2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	300.0				1
Magnésium	mg/kg	100.0				
Phosphore	mg/kg	600.0				1
Potassium	mg/kg	1100.0				1
Calcium	mg/kg	940.0		930.0	960.0	4
Zinc	mg/kg	5.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	382.0				
Leucine	mg/gN	673.0				
Lysine	mg/gN	517.0				
Méthionine	mg/gN	201.0				
Cystine	mg/gN	60.0				
Phénylalanine	mg/gN	357.0				
Tyrosine	mg/gN	357.0				
Thréonine	mg/gN	290.0				
Tryptophane	mg/gN	76.0				
Valine	mg/gN	444.0				
Arginine	mg/gN	256.0				
Histidine	mg/gN	194.0				
Alanine	mg/gN	287.0				
Acide Aspartique	mg/gN	501.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1410.0				
Glycocolle	mg/gN	141.0				
Proline	mg/gN	720.0				
Sérine	mg/gN	385.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	5.0				
Leucine	g/kg	8.8				
Lysine	g/kg	6.7				
Méthionine	g/kg	2.6				
Cystine	g/kg	0.8				
Phénylalanine	g/kg	4.6				
Tyrosine	g/kg	4.6				
Thréonine	g/kg	3.8				
Tryptophane	g/kg	1.0				
Valine	g/kg	5.8				
Arginine	g/kg	3.3				
Histidine	g/kg	2.5				
Alanine	g/kg	3.7				
Acide Aspartique	g/kg	6.5				
Acide Glutamique	g/kg	18.3				
Glycocolle	g/kg	1.8				
Proline	g/kg	9.4				
Sérine	g/kg	5.0				

Fromage Frais :
Petit Suisse - 60 % MG

19570

(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	0.8				
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.0				
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	2.0				
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	1.5				
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	11.1				
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	31.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	3.2				
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	12.7				
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	25.3				
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	2.4				
Ac. Linoléénique (C18:3)	% AGtot	0.8				
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	66.9				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.2				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	3.3				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.5				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	5.4				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	1.4				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	1.8				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	3.5				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	2.6				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	19.4				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	55.8				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	5.6				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	22.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	44.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	4.2				
Ac. Linoléénique (C18:3)	g/kg	1.4				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	117.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	52.8				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	5.8				

Yaourt :
- lait entier

19601

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	710.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2970.0				
Eau	g/kg	857.0		829.0	879.0	23
Matières Sèches	g/kg	143.0		121.0	171.0	23
Azote Total	g/kg	6.6		6.0	7.1	
Protéines (N*6.38)	g/kg	42.0		38.0	45.0	
Lipides Totaux	g/kg	35.0		26.0	41.0	23
Glucides Disponibles	g/kg	50.0		36.0	58.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	270.0		200.0	300.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	160.0		100.0	200.0	
Vitamine D	µg/kg			0.2	0.9	
Vitamine E	mg/kg	0.9		0.4	1.0	
Vitamine C	mg/kg	10.0		0.0	20.0	
Thiamine	mg/kg	0.4		0.3	0.6	
Riboflavine	mg/kg	1.8		1.4	2.4	
Niacine	mg/kg	1.0		0.7	1.8	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5		2.8	4.2	
Vitamine B6	mg/kg	0.4		0.2	0.7	
Vitamine B12	µg/kg	Tr.		0.0	3.7	
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0				
Folates Totaux	µg/kg	30.0		0.0	100.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	640.0	30.0	590.0	680.0	6
Magnésium	mg/kg	150.0	20.0	120.0	170.0	6
Phosphore	mg/kg	1120.0				
Potassium	mg/kg	2040.0	190.0	1770.0	2310.0	6
Calcium	mg/kg	1550.0	100.0	1460.0	1730.0	6
Manganèse	µg/kg	25.0		13.0	40.0	
Fer	mg/kg	0.5		0.3	0.7	
Cuivre	mg/kg	0.1		0.0	0.3	
Zinc	mg/kg	3.8		2.1	5.5	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0		8.0	10.0	
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.3				
Leucine	g/kg	4.2				
Lysine	g/kg	3.3				
Méthionine	g/kg	1.1				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Cystine	g/kg	0.4				
Phénylalanine	g/kg	2.2				
Tyrosine	g/kg	2.0				
Thréonine	g/kg	1.9				
Tryptophane	g/kg	0.6				
Valine	g/kg	2.8				
Arginine	g/kg	1.5				
Histidine	g/kg	1.2				
Alanine	g/kg	1.5				
Acide Aspartique	g/kg	3.3				
Acide Glutamique	g/kg	9.2				
Glycocolle	g/kg	0.9				
Proline	g/kg	4.0				
Sérine	g/kg	2.4				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linoléique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	0.1				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.2				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.5				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	1.0				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.2				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	Tr.				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.5				
AG 14:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.5				

