

# L'OMNICUISEUR Vitalité®



**L'excellence nutritionnelle  
et gastronomique au service  
des recommandations  
nutritionnelles**

**PRIX "NUTRIDOR" 2016**

**UNE RECONNAISSANCE  
DES PROFESSIONNELS DE SANTÉ**

**Sa cuisson basse température,**  
préserve : goût naturel, vitamines  
et sels minéraux

**Un régal au quotidien !**

**Au placard**  
sel, graisses  
et sucres rajoutés !

**Et un seul appareil**  
pour tout cuisiner des  
entrées aux desserts





## Prix "Nutridor" 2016

Chaque année depuis 19 ans, DIETECOM remet les prix NUTRIDOR suite aux votes de plus de 900 professionnels de santé (congressiste : médecins généralistes, diététiciens et membres du comité scientifique de DIETECOM)

**L'Omniciseur Vitalité® a reçu le prix Nutridor 2016 dans la catégorie "Nutrition et Technologie"**



# SOMMAIRE

---

1) L’Omniciseur Vitalité au service des recommandations nutritionnelles : .....	2
2) Rapports d’analyses scientifiques de cuissons à l’Omniciseur Vitalité : ..	4
- Brocolis : vitamine C.....	6
- Rôti de porc : graisses insaturées .....	14
- Carottes : sucres solubles et sels minéraux .....	17

# 1 - L'Omniciseur Vitalité® au service des recommandations nutritionnelles

L'Omniciseur Vitalité® est le seul appareil de cuisson qui allie, **au quotidien et sans effort**, la **nutrition santé** et la **gastronomie**.

L'Omniciseur Vitalité® cuit les aliments à **basse température, dans une ambiance vapeur**, de l'entrée au dessert.

La **seule** utilisation de L'Omniciseur Vitalité® **suffit** pour améliorer le comportement alimentaire.

«**Cuisez votre santé et votre silhouette** au quotidien grâce à cette cuisson facile, saine et savoureuse».

## Recommandations nutritionnelles actuelles

## L'Omniciseur Vitalité® La Gastronomie au service des recommandations nutritionnelles

### L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

«Structurez les repas»

«Augmentez la part des légumes»

«Réduisez la part des viandes (rouges)»



**Les légumes deviennent un vrai régal !** Les légumes conservent leur couleur et leur aspect vraiment naturels (*plaisir des yeux*) !

Les légumes cuits à L'Omniciseur Vitalité® sont :

- excellents sur le plan gustatif: *plaisir du palais car goût naturel préservé du fait de cette cuisson à basse température*
- très digestes, du fait de la *préservation des fibres*.

Donc, tout naturellement, **l'envie de manger des légumes augmente** au quotidien.

***D'où un meilleur équilibre alimentaire !***

*Cette cuisson à basse température préserve 96 % de la vitamine C (analyses scientifiques page 4)*



### LES QUANTITES

«Mangez plus lentement»

«Evitez les grignotages»

Pour les «gros» appétits :  
«Réduisez les quantités»

**Les fibres sont préservées lors de la cuisson à L'Omniciseur Vitalité®**

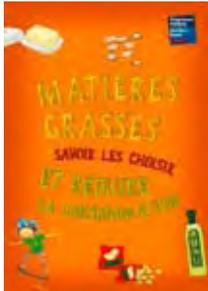
- ⇒ Sentiment de satiété mieux perçu (du fait de la mastication)
- ⇒ Flore intestinale plus performante (meilleure absorption des micronutriments, amélioration de la synthèse des neurotransmetteurs)

**La consommation alimentaire est naturellement régulée.**

### LES GRAISSES

«Réduisez les «mauvaises»  
graisses»

«Favorisez les graisses  
végétales»  
(veiller à l'équilibre des  
acides gras)



Lors de cette cuisson à basse température à moins de 100° C aux infrarouges sans agression, les cuissons se font sans rajout de corps gras.

**De plus, les acides gras mono insaturés et polyinsaturés sont préservés à 100 %** (analyses scientifiques page 4).

*Au placard les corps gras d'ajout !*



### LES SELS MINÉRAUX

«Réduisez la consommation  
de sel»



Cette cuisson, à basse température et sans pression, **préserve la membrane cellulaire des aliments** et donc **les sels minéraux : 97 % des sels minéraux sont préservés** (analyses scientifiques page 4).

