

L'essentiel

+ Qualité

- teneur garanties en principes actifs bio : 95 %
- bonne biodisponibilité grâce à la pipérine
- convient aux végétariens et végétaliens

Certifications

- culture bio Ecocert [1]
- certification Kasher, Halal des actifs
- certification de la ferme NSF GMP et Iso 9001

QUALITÉ contrôlée

- lots systématiquement analysés en Laboratoire -



Qualité

labels & certifications



Curcuma 95 bio est un complément alimentaire certifié bio par Ecocert [1]. Il est composé d'un extrait de curcuma bio dosé à **95 % de curcuminoïdes bio** et d'un extrait de poivre noir bio dosé à 95 % de pipérine bio.

Les extraits de curcuma et de poivre noir sont certifiés bio par Ecocert. Ils sont également certifiés Kasher et halal.

La ferme de culture est certifiée **GMP [2]** et **ISO 9001 [3]**.

culture & production

Le curcuma bio (*Curcuma longa*) et le poivre noir bio (*Piper nigrum*) sont cultivés biologiquement et récoltés manuellement dans le sud de l'Inde. Ils sont nettoyés puis séchés au soleil entre 30 et 40 °C.

Aucun OGM n'est utilisé lors de la production et aucune irradiation n'est pratiquée.

Les gélules végétales utilisées pour la mise en forme de Curcuma 95 bio sont en cellulose végétale hypromellose.

La partie du rhizome de curcuma bio utilisée pour produire l'extrait de curcuma bio est la racine mère (partie centrale).

biodisponibilité

La curcumine est le principal curcuminoïde du curcuma. Ces nombreux bénéfices sur l'organisme ont été scientifiquement démontrés.

En 1998, les travaux de Shoba et son équipe démontrent que la pipérine accroît la concentration sérique de curcumine, et peut augmenter sa biodisponibilité jusqu'à 2000 % [4].

Du fait de son rapide métabolisme dans le foie et la paroi intestinale, la curcumine est naturellement peu biodisponible [4] pour l'organisme.

En 2010, Suresh et Srinivasan confirment que la pipérine augmente l'absorption intestinale de la curcumine, et que celle-ci reste significativement plus longtemps dans les tissus de l'organisme [5].

Administrée concomitamment à la curcumine, la pipérine, un actif du poivre noir, est capable d'en augmenter significativement l'absorption par l'organisme.

contrôles & analyses

Curcuma 95 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 -

La possible présence de contaminants est rigoureusement contrôlée et leurs teneurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [6].

De nombreux contrôles sur les matières premières comme sur le produit fini sont effectués (germes, métaux lourds, pesticides...).

Curcuma 95 bio **convient aux végétariens et végétaliens**, et ne contient **ne contient pas d'allergènes** au sens de la directive 1169/2011 [7].

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

[2] GMP : Good Manufacturing Practice (BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication) : « partie de l'assurance de la qualité qui garantit que les produits sont constamment fabriqués et contrôlés selon les normes de qualité adaptées à leur usage prévu et tel que requis par l'autorisation de mise sur le marché. » www.who.int

[3] ISO: Organisation Internationale de Normalisation. ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité www.iso.org

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

[5] 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.

[6] 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.

[7] 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 NATÉISIS® 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 Développement NATÉISIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans autorisation. Ce document est régulièrement mis à jour. Il ne saurait cependant engager la responsabilité de NATÉISIS® s'il en était fait une interprétation relevant du domaine médical (diagnostic ou traitement).