Yaourt :
- lait entier

19601
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.5				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	8.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.7				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	3.7				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	8.2				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.6				
Ac. Linoléinique (C18:3)	g/kg	0.3				
AG C13:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac.Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.1				
AG C17:0 iso	g/kg	0.2				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.3				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	Tr.				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	22.2				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	9.9				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.9				

Yaourt :
nature - lait partiel. écrémé

19605

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	500.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2130.0				
Eau	g/kg	877.0		871.0	895.0	31
Matières Sèches	g/kg	123.0		105.0	129.0	31
Azote Total	g/kg	6.7		6.4	7.1	
Protéines (N*6.38)	g/kg	43.0		41.0	45.0	
Lipides Totaux	g/kg	12.0		8.0	14.0	31
Glucides Disponibles	g/kg	50.0		40.0	63.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	90.0		70.0	150.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	50.0		40.0	150.0	
Activité Vitaminique E	mg/kg	0.3				
Vitamine C	mg/kg	10.0		4.0	23.0	
Thiamine	mg/kg	0.4		0.3	0.6	
Riboflavine	mg/kg	1.8		1.3	2.6	
Niacine	mg/kg	1.1		0.7	2.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5		2.7	3.8	
Vitamine B6	mg/kg	0.4		0.2	0.7	
Vitamine B12	µg/kg	Tr.		0.0	7.2	
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0		15.0	44.0	
Folates Totaux	µg/kg	30.0		20.0	65.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	610.0	50.0	530.0	730.0	29
Magnésium	mg/kg	130.0	10.0	100.0	140.0	29
Phosphore	mg/kg	1140.0				
Potassium	mg/kg	2040.0	120.0	1830.0	2460.0	29
Calcium	mg/kg	1480.0	140.0	1310.0	1780.0	12
Manganèse	µg/kg	24.0		12.0	38.0	
Fer	mg/kg	0.1				
Cuivre	mg/kg	0.4	0.1	0.2	0.8	6
Zinc	mg/kg	8.5		7.0	11.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0		8.0	11.0	
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.4				
Leucine	g/kg	4.3				
Lysine	g/kg	3.4				
Méthionine	g/kg	1.1				
Cystine	g/kg	0.4				

Yaourt :
nature - lait partiel. écrémé

19605

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	500.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	2130.0				
Eau	g/kg	877.0		871.0	895.0	31
Matières Sèches	g/kg	123.0		105.0	129.0	31
Azote Total	g/kg	6.7		6.4	7.1	
Protéines (N*6.38)	g/kg	43.0		41.0	45.0	
Lipides Totaux	g/kg	12.0		8.0	14.0	31
Glucides Disponibles	g/kg	50.0		40.0	63.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	90.0		70.0	150.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	50.0		40.0	150.0	
Vitamine E	mg/kg	0.3				
Vitamine C	mg/kg	10.0		4.0	23.0	
Thiamine	mg/kg	0.4		0.3	0.6	
Riboflavine	mg/kg	1.8		1.3	2.6	
Niacine	mg/kg	1.1		0.7	2.0	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5		2.7	3.8	
Vitamine B6	mg/kg	0.4		0.2	0.7	
Vitamine B12	µg/kg	Tr.		0.0	7.2	
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0		15.0	44.0	
Folates Totaux	µg/kg	30.0		20.0	65.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	610.0	50.0	530.0	730.0	29
Magnésium	mg/kg	130.0	10.0	100.0	140.0	29
Phosphore	mg/kg	1140.0				
Potassium	mg/kg	2040.0	120.0	1830.0	2460.0	29
Calcium	mg/kg	1480.0	140.0	1310.0	1780.0	12
Manganèse	µg/kg	24.0		12.0	38.0	
Fer	mg/kg	0.1				
Cuivre	mg/kg	0.4	0.1	0.2	0.8	6
Zinc	mg/kg	8.5		7.0	11.0	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0		8.0	11.0	
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.4				
Leucine	g/kg	4.3				
Lysine	g/kg	3.4				
Méthionine	g/kg	1.1				
Cystine	g/kg	0.4				