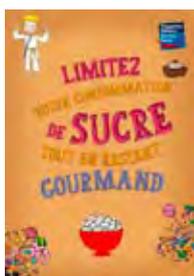
*L'alimentation est **réellement** plus riche en saveurs.*

**Au placard le sel ajouté !**



### LE SUCRE

«Réduisez la consommation  
de sucre»



Grâce à la préservation de **97 % des sucres naturels** (analyses scientifiques page 4) pour les desserts et pâtisseries réalisés dans L'Omnicuseur Vitalité®, la quantité de sucre additionnelle est réduite de **20 à 50 % d'où une réelle réduction de calories.**



## 2 – RAPPORTS D'ANALYSES SCIENTIFIQUES de cuissons à L'OMNICUISEUR VITALITE

(Analyses réalisées par l'I.D.A.C Nantes)

### a) Taux de conservation de la Vitamine C

(Tests sur « brocolis »)

Vitamine C mg / kg	Echantillon n° 1	Echantillon n° 2	Echantillon n° 3	Echantillon n° 4	Total	Taux de conservation Vitamine C
Avant cuisson	350	358	362	339	1409	
Après cuisson	339	358	343	311	1351	96 %

(Analyses scientifiques détaillées pages 6 à 13)

### b) Taux de conservation des Graisses Insaturées

(Tests sur « rôti de porc »)

%	Acides gras insaturés	Taux de conservation Bonnes Graisses
Avant cuisson	45,0 + 14,3 = 59,3 % (mono + poly)	
Après cuisson	43,9 + 15,4 = 59,3 % (mono + poly)	100 %

(Analyses scientifiques détaillées pages 14 à 16)

### c) Taux de conservation des Sucres Solubles et Sels

(Tests réalisés sur des « carottes »)

%	Cru	Omnicuisseur vapeur	Taux de conservation sucre/sel
Sucres solubles totaux	4,82 %	4,68 %	97 %
Chlorures (taux de sel)	0,04 %	0,05 %	100 %

Analyses détaillées pages 17 à 18

Sucres solubles totaux	4,49 %	4,50 %	100 %
Chlorures (taux de sel)	0,13 %	0,13 %	100 %

Analyses détaillées pages 20 à 21

Comparatif	
Cuisson Casserole	Taux de conservation sucre/sel
1,63 %	34 %
0,02 %	50 %

