

Curcuma bio & pipérine

produit bio à prix éco

NATÉSIS®

Charte Qualité

L'essentiel

+ Qualité

- produit Bio : certifié Ecocert AB
- biodisponibilité du curcuma renforcée
- produit sans silice et sans gluten *
- convient aux végétariens et végétaliens

Certification

- culture bio Ecocert [1]

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Nouvelle Formule
SANS SILICE



Qualité

labels & origines



Curcuma bio & pipérine est un complément alimentaire certifié bio par Ecocert [1]. Il est composé de curcuma (*Curcuma longa*) et d'extrait de poivre noir (*Piper nigrum*) standardisé à 95 % de pipérine.

Le curcuma bio sélectionné par Natésis® est cultivé biologiquement en Inde, au Sri Lanka, à Madagascar et au Viêt-Nam, Indonésie, Costa Rica, Pérou et Tanzanie, tandis que le poivre noir bio est cultivé biologiquement en Inde.

biodisponibilité

La curcumine est un principe actif du curcuma dont les nombreux bénéfices sur l'organisme ont été démontrés scientifiquement.

En 1998, Shoba et son équipe démontrent chez Homme, que la piperine accroît la concentration sérique de curcumine, et peut augmenter sa biodisponibilité jusqu'à 2000 % [2].

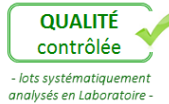
Du fait de son rapide métabolisme dans le foie et la paroi intestinale, la curcumine est naturellement peu biodisponible [2] pour l'organisme.

En 2010, les travaux de Suresh et Srinivasan confirment ces résultats en démontrant que la pipérine accroît l'absorption intestinale de la curcumine, et que celle-ci reste significativement plus longtemps dans les tissus de l'organisme [3].

Cependant, la pipérine, un composant du poivre noir, administrée concomitamment à la curcumine est capable d'augmenter de façon très significative l'absorption de la curcumine par l'organisme.

contrôles & analyses

Curcuma bio & pipérine est soumis à un **contrôle qualité très strict** qui permet de garantir un produit de grande qualité.



Curcuma bio Natésis® est formulé **sans silice**. (*L'additif E551 -dioxyde de silicium- est considéré comme une nanoparticule*).

De nombreux contrôles sont effectués. La possible présence de contaminants (germes, métaux lourds, pesticides...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [4].

Curcuma bio & pipérine **ne contient pas d'allergènes** (gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques, etc.) au sens de la directive 2007/68/CE [5] et du règlement UE 1169/2011 [6].

Curcuma bio & pipérine **convient aux végétariens et végétaliens**.

* sans gluten au sens de la directive 2007/68/CE [5] et du règlement UE 1169/2011 [6].

[1] Licence Ecocert NATÉSIS n°65125/12 T.

[2] Shoba G & al.: Influence of piperine on the pharmacokinetics of curcumin in animals and human volunteers. *Planta Med.* 1998 May; 64(4):353-6.

[3] Suresh D. & Srinivasan K.: Tissue distribution & elimination of capsaicin, piperine & curcumin following oral intake in rats. *Indian J Med Res.* 2010 May; 131:682-91.

[4] Textes en vigueur : 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 / 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 / Règlement (CE) N° 396/2005 du parlement européen et du conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil / VE du conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques (91/414/CEE).

[5] Directive 2007/68/CE de la Commission du 27 novembre 2007 modifiant l'annexe IIIbis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

[6] Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

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® - Photo : tous droits réservés. 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). © 2018 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.