Yaourt :
nature - lait partiel. écrémé

19605
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
AG 15:0 anteiso	g/kg	Tr.				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	3.0				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.2				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.1				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	1.3				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	2.8				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.1				
AG C13:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac.Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	Tr.				
AG C17:0 iso	g/kg	0.1				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.1				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	Tr.				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	7.6				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	3.4				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.3				

Yaourt :
maigre - lait écrémé

19606

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	440.0			
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	1860.0			
Eau	g/kg	883.0	875.0	905.0	
Matières Sèches	g/kg	117.0	95.0	125.0	
Azote Total	g/kg	7.1	6.4	6.9	
Protéines (N*6.38)	g/kg	45.0	41.0	44.0	
Lipides Totaux	g/kg	3.0	0.0	6.0	
Glucides Disponibles	g/kg	52.0	41.0	64.0	
----- VITAMINES -----					
Rétinol	µg/kg	Tr.	0.0	9.0	
Bêta-Carotène	µg/kg	Tr.	0.0	0.6	
Vitamine E	mg/kg	Tr.			
Vitamine C	mg/kg		10.0	25.0	
Thiamine	mg/kg	0.4	0.3	0.6	
Riboflavine	mg/kg	1.8	1.3	2.3	
Niacine	mg/kg	1.1	0.7	1.2	
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5	2.9	6.4	
Vitamine B6	mg/kg	0.4	0.2	0.7	
Vitamine B12	µg/kg	Tr.	0.0	7.8	
Ac. Folique Libre	µg/kg	30.0	18.0	53.0	
Folates Totaux	µg/kg	30.0	3.0	110.0	
Biotine	µg/kg	30.0	20.0	51.0	
----- MINÉRAUX -----					
Sodium	mg/kg	670.0	480.0	690.0	
Magnésium	mg/kg	154.0	110.0	190.0	
Phosphore	mg/kg	1160.0	750.0	1700.0	
Potassium	mg/kg	2110.0	1800.0	2140.0	
Calcium	mg/kg	1480.0	1210.0	1740.0	
Manganèse	µg/kg	30.0	15.0	48.0	
Fer	mg/kg	0.5	0.4	0.8	
Cuivre	mg/kg	0.1	0.0	0.4	
Zinc	mg/kg	4.5	2.5	6.5	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----					
Ac. Lactique	g/kg	10.0	8.0	11.0	
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----					
Isoleucine	mg/gN	356.0			
Leucine	mg/gN	633.0			
Lysine	mg/gN	500.0			
Méthionine	mg/gN	165.0			
Cystine	mg/gN	55.0			
Phénylalanine	mg/gN	327.0			
Tyrosine	mg/gN	303.0			
Thréonine	mg/gN	291.0			
Tryptophane	mg/gN	89.0			
Valine	mg/gN	422.0			
Arginine	mg/gN	229.0			
Histidine	mg/gN	175.0			
Alanine	mg/gN	226.0			
Acide Aspartique	mg/gN	508.0			
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0			
Glycocolle	mg/gN	138.0			
Proline	mg/gN	612.0			
Sérine	mg/gN	361.0			
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----					
Isoleucine	g/kg	2.5			
Leucine	g/kg	4.5			
Lysine	g/kg	3.5			
Méthionine	g/kg	1.2			

Yaourt :
maigre - lait écrémé

19606
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Cystine	g/kg	0.4				
Phenylalanine	g/kg	2.3				
Tyrosine	g/kg	2.1				
Threonine	g/kg	2.1				
Tryptophane	g/kg	0.6				
Valine	g/kg	3.0				
Arginine	g/kg	1.6				
Histidine	g/kg	1.2				
Alanine	g/kg	1.6				
Acide Aspartique	g/kg	3.6				
Acide Glutamique	g/kg	9.9				
Glycocolle	g/kg	1.0				
Proline	g/kg	4.3				
Serine	g/kg	2.6				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	Tr.				