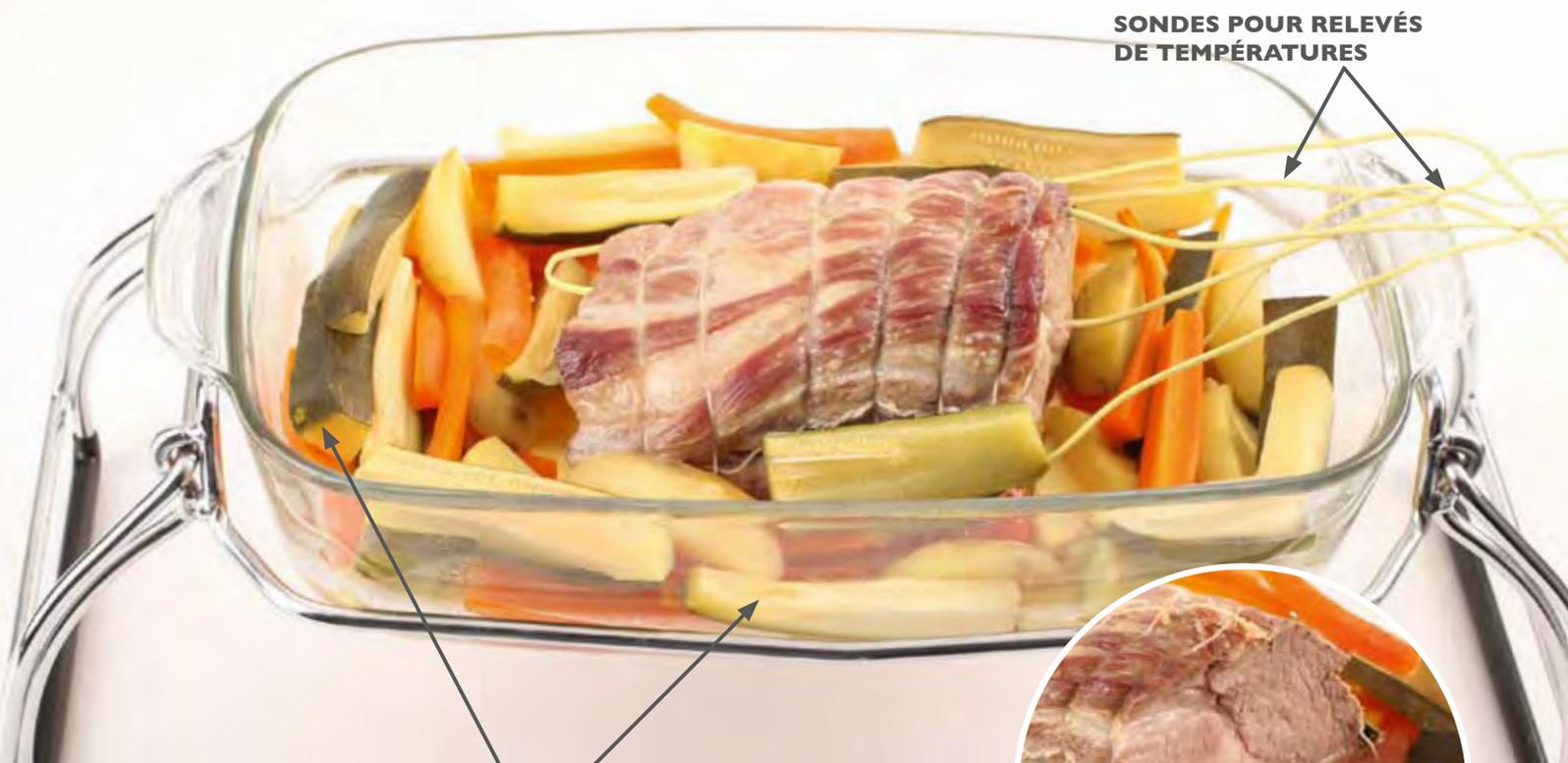
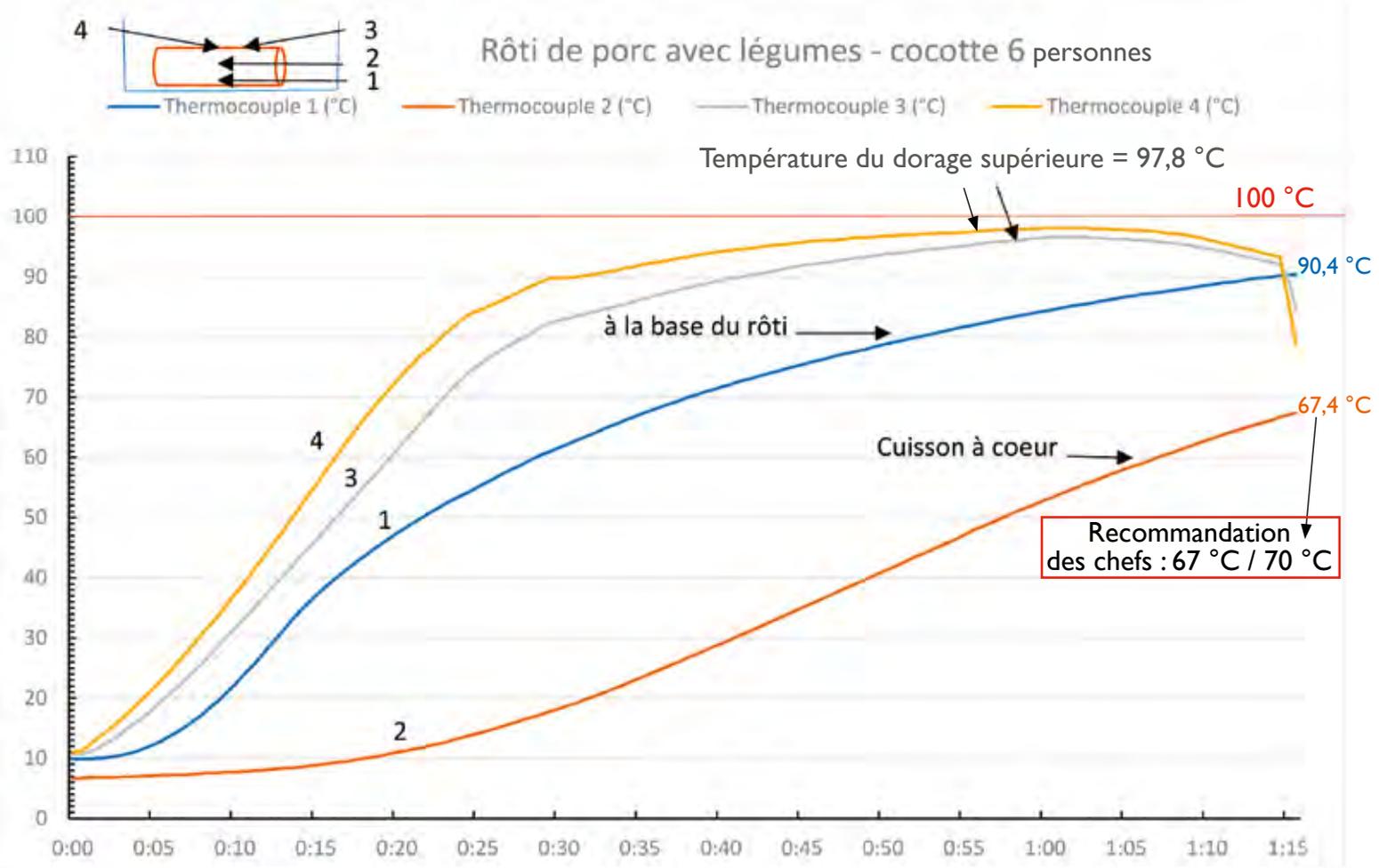
Analyse détaillée page 19

