

# Spiruline & Chlorella Bio 50/50

riche en protéines végétales

NATÉSIS®

Charte Qualité

## L'essentiel

+ Qualité

- riche en protéines, apport de nutriments variés
- non OGM, non irradiée, et sans gluten
- culture sans produits d'origine animale
- certifié bio\* et Vegan\*
- microalgues cultivées suivant le référentiel Naturland [1]
- spiruline et chlorella certifiées USDA-NOP

Certifications



QUALITÉ  
contrôlée

- lots systématiquement  
analysés en Laboratoire -



nouvelle étiquette 1<sup>er</sup> trimestre 2019

## Qualité

certification,  
culture et  
production



Spiruline & Chlorella Bio 50/50 Natésis® est certifié **Bio** conformément au Règlement Européen de l'Agriculture Biologique.

La spiruline et la chlorella sont cultivées au cœur du site naturel d'Oonaiyur dans la région du Tamil Nadu, où elles bénéficient d'un climat très favorable et d'une situation géographique idéale au cœur du site naturel d'Oonaiyur.

Cultivée en bassins de plein air, la spiruline et la chlorella sont produites selon le cahier des charges **Naturland** (Allemagne) pour la production et le contrôle des microalgues d'aquaculture biologique [1].

La spiruline et la chlorella sont cultivées sans produits d'origine animale, sans pesticides et sans herbicides. Elles ne subissent pas de radiations et sont sans OGM.

La ferme de culture est certifiée GRAS [2], HACCP [3], ISO 9001 et 14001 [4], Halal et Kasher.

Le complexe Spiruline & Chlorella Bio 50/50 Natésis® **convient aux végétariens et végétaliens** et **ne contient pas de gluten**.

séchage &  
conditionnement

Le procédé de séchage utilisé, "Spray Dry", permet de préserver au mieux les éléments nutritionnels de la spiruline et de la chlorella et répond aux critères de qualité du cahier des charges Naturland [1].

Le complexe Spirulines & Chlorella Bio 50/50 Natésis® est conditionné en flacon en verre brun.

contrôles &  
analyses

La Spiruline et la Chlorella du complexe Spiruline & Chlorella Bio 50/50 Natésis® sont soumises à un **contrôle qualité très strict** qui permet de garantir un produit fini de grande qualité.

De nombreux contrôles sont effectués en routine sur les bassins, et sur le produit fini par des laboratoires indépendants. La possible présence de contaminants (germes, polluants environnementaux, métaux lourds, pesticides...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [5].

Les métaux lourds sont omniprésents dans la nature et aucune denrée alimentaire en est exempt. **Chaque lot de Spiruline et de chlorella est contrôlé** : les teneurs en métaux lourds sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [5].

QUALITÉ  
contrôlée

- lots systématiquement  
analysés en Laboratoire -

\* Licence Naturland n°1100577 / Licence Ecocert France 33 / 65125 / Licence V-Label n° FR-001373

[1] Cahier des charges Naturland : Naturland Processing Standards - Processing standards for the production of micro-algae and micro-algae products.

[2] GRAS: Generally Recognized As Safe. « Généralement reconnu comme sûr (GRAS), système d'examen et d'approbation d'ingrédients à ajouter aux aliments. » BURDOCK G.A. & CARABIN I.G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004.

[3] HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point (Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) : « Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments. » www.fao.org

[4] ISO: International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation). ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité. - ISO 14001 : Systèmes de management environnemental. - ISO 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. www.iso.org

[5] Textes en vigueur : le Règlement Européen n°629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, le Règlement Européen n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et le règlement UE n°488/2014 de la commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n°1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

Tous les produits NATÉSIS® ont fait l'objet d'une déclaration de mise sur le marché auprès de la DGCCRF au titre des articles 15 ou 16 du décret n°2006-352.

Sylvia Rivas, Responsable R&D Natésis®. Ce document est régulièrement mis à jour. Il ne saurait cependant engager la responsabilité de NATÉSIS® s'il en était fait une interprétation relevant du domaine médical (diagnostic ou traitement). © 2019 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.

MàJ : janvier 2019