**Yaourt :
aromatisé - lait entier sucré**

19611

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	890.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3720.0				
Azote Total	g/kg	5.0				
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0				
Lipides Totaux	g/kg	32.0				
Glucides Disponibles	g/kg	120.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	500.0				
Phosphore	mg/kg	1060.0				
Potassium	mg/kg	1900.0				
Calcium	mg/kg	1400.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.8				
Leucine	g/kg	3.2				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.5				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.1				
Arginine	g/kg	1.2				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.1				
Acide Aspartique	g/kg	2.6				
Acide Glutamique	g/kg	7.0				
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.1				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	1.1				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.7				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.9				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	1.1				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	Tr.				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	3.2				
AG 14:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	7.9				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.6				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	3.4				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	7.5				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.5				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.2				
AG C13:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.1				
AG C17:0 iso	g/kg	0.2				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.3				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	Tr.				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	20.3				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	9.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.8				

Yaourt aromatisé :
- lait partiel. écrémé, sucré

19640

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	820.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3460.0				
Eau	g/kg	799.0	7.0	786.0	812.0	39
Matières Sèches	g/kg	201.0	7.0	188.0	214.0	39
Azote Total	g/kg	6.1		5.8	7.8	
Protéines (N*6.38)	g/kg	39.0		37.0	50.0	
Lipides Totaux	g/kg	11.0	1.0	9.0	14.0	39
Glucides Disponibles	g/kg	140.0		120.0	160.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	80.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	50.0				
Vitamine D	µg/kg	Tr.				
Activité Vitaminique E	mg/kg	0.4				
Vitamine C	mg/kg	10.0		4.0	20.0	
Thiamine	mg/kg	0.4				
Riboflavine	mg/kg	1.8				
Niacine	mg/kg	1.1				
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5				
Vitamine B6	mg/kg	0.4				
Vitamine B12	µg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0				
Folates Totaux	µg/kg	30.0		30.0	100.0	
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	610.0		520.0	640.0	
Magnésium	mg/kg	160.0		160.0	170.0	
Phosphore	mg/kg	1330.0		1050.0	1800.0	
Potassium	mg/kg	2100.0		1950.0	2200.0	
Calcium	mg/kg	1620.0		1100.0	1700.0	
Fer	mg/kg	1.5		0.7	1.6	
Cuivre	mg/kg	1.0				
Zinc	mg/kg			6.4	8.3	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.2				
Leucine	g/kg	3.9				
Lysine	g/kg	3.1				
Méthionine	g/kg	1.0				

Yaourt aromatisé :
- lait partiel. écrémé, sucré

19640

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	820.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3460.0				
Eau	g/kg	799.0	7.0	786.0	812.0	39
Matières Sèches	g/kg	201.0	7.0	188.0	214.0	39
Azote Total	g/kg	6.1		5.8	7.8	
Protéines (N*6.38)	g/kg	39.0		37.0	50.0	
Lipides Totaux	g/kg	11.0	1.0	9.0	14.0	39
Glucides Disponibles	g/kg	140.0		120.0	160.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	80.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	50.0				
Vitamine D	µg/kg	Tr.				
Vitamine E	mg/kg	0.4				
Vitamine C	mg/kg	10.0		4.0	20.0	
Thiamine	mg/kg	0.4				
Riboflavine	mg/kg	1.8				
Niacine	mg/kg	1.1				
Acide Pantothénique	mg/kg	3.5				
Vitamine B6	mg/kg	0.4				
Vitamine B12	µg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0				
Folates Totaux	µg/kg	30.0		30.0	100.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	610.0		520.0	640.0	
Magnésium	mg/kg	160.0		160.0	170.0	
Phosphore	mg/kg	1330.0		1050.0	1800.0	
Potassium	mg/kg	2100.0		1950.0	2200.0	
Calcium	mg/kg	1620.0		1100.0	1700.0	
Fer	mg/kg	1.5		0.7	1.6	
Cuivre	mg/kg	1.0				
Zinc	mg/kg			6.4	8.3	
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.2				
Leucine	g/kg	3.9				
Lysine	g/kg	3.1				
Méthionine	g/kg	1.0				

Yaourt aromatisé :
- lait partiel. écrémé, sucré

19640
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.2				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.1				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	2.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.2				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.1				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	1.2				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	2.6				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.2				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.1				
AG C13:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	Tr.				
AG C17:0 iso	g/kg	0.1				
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.1				
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	Tr.				
Ac.gras saturés totaux	g/kg	7.0				
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	3.1				
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.3				