2,26 %	50 %
0,05 %	38 %

Analyse détaillée page 22

Le taux de conservation en « sucres solubles totaux » et « sel » à l'Omnicuisseur est double par rapport à une cuisson à la casserole.

# PRISES DE TEMPÉRATURES POUR LA CUISSON DU RÔTI DE PORC



COULEUR NATURELLE ET TEXTURE DES COURGETTES PRÉSERVÉES

VIANDE JUTEUSE



Institut Départemental  
d'Analyse et de Conseil

**IDAC**  
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

**Demande enregistrée le : 09/12/2010**

**Editée le : 03/01/2011**

**ECH N° : VEG043369** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : 1 CRU

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE  
10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	10,47 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	350 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental  
d'Analyse et de Conseil

**IDAC**

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION  
N° 1.0882

**cofrac**



**ESSAIS**

Portée disponible  
sur www.cofrac.fr

**RAPPORT D'ANALYSE N° : D101201373**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

Ref. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

**Demande enregistrée le : 09/12/2010**

**Éditée le : 03/01/2011**

**ECH N° : VEG043370** (Légumes frais / préparés / secs)

Ref Client : **2 CRU**

Descriptif **BROCOLIS**

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	10,50 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	358 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais ouverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental  
d'Analyse et de Conseil

IDAC

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION

N° 1 0982

cofrac



ESSAIS

Portée disponible  
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Éditée le : 03/01/2011

ECH N° : VEG043371 (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : 3 CRU

Descriptif **BROCOLIS**

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	10,49 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	362 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo, Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

**Demande enregistrée le : 09/12/2010**

**Éditée le : 03/01/2011**

**ECH N° : VEG043372** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : 4 CRU

Descriptif **BROCOLIS AVEC SMN SUP**

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	10,54 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	339 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).





Institut Départemental  
d'Analyse et de Contrôle

IDAC

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION  
N° 1 0882



Ponte disponible  
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Edité le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043365** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **1 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	8,19 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	339 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental  
d'Analyse et de Contrôle

**IDAC**

BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION

N° 1 0982

cofrac



ESSAIS

Portée disponible  
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

**Demande enregistrée le : 09/12/2010**

**Editée le : 03/01/2011**

**ECH N° : VEG043366** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **2 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie

ZAC BERANGERAIS PARC

44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE

n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	8,33 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	358 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).



Institut Départemental  
d'Analyse et de Conseil

**IDAC**  
BP 52703 - 44327 Nantes Cedex 3

Tél. 02 51 85 44 44 - Fax 02 51 85 44 50 www.idac.fr

ACCREDITATION  
N° 1 0882



Portée disponible  
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC.

