

# DHA-VEG 250

riche en oméga-3 DHA d'algue

NATÉSIS®

Charte Qualité

## L'essentiel

+ Qualité



- riche en DHA :  
**250 mg/capsule**
- certifié VÉGANE (VEGAN)
- sans OGM
- non irradié

QUALITÉ  
contrôlée

- lots systématiquement  
analysés en Laboratoire -



250 mg de DHA  
par capsules

## Présentation

certification



DHA-VEG 250 est un complément alimentaire qui offre une **alternative 100 % végétale** aux oméga-3 d'huile de poissons.

Sans produits d'origine animale, DHA-VEG 250 est **certifié VÉGANE (VEGAN)** selon le cahier des charges de V-Label, et convient donc aux végétariens et végétaliens [1].

Le label **VÉGANE (VEGAN)** de V-Label garantit un produit :

- **100 % végétal**
- **sans aucun test des animaux**  
(produit et ingrédients qui le composent)
- **sans OGM**

qualité

L'extrait d'huile de micro-algue *Schizochytrium sp.* qui compose DHA-VEG-250 est conforme à la décision de la Commission 2014/463/UE "Novel Food" ("Nouvel Ingrédient Alimentaire") [2].

Les micro-algues *Schizochytrium* sont fermentées, ce qui **exclut toute contamination par des pesticides ou herbicides**.

L'huile de *Schizochytrium sp.* est obtenue grâce à un procédé mécanique. Elle est fabriquée en Europe **sans solvant** et avec une température d'extraction inférieure à 60 ° C.

DHA-VEG 250 ne contient pas de gluten, œufs, lait, fruits à coques, au sens de la Directive 2007/68/CE [3] et de la Directive 2000/13/EC [4].

La capsule, à base d'algue carraghénane, est végétale.

L'huile d'algue est non irradiée et sans utilisation d'OGM.

DHA-VEG 250 est soumis à un contrôle qualité très strict qui permet de garantir un produit de grande qualité.

La possible présence de contaminants (germes, métaux lourds...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [5].

[1] Licence V-Label n°FR-001365

[2] 2014/463/UE : Décision d'exécution de la commission du 14 juillet 2014 portant autorisation de mise sur le marché d'une huile extraite de la micro-algue *Schizochytrium sp.* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant les décisions 2003/427/CE et 2009/778/CE.

[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] 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

[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 / 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 Recherche & Développement 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). © 2017 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.

MàJ : octobre 2017