Yaourt :
aux fruits - lait entier

19701

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1120.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4740.0				
Eau	g/kg	730.0		725.0	778.0	
Matières Sèches	g/kg	270.0		222.0	275.0	
Azote Total	g/kg	5.0		4.6	5.6	
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0		29.0	36.0	
Lipides Totaux	g/kg	27.0		22.0	28.0	
Glucides Disponibles	g/kg	190.0		140.0	210.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	220.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	360.0				
Vitamine E	mg/kg	0.8				
Vitamine C	mg/kg	15.0				
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	620.0	20.0	540.0	740.0	12
Magnésium	mg/kg	130.0	10.0	110.0	140.0	12
Phosphore	mg/kg	1000.0				
Potassium	mg/kg	2070.0	30.0	1980.0	2170.0	12
Calcium	mg/kg	1400.0	700.0	1230.0	1650.0	6
Cuivre	mg/kg	0.4	0.1	0.1	1.0	6
Zinc	mg/kg	8.6	0.3	7.2	10.0	12
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0				
----- ACIDES AMINÉS en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINÉS en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	1.8				
Leucine	g/kg	3.2				
Lysine	g/kg	2.5				
Méthionine	g/kg	0.8				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.6				
Tyrosine	g/kg	1.5				
Thréonine	g/kg	1.5				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.1				
Arginine	g/kg	1.2				
Histidine	g/kg	0.9				
Alanine	g/kg	1.1				
Acide Aspartique	g/kg	2.6				
Acide Glutamique	g/kg	7.0				

Yaourt :
aux fruits - lait entier

19701
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec. Type	Min	Max	Eff
Glycocolle	g/kg	0.7				
Proline	g/kg	3.1				
Sérine	g/kg	1.8				
----- ACIDES GRAS en % Acides gras totaux -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	% AGtot	3.5	0.3	3.2	4.0	
Ac. Caproïque (C6:0)	% AGtot	2.2	0.2	2.0	2.6	
Ac. Caprylique (C8:0)	% AGtot	1.4	0.1	1.2	1.5	
Ac. Caprique (C10:0)	% AGtot	3.0	0.3	2.4	3.4	
Ac. Caproléique (C10:1)	% AGtot	0.3	0.0	0.3	0.3	
Ac. Laurique (C12:0)	% AGtot	3.5	0.4	2.7	4.2	
Ac. Lauroléique (C12:1)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Myristique (C14:0)	% AGtot	10.7	0.6	9.5	11.2	
AG 14:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.2	
Ac. Myristoléique (C14:1)	% AGtot	1.4	0.1	1.1	1.6	
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	% AGtot	1.5	0.1	1.2	1.6	
AG 15:0 anteiso	% AGtot	0.7	0.1	0.5	0.8	
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	% AGtot	0.1	0.1	0.0	0.2	
Ac. Palmitique (C16:0)	% AGtot	26.2	2.6	23.6	30.9	
Ac. Palmitoléique (C16:1)	% AGtot	2.0	0.2	1.9	2.3	
Ac. Margarique (C17:0)	% AGtot	1.0	0.2	0.7	1.4	
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	% AGtot	0.5	0.1	0.3	0.6	
Ac. Stéarique (C18:0)	% AGtot	11.3	1.3	9.6	13.1	
Ac. Oléique (C18:1)	% AGtot	24.9	1.9	21.2	28.6	
Ac. Linoléique (C18:2)	% AGtot	1.8	0.2	1.5	2.1	
Ac. Linolénique (C18:3)	% AGtot	0.8	0.1	0.6	1.0	
AG C13:0 iso	% AGtot	0.1	0.0	0.1	0.1	
Ac. Isopalmitique (C16:0 iso)	% AGtot	0.3	0.1	0.3	0.4	
AG C17:0 iso	% AGtot	0.6	0.1	0.3	0.7	
AG C17:0 anteiso	% AGtot	0.8	0.2	0.3	1.1	
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	% AGtot	0.1	0.0	0.0	0.1	
AG Saturés / AG Totaux	% AGtot	67.1				
AG Monoinsat. / AG Totaux	% AGtot	30.0				
AG Polyinsaturés / AG Totaux	% AGtot	2.6				
----- ACIDES GRAS en g/kg -----						
Ac. Butyrique (C4:0)	g/kg	0.9				
Ac. Caproïque (C6:0)	g/kg	0.6				
Ac. Caprylique (C8:0)	g/kg	0.4				
Ac. Caprique (C10:0)	g/kg	0.8				
Ac. Caproléique (C10:1)	g/kg	0.1				
Ac. Laurique (C12:0)	g/kg	0.9				
Ac. Lauroléique (C12:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Tridécanoïque (C13:0)	g/kg	Tr.				
Ac. Myristique (C14:0)	g/kg	2.7				
AG 14:0 iso	g/kg	Tr.				
Ac. Myristoléique (C14:1)	g/kg	0.4				
Ac. Pentadécanoïque (C15:0)	g/kg	0.4				
AG 15:0 anteiso	g/kg	0.2				
Ac. Pentadécénoïque (C15:1)	g/kg	Tr.				
Ac. Palmitique (C16:0)	g/kg	6.7				
Ac. Palmitoléique (C16:1)	g/kg	0.5				
Ac. Margarique (C17:0)	g/kg	0.3				
Ac. Heptadécénoïque (C17:1)	g/kg	0.1				
Ac. Stéarique (C18:0)	g/kg	2.9				
Ac. Oléique (C18:1)	g/kg	6.4				
Ac. Linoléique (C18:2)	g/kg	0.4				
Ac. Linolénique (C18:3)	g/kg	0.2				