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Éditée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043368** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **4 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS AVEC SMN SUP**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	8,15 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	343 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire

L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D101201373**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

Réf. Dossier :

Objet Dossier : ANALYSE SUR BROCOLIS ET ROTI PORC

Demande enregistrée le : 09/12/2010

Éditée le : 03/01/2011

ECH N° : **VEG043367** (Légumes frais / préparés / secs)

Réf Client : **3 CUIT**

Descriptif **BROCOLIS**

	Résultats	Spécifications	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>			
Matière sèche (80°C)	7,85 %		INRA
Vitamine C (= ac. ascorbique)	311 mg/kg		ISO 6557-2

Approuvé le 31/12/2010 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



L'accréditation de la Section Essais de COFRAC atteste de la compétence de l'IDAC pour les seuls essais couverts par l'accréditation précédés par un (\*). Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 18 page(s).





Institut  
Départemental  
d'Analyse  
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX : 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° D021003378

Edité le 22/11/2002

Réf. Dossier

1ère édition : 25/10/2002

Objet Dossier

ECH N° : PCU020049

Plat cuisiné Divers

Réf. Client

Descriptif : VIANDE DE PORC CRUE OMNICUISEUR

Enregistré le 22/10/2002

Prélevé le 22/10/2002

	Résultats	Unités	Normes	Références
<b>Dosage + identif. des acides gras (CPG)</b>				
Acide butyrique (C4:0)	< 0.1	%		
Acide caproïque (C6:0)	< 0.1	%		
Acide caprylique (C8:0)	< 0.1	%		
Acide caprique (C10:0)	0.1	%		
Acide caproléique (C10:1)	< 0.1	%		
Acide laurique (C12:0)	0.1	%		
Acide isomyristique (iso C14:0)	< 0.1	%		
Acide myristique (C14:0)	1.2	%		
Acide myristoléique (C14:1)	< 0.1	%		
Acide 13-méthyl tétradécanoïque (iso C15:0)	< 0.1	%		
Acide 12-méthyl tétradécanoïque (anteiso C15:0)	< 0.1	%		
Acide pentadécanoïque (C15:0)	0.3	%		
Acide isopalmitique (iso C16:0)	< 0.1	%		
Acide palmitique (C16:0)	25.6	%		
Acide palmitoléique + isomères (C16:1)	3.0	%		
Acide isomargarique (iso C17:0)	< 0.1	%		
Acide 14-méthyl hexadécanoïque (anteiso C17:0)	< 0.1	%		
Acide margarique (C17:0)	0.5	%		
Acide heptadécanoïque (C17:0)	< 0.1	%		
Acide stéarique (C18:0)	12.7	%		
Acide oléique et ses isomères (C18:1)	41.4	%		
Acide linoléique (C18:2 n-6)	12.9	%		
Acide linoléique (C18:3 n-3)	0.9	%		
Acide linoléique (C18:3 n-6)	< 0.1	%		
Acide stéradonique (C18:4 n-3)	< 0.1	%		
Acide arachidique (C20:0)	0.2	%		
Acide éicosénoïque (C20:1)	0.6	%		
Acide éicosadiénoïque (C20:2 n-6)	0.4	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-3)	< 0.1	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-6)	0.1	%		
Acide arachidonique (C20:4 n-6)	< 0.1	%		
Acide éicosapenténoïque (EPA)(C20:5 n-3)	< 0.1	%		
Acide béhénique (C22:0)	< 0.1	%		
Acide érucique (C22:1)	< 0.1	%		
Acide docosadiénoïque (C22:2)	< 0.1	%		
Acide docosatétrénoïque (C22:4 n-6)	< 0.1	%		

*Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve).*

**Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC**

**I.D.A.C. - Route de Gachet - BP 80603 - 44306 NANTES CEDEX 3 - ☎ 02.51.85.44.44**



Institut  
Départemental  
d'Analyse  
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° **D021003378**

