

L'essentiel

+ Qualité

- produit Bio : certifié Ecocert AB
- sans conservateurs, arômes, ou colorants
- produit sans gluten *
- convient aux végétariens et végétaliens

Certification

- culture bio Ecocert [1]

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Qualité

labels & origines



Millepertuis bio est un complément alimentaire certifié bio par Ecocert [1]. Il est composé de parties aériennes de millepertuis (*Hypericum perforatum*).

Le millepertuis est cultivé biologiquement en France et en Pologne.

contrôles & analyses

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

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -

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 [2].

Millepertuis bio **ne contient pas d'allergènes** (gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques, etc.) au sens de la directive 2007/68/CE [3] et du règlement UE 1169/2011 [4].

Millepertuis bio **convient aux végétariens et végétaliens**.

* sans gluten au sens de la directive 2007/68/CE [3] et du règlement UE 1169/2011 [4].

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

[2] 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.

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

[4] 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.

Conception & Réalisation : 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). © 2016 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.

MàJ : avril 2016