Yaourt :
aux fruits - lait entier

19701
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne Ec.Type	Min	Max	Eff
AG C13:0 iso	g/kg	Tr.			
Ac.Isopalmitique (C16:0 iso)	g/kg	0.1			
AG C17:0 iso	g/kg	0.2			
AG C17:0 anteiso	g/kg	0.2			
Ac. Isostéarique (C18:0 iso)	g/kg	Tr.			
Ac.gras saturés totaux	g/kg	17.1			
Ac.gras monoinsaturés totaux	g/kg	7.7			
Ac.gras polyinsaturés totaux	g/kg	0.7			
----- STEROLS en g/kg -----					
Cholestérol	g/kg	0.1			

**Yaourt :
aux fruits - lait partiel. écrémé**

19730

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	920.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3910.0				
Eau	g/kg	755.0	14.0	737.0	789.0	20
Matières Sèches	g/kg	245.0	14.0	211.0	263.0	20
Azote Total	g/kg	5.8		5.2	7.5	
Protéines (N*6.38)	g/kg	37.0		33.0	48.0	
Lipides Totaux	g/kg	11.0	2.0	7.0	21.0	20
Glucides Disponibles	g/kg	170.0		141.0	190.0	
----- VITAMINES -----						
Rétinol	µg/kg	80.0				
Bêta-Carotène	µg/kg	280.0				
Vitamine E	mg/kg	0.7				
Vitamine C	mg/kg	18.0				
Thiamine	mg/kg	0.4				
Riboflavine	mg/kg	1.8				
Niacine	mg/kg	1.0				
Acide Pantothénique	mg/kg	5.0				
Vitamine B6	mg/kg	0.4				
Vitamine B12	µg/kg	Tr.				
Ac. Folique Libre	µg/kg	20.0				
Folates Totaux	µg/kg	30.0		30.0	100.0	
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	660.0	20.0	590.0	760.0	12
Magnésium	mg/kg	130.0	10.0	120.0	150.0	12
Phosphore	mg/kg	1300.0		1100.0	1400.0	
Potassium	mg/kg	2130.0	20.0	2060.0	2320.0	12
Calcium	mg/kg	1400.0		1250.0	1600.0	
Fer	mg/kg	2.4				
Cuivre	mg/kg	0.7				
Zinc	mg/kg	6.3				
----- CONSTITUANTS DIVERS -----						
Ac. Lactique	g/kg	10.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.1				
Leucine	g/kg	3.7				
Lysine	g/kg	2.9				
Méthionine	g/kg	1.0				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.9				

Yaourt :
aux fruits -lait partiel. écrémé

19730
(Suite)

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Tyrosine	g/kg	1.8				
Thréonine	g/kg	1.7				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.5				
Arginine	g/kg	1.3				
Histidine	g/kg	1.0				
Alanine	g/kg	1.3				
Acide Aspartique	g/kg	3.0				
Acide Glutamique	g/kg	8.1				
Glycocolle	g/kg	0.8				
Proline	g/kg	3.6				
Sérine	g/kg	2.1				
----- STEROLS en g/kg -----						
Cholestérol	g/kg	Tr.				

