

Spiruline Bio

riche en protéines végétales

NATÉSIS®

Charte Qualité

L'essentiel

+ Qualité

Certifications



- 100 % spiruline, pas d'ajouts, non OGM, non irradié
- convient aux végétariens et végétaliens
- spiruline bio certifiée par Bio UE* et Naturland*
- spiruline bio certifiée VEGAN* et "CRUE"
- certification USDA-NOP, USP, OCIA, IMO, Kasher et Halal
- ferme certifiée GRAS, HACCP, ISO 9001 et 14001

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Qualité

labels



La Spiruline Bio Natésis® est **certifiée BIO** conformément au Règlement Européen de l'Agriculture Biologique. Elle est également **certifiée NATURLAND**, un label bio allemand des plus exigeant [1].

La spiruline Bio Natésis® convient aux végétariens et végétaliens et est **certifiée VÉGANE (VEGAN)** [2] selon les exigences de V-Label.

La spiruline Bio Natésis® est **certifiée CRUE** (RAW certified).

culture &
production

La Spiruline Bio Natésis® est **cultivée biologiquement** dans la région du Tamil Nadu en Inde du sud, au cœur du site naturel d'Oonaiyur, loin de la ville et des productions industrielles et agricoles.

Elle est cultivée en bassins de plein air, alimentés en eaux souterraines profondes, dont la qualité est vérifiée par de nombreux contrôles : bactériologie, métaux lourds, polluants...

La ferme de culture est certifiée **GRAS** [3], **HACCP** [4], **ISO 9001 et 14001** [5].

La spiruline est certifiée USDA-NOP [6], USP [7] (**seule spiruline bio à être certifiée par l'USP** en vertu de l'"US Pharmacopeia-Ingredient Verification Program"), OCIA [8], IMO [9], Kasher et Halal.

contrôles &
analyses

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -

La Spiruline Bio Natésis® est soumise à un **contrôle qualité très strict** qui permet de garantir un produit de grande qualité. De nombreux contrôles sont effectués en routine en bassins, et sur le produit fini par des laboratoires indépendants.

Chaque lot est rigoureusement contrôlé : la possible présence de contaminants (germes, métaux lourds, pesticides...) est contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [12].

Le label CRUE garantit un produit :

- **sûr et sans OGM**
- **vivant** : forte teneur en enzymes biodisponibles
- **entier** : riches en nutriments (haut score nutritif ANDI : calcul établi par le Dr. Fuhrman pour évaluer la "densité nutritive" des aliments)

La spiruline Bio Natésis® est **certifiée "propre"** (CLEAN certified), un label qui garantit un produit :

- **sûr, sans OGM et biologique**
- **vivant, actif et nutritif**

La spiruline est produite sans ajout de pesticides, herbicides, ou oligo-éléments au cours du processus de culture. La spiruline est sans OGM et ne subit aucune radiation.

La Spiruline Bio Natésis® est séchée par **"Spray Dry"**, un procédé qui permet de sécher la micro-algue en quelques secondes sans que les éléments nutritifs ne soient altérés par la chaleur. Des travaux scientifiques menés par le LAGEP [10] ont démontré que **cette technique de séchage élaborée est l'une des meilleures** (avec la technique de lyophilisation qui n'est pas utilisée à ce jour pour le séchage des microalgues) pour préserver les teneurs en protéines de la spiruline [11]. Ce procédé de séchage répond aux critères de qualité du cahier des charges Naturland et du référentiel Ecocert.

Les métaux lourds sont omniprésents dans la nature et aucune denrée alimentaire en est exempt. **Chaque lot de Spiruline Bio Natésis® est contrôlé** : les teneurs en métaux lourds sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [12], avec **des teneurs 20 à 50 fois plus faibles** que les seuils réglementaires.

La spiruline Bio Natésis® **ne contient pas d'allergènes** au sens de la directive 200/13/CE [13].

* Certification Ecocert France : 33 / 65125 / 528897 - Licence Naturland n°1100577 - Agrément Bio-Siegel n°9735 / Licence V-Label : n° FR-001371

[1] Cahier des charges Naturland : Naturland Processing Standards - Processing standards for the production of micro-algae and micro-algae products. - [2] Exigences du Label V quant aux produits alimentaires. - [3] 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. & CARABINI G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004. - [4] HACCP: 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 - [5] ISO: Organisation Internationale de Normalisation. ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité - ISO 14001 : Systèmes de management environnemental. www.iso.org - [6] NOP: National Organic Program. « L'United States Department of Agriculture (USDA), Agricultural Marketing Service (AMS), National Organic Program (NOP) accrédite les entreprises privées, les organisations et les organismes d'État pour certifier les producteurs et les gestionnaires de produits agricoles conformément à la réglementation NOP. » www.ams.usda.gov - [7] USP : U.S. Pharmacopeial Convention : « La mission de l'USP est d'améliorer la santé globale grâce à des normes publiques et les programmes connexes qui contribuent à assurer la qualité, la sécurité et les bénéfices des médicaments et des aliments. » www.usp.org - [8] OCIA : The Organic Crop Improvement Association (OCIA International) est un organisme de « certification biologique et un chef de file mondial reconnu dans l'industrie biologique certifiée. » www.ocia.org - [9] IMO: The Institute for Marketecology. « L'Institut de Marketecology (IMO) est l'une des premières et des plus célèbres agences internationales d'inspection, de certification et d'assurance qualité des produits respectueux de l'environnement. » www.imo.ch - [10] LAGEP : Laboratoire sous la tutelle commune de l'Université de Lyon et du CNRS. - [11] Desmorieux H. & Hernandez F.: Drying 2004 - Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004) São Paulo, Brazil, 22-25 August 2004, vol. B, pp 900-907. - [12] 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. - [13] Directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

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

NATÉSIS Parc Innolin 8 rue du Golf, CS 60073, 33701 Mérignac Cedex - Tél. : 05 56 47 36 78 / Fax : 05 56 47 46 99