Edité le 22/11/2002

1ère édition 25/10/2002

Ref. Dossier

Objet Dossier

Acide docosapenténoïque (DPA) (C22:5)	< 0.1	%
Acide docosahexénoïque (DHA) (C22:6 n-3)	< 0.1	%
Acide lignocérique (C24:0)	< 0.1	%
Acide nervonique (C24:1)	< 0.1	%
Acides gras saturés	40.7	%
Acides gras mono-insaturés	45.0	%
Acides gras poly-insaturés	14.3	%

ECH N° : PCU020050

Plat cuisiné Divers

Ref. Client

Descriptif : VIANDE DE PORC ROTIE A L'OMNICUISEUR

Enregistré le 22/10/2002

Prélevé le 22/10/2002

	Résultats	Unités	Normes	Références
<b>Dosage + identif. des acides gras (CPG)</b>				
Acide butyrique (C4:0)	< 0.1	%		
Acide caproïque (C6:0)	< 0.1	%		
Acide caprylique (C8:0)	< 0.1	%		
Acide caprique (C10:0)	< 0.1	%		
Acide caproléique (C10:1)	< 0.1	%		
Acide laurique (C12:0)	< 0.1	%		
Acide isomyristique (iso C14:0)	< 0.1	%		
Acide myristique (C14:0)	< 1.4	%		
Acide myristoléique (C14:1)	< 0.1	%		
Acide 13-méthyl tétradécanoïque (iso C15:0)	< 0.1	%		
Acide 12-méthyl tétradécanoïque (anteiso C15:0)	< 0.1	%		
Acide pentadécanoïque (C15:0)	< 0.1	%		
Acide isopalmitique (iso C16:0)	< 0.1	%		
Acide palmitique (C16:0)	25.2	%		
Acide palmitoléique + isomères (C16:1)	2.9	%		
Acide isomargarique (iso C17:0)	< 0.1	%		
Acide 14-méthyl hexadécanoïque (anteiso C17:0)	< 0.1	%		
Acide margarique (C17:0)	0.5	%		
Acide heptadécénoïque (C17:1)	< 0.1	%		
Acide stéarique (C18:0)	13.4	%		
Acide oléique et ses isomères (C18:1)	40.4	%		
Acide linoléique (C18:2 n-6)	13.7	%		
Acide linoléique (C18:3 n-3)	1.1	%		
Acide linoléique (C18:3 n-6)	< 0.1	%		
Acide stéarodénoïque (C18:4 n-3)	< 0.1	%		
Acide arachidique (C20:0)	0.2	%		
Acide éicosénoïque (C20:1)	0.6	%		
Acide éicosadiénoïque (C20:2 n-6)	0.5	%		
Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-3)	< 0.1	%		

*Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve)*

**Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC**

**I.D.A.C. - Route de Gachet - BP 80603 - 44306 NANTES CEDEX 3 - ☎ 02.51.85.44.44**



Institut  
Départemental  
d'Analyse  
et de Conseil

MONDIAL DAVID VITALITE (STE)

1 bis Rue du Bénélux

44333 NANTES CEDEX 03

n° FAX : 02-51-89-16-89

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D021003378**

Edité le : 22/11/2002

1ère édition : 25/10/2002

Ref. Dossier :

Objet Dossier :

Acide éicosatriénoïque (C20:3 n-6)	0.1	%
Acide arachidonique (C20:4 n-6)	< 0.1	%
Acide éicosapenténoïque (EPA)(C20:5 n-3)	< 0.1	%
Acide béhénique (C22:0)	< 0.1	%
Acide érucique (C22:1)	< 0.1	%
Acide docosadiénoïque (C22:2)	< 0.1	%
Acide docosatétrénoïque (C22:4 n-6)	< 0.1	%
Acide docosapenténoïque (DPA) (C22:5)	< 0.1	%
Acide docosahexénoïque (DHA) (C22:6 n-3)	< 0.1	%
Acide lignocérique (C24:0)	< 0.1	%
Acide nervonique (C24:1)	< 0.1	%
Acides gras saturés	40.7	%
Acides gras mono-insaturés	43.9	%
Acides gras poly-insaturés	15.4	%

*Vous avez demandé à ce que l'IDAC vous fasse parvenir vos résultats d'analyse par télécopie. Vous connaissez les risques en matière de confidentialité liés à l'utilisation des télécopieurs et vous en acceptez l'entière responsabilité à l'exception d'une erreur de numérotation imputable à l'IDAC (le récépissé d'envoi détenu par l'IDAC tient lieu de preuve).*