**Yaourt :
aux fruits - lait écrémé**

19760

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	840.0				
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3510.0				
Azote Total	g/kg	5.6				
Protéines (N*6.38)	g/kg	36.0				
Lipides Totaux	g/kg	Tr.				
Glucides Disponibles	g/kg	172.0				
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	450.0				
Phosphore	mg/kg	1000.0				
Potassium	mg/kg	1800.0				
Calcium	mg/kg	1400.0				
----- ACIDES AMINES en mg par g d'Azote -----						
Isoleucine	mg/gN	356.0				
Leucine	mg/gN	633.0				
Lysine	mg/gN	500.0				
Méthionine	mg/gN	165.0				
Cystine	mg/gN	55.0				
Phénylalanine	mg/gN	327.0				
Tyrosine	mg/gN	303.0				
Thréonine	mg/gN	291.0				
Tryptophane	mg/gN	89.0				
Valine	mg/gN	422.0				
Arginine	mg/gN	229.0				
Histidine	mg/gN	175.0				
Alanine	mg/gN	226.0				
Acide Aspartique	mg/gN	508.0				
Acide Glutamique	mg/gN	1400.0				
Glycocolle	mg/gN	138.0				
Proline	mg/gN	612.0				
Sérine	mg/gN	361.0				
----- ACIDES AMINES en g/kg -----						
Isoleucine	g/kg	2.0				
Leucine	g/kg	3.6				
Lysine	g/kg	2.8				
Méthionine	g/kg	0.9				
Cystine	g/kg	0.3				
Phénylalanine	g/kg	1.8				
Tyrosine	g/kg	1.7				
Thréonine	g/kg	1.6				
Tryptophane	g/kg	0.5				
Valine	g/kg	2.4				
Arginine	g/kg	1.3				
Histidine	g/kg	1.0				
Alanine	g/kg	1.3				
Acide Aspartique	g/kg	2.9				
Acide Glutamique	g/kg	7.9				
Glycocolle	g/kg	0.8				
Proline	g/kg	3.5				
Sérine	g/kg	2.0				

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1	0.0	1.0	1.1	10
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	984.0	94.0	864.0	1190.0	10
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4170.0	403.0	3640.0	5033.0	10
Eau	g/kg	739.0	29.0	699.0	796.0	10
Matières Sèches	g/kg	261.0	29.0	204.0	301.0	10
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0	5.0	23.0	39.0	10
Lipides Totaux	g/kg	17.0	8.0	8.0	31.0	10
Glucides Disponibles	g/kg	188.0	32.0	123.0	237.0	10
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	710.0	160.0	410.0	950.0	10
Magnésium	mg/kg	121.0	17.0	89.0	152.0	10
Potassium	mg/kg	1760.0	250.0	1290.0	2270.0	10
Calcium	mg/kg	1270.0	210.0	970.0	1670.0	10
Zinc	mg/kg	5.0	1.0	4.0	6.0	10

Milkshake :
- au Lait Entier

39010

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1		1.1	1.1	2
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1030.0		860.0	1190.0	2
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4330.0		4220.0	5030.0	2
Eau	g/kg	748.0		699.0	796.0	2
Matières Sèches	g/kg	252.0		204.0	301.0	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	33.0		31.0	35.0	2
Lipides Totaux	g/kg	31.0		30.0	31.0	2
Glucides Disponibles	g/kg	166.0		123.0	208.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	645.0		580.0	710.0	2
Magnésium	mg/kg	115.0		108.0	121.0	2
Potassium	mg/kg	1730.0		1690.0	1770.0	2
Calcium	mg/kg	1225.0		1140.0	1310.0	2
Zinc	mg/kg	6.0		5.0	6.0	2

Milkshake :
- au Lait Demi-Ecrémé

39020

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1	0.0	1.1	1.1	6
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	972.0	37.6	902.0	1006.0	6
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4130.0	160.0	3830.0	4270.0	6
Eau	g/kg	735.0	12.0	726.0	757.0	6
Matières Sèches	g/kg	265.0	12.0	243.0	274.0	6
Protéines (N*6.38)	g/kg	35.0	4.0	31.0	39.0	6
Lipides Totaux	g/kg	13.0	1.0	11.0	14.0	6
Glucides Disponibles	g/kg	192.0	13.0	171.0	204.0	6
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	742.0	101.0	660.0	910.0	6
Magnésium	mg/kg	130.0	13.0	115.0	152.0	6
Potassium	mg/kg	1858.0	240.0	1690.0	2270.0	6
Calcium	mg/kg	1378.0	168.0	1200.0	1670.0	6
Zinc	mg/kg	6.0	1.0	5.0	6.0	6

