

## RAPPORT D'ESSAI Physico chimie

Client demandeur				
Lieu de prélèvement				
Coordonnées du client				
Référence(s) commande				
Interlocuteur				
Nature échantillon(s): MASSE DE CACAO				
Usage: -				
Prélèvement effectué par: LE CLIENT				
Méthode de prélèvement: AUX SOINS DU CLIENT				
Ecart par rapport à la méthode: -				
Transport effectué par: LE CLIENT				
Lieu analyse: ENVAL LABORATOIRE				
Date et heure de réception: 18/06/2024 16:54				
Quantité: 1				
Observations: EXPRESS				
Code client	Nature	Date de prélèvement	Condition de stockage	Température (°C)
ECHANTILLON MASSE DE CACAO	MASSE DE CACAO	-	Air ambiant	25

### 1- Résultats d'analyses

Date début d'analyse: 19/06/2024

Date fin d'analyse: 19/06/2024

PARAMETRES	DATE EXECUTION	METHODE	UNITE	REFERENCES ECHANTILLONS/RESULTATS
				ECHANTILLON MASSE DE CACAO
FFA	19/06/2024	ISO 660 : 2020	%	1,42
Finesse*	19/06/2024	Méthode interne	%	96,38
Matière grasse Totale*	19/06/2024	ISO 734:2015	%	57,07

\* paramètres non contrôlés - Paramètres analysés sur le marché

Je soussigné, déclare que le travail décrit dans ce rapport a été exécuté sous ma supervision, et que le rapport est le reflet précis et fidèle des résultats obtenus sur les échantillons.

Abidjan, le 19/06/2024  
RESPONSABLE PHYSICO CHIMIE