**Seul le rapport d'analyse complet et signé par une personne habilitée engage la responsabilité de l'IDAC.**

RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Éditée le : 31/01/2014

ECH N° : DIV018315 (Produit divers)

Réf Client : E

Descriptif CAROTTES

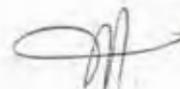
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

« Echantillon cru »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	91,3 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,82 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	3,52 %	LUFF SCHOOL
Chlorures ( taux de sel )	0,04 %NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	21,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	7,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	117,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	27,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	22,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Editée le : 31/01/2014

ECH N° : DIV018314 (Produit divers)

Réf Client : D

Descriptif CAROTTES

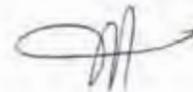
OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

« Echantillon cuit : vapeur omnicultureur »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	91,3 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,68 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	3,59 %	LUFF SCHOORL
Chlorures ( taux de sel )	0,05 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	25,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	8,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	113,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	25,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	23,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140102475**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 97 47

Réf. Dossier : DEVIS 3997

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 21/01/2014

Éditée le : 31/01/2014

ECH N° : DIV018311 (Produit divers)

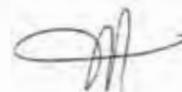
Réf Client : A

Descriptif CAROTTES

« Echantillon cuit : casserole + eau »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	95,1 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	1,63 %	RCEE 152/2009
Glucides totaux (en Saccharose)	1,78 %	LUFF SCHOORL
Chlorures ( taux de sel )	0,02 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	29,00 mg/100g	ICP
Magnésium total (Mg)	7,00 mg/100g	ICP
Potassium (K)	54,00 mg/100g	ICP
Sodium total (Na)	12,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	14,00 mg/100g	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 30/01/2014 par Valérie SALVADOR Adj. Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAI PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 93 99

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 04/02/2014

Éditée le : 28/02/2014

ECH N° : **DIV018478** (Produit divers)

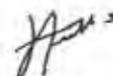
Réf Client : E

Descriptif **CAROTTES**

« Echantillon cru »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	90,7 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,49 %	RCEE 152/2009
Chlorures ( taux de sel )	0,13 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,20 %	ICP
Sodium total (Na)	67,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 5 page(s).



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGERAIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 93 99

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

Demande enregistrée le : 04/02/2014

Editée le : 28/02/2014

ECH N° : **DIV018477** (Produit divers)

Réf Client : **D**

Descriptif **CAROTTES**

« Echantillon cuit : vapeur omniciuseur »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	90,4 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	4,50 %	RCEE 152/2009
Chlorures ( taux de sel )	0,13 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,20 %	ICP
Sodium total (Na)	67,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15517

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 5 page(s).



RAPPORT D'ANALYSE N° : **D140200263**

OMNICUISEUR VITALITE

10 rue de Fionie  
ZAC BERANGER AIS PARC  
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE  
n° FAX : 02 51 89 93 99

Réf. Dossier : DEVIS 0456 AA 2013

Objet Dossier : ANALYSES SUR CAROTTES

**Demande enregistrée le : 04/02/2014**

**Editée le : 28/02/2014**

ECH N° : **DIV018474** (Produit divers)

Réf Client : **A**

Descriptif **CAROTTES**

« Echantillon cuit : casserole + eau »

	Résultats	Méthode
<b>Analyses à la carte</b>		
Mise en solution	OUI	
Humidité	93,9 %	
Sucres solubles totaux (en Saccharose)	2,26 %	RCEE 152/2009
Chlorures ( taux de sel )	0,05 % NaCl	POTENTIOMETRIE A2MA122
Calcium total (Ca)	< 0,04 %	ICP
Magnésium total (Mg)	< 0,01 %	ICP
Potassium (K)	0,09 %	ICP
Sodium total (Na)	34,0 mg/100g	ICP
Cuivre (Cu)	< 4 mg/kg	ICP
Manganèse (Mn)	< 4 mg/kg	ICP
Fer (Fe)	< 4 mg/kg	ICP
Phosphore	< 0,04 %	ICP / SELON ISO 15510

Approuvé le 27/02/2014 par Serge HULOT Resp. Labo. Chimie Agro-Alimentaire



Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 5 page(s).