Milkshake :
à la Vanille

39030

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1		1.1	1.1	2
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	883.0		864.0	902.0	2
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	3735.0		3640.0	3830.0	2
Eau	g/kg	777.0		757.0	796.0	2
Matières Sèches	g/kg	223.0		204.0	243.0	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	34.0		31.0	36.0	2
Lipides Totaux	g/kg	22.0		13.0	31.0	2
Glucides Disponibles	g/kg	147.0		123.0	171.0	2
----- MINÉRAUX -----						
Sodium	mg/kg	630.0		580.0	670.0	2
Magnésium	mg/kg	121.0		108.0	133.0	2
Potassium	mg/kg	1730.0		1690.0	1760.0	2
Calcium	mg/kg	1300.0		1140.0	1460.0	2
Zinc	mg/kg	6.0		5.0	6.0	2

Milkshake :
à la Banane -

39035

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1		1.0	1.1	2
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1025.0		990.0	1060.0	2
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4365.0		4200.0	4530.0	2
Eau	g/kg	721.0		714.0	729.0	2
Matières Sèches	g/kg	279.0		271.0	286.0	2
Protéines (N*6.38)	g/kg	29.0		26.0	31.0	2
Lipides Totaux	g/kg	10.0		8.0	11.0	2
Glucides Disponibles	g/kg	221.0		204.0	237.0	2
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	890.0		820.0	950.0	2
Magnésium	mg/kg	120.0		115.0	1240.0	2
Potassium	mg/kg	1700.0		1690.0	1700.0	2
Calcium	mg/kg	1110.0		1020.0	1200.0	2
Zinc	mg/kg	5.0		4.0	5.0	2

**Milkshake :
à la Fraise**

39040

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1	0.0	1.1	1.1	4
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1008.0	129.0	888.0	1190.0	4
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4268.0	546.0	3750.0	5033.0	4
Eau	g/kg	735.0	32.0	699.0	777.0	4
Matières Sèches	g/kg	265.0	32.0	223.0	301.0	4
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0	7.0	23.0	38.0	4
Lipides Totaux	g/kg	19.0	9.0	12.0	30.0	4
Glucides Disponibles	g/kg	189.0	23.0	157.0	208.0	4
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	630.0	145.0	410.0	710.0	4
Magnésium	mg/kg	114.0	18.0	89.0	130.0	4
Potassium	mg/kg	1620.0	219.0	1290.0	1770.0	4
Calcium	mg/kg	1220.0	168.0	970.0	1330.0	4
Zinc	mg/kg	5.0	1.0	4.0	6.0	4

Milkshake :
au Fruit de la Passion

39045

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1				1
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	1006.0				1
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4270.0				1
Eau	g/kg	728.0				1
Matières Sèches	g/kg	272.0				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	32.0				1
Lipides Totaux	g/kg	13.0				1
Glucides Disponibles	g/kg	203.0				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	660.0				1
Magnésium	mg/kg	124.0				1
Potassium	mg/kg	2030.0				1
Calcium	mg/kg	1350.0				1
Zinc	mg/kg	6.0				1

**Milkshake :
à la Pistache**

39050

Constituant	Unité	Moyenne	Ec.Type	Min	Max	Eff
Densité		1.1				1
Energie (Méthode 1)	kcal/kg	983.0				1
Energie (Méthode 1)	kJ/kg	4170.0				1
Eau	g/kg	732.0				1
Matières Sèches	g/kg	268.0				1
Protéines (N*6.38)	g/kg	39.0				1
Lipides Totaux	g/kg	14.0				1
Glucides Disponibles	g/kg	187.0				1
----- MINERAUX -----						
Sodium	mg/kg	910.0				1
Magnésium	mg/kg	152.0				1
Potassium	mg/kg	2270.0				1
Calcium	mg/kg	1670.0				1
Zinc	mg/kg	6.0				1

Achévé d'imprimer en septembre 1987
sur les presses de l'imprimerie Laballery
58500 Clamecy

Dépôt légal : septembre 1987
Numéro d'impression : 707034



9 782852 064300