

Spiruline de Californie

riche en protéines végétales

NATÉSIS®

Charte Qualité

L'essentiel

+ Qualité

- cultivée sans pesticides, herbicides ou additifs
- sans conservateurs, arômes ou colorants
- non OGM, non irradiée et sans gluten [1]
- convient aux végétariens et végétaliens

certifications

- spiruline certifiée Kasher et Halal
- ferme certifiée GRAS, GMP, ISO 9001 et 22000

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Qualité

culture &
production



La Spiruline de Californie Natésis® est cultivée par la ferme Earthrise®, au cœur du désert de Sonoran au sud-est de la Californie.

Pionnière de l'algoculture moderne et experte dans les micro-algues, la ferme Earthrise® est depuis plus de 25 ans le leader mondial de la culture de spiruline.

Cultivée en bassins de plein air et loin des agglomérations, la Spiruline de Californie Natésis® est produite **sans ajout de pesticides ou d'herbicides et sans produits d'origine animale**. Elle bénéficie de conditions environnementales privilégiées, une eau pure recyclée provenant de la rivière du Colorado, un air pur et l'ensoleillement du désert californien.

La Spiruline de Californie Natésis® est sans gluten au sens de la directive 2007/68/CE [1]. Elle est également non OGM et ne subit aucune radiation. La spiruline est certifiée Kasher et Halal, et sa production est certifiée **GRAS [2], GMP [3], ISO 9001 et 22000 [4]**.

Les comprimés sont pressés à froid, et sont **sans sucres ajoutés, sans conservateurs, arômes ou colorants**. Les Spirulines de Californie Natésis® en poudre et en 200 cp. sont conditionnées en flacons en verre brun. Tandis que la Spiruline de Californie Natésis® en 1000 cp. est conditionnée en flacon en plastique alimentaire PET brun, plus léger, plus facile à transporter.

séchage

La Spiruline de Californie 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.

Ce procédé répond aux critères de qualité des référentiels Ecocert et Naturland pour la culture des micro-algues.

Des travaux scientifiques menés par le LAGEP [5] 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 micro-algues) pour préserver les teneurs en protéines de la spiruline [6].

contrôles &
analyses

La Spiruline de Californie Natésis® est soumise à un contrôle qualité très strict qui permet de garantir un produit de grande qualité.

La ferme Earthrise® est leader dans la recherche et le développement de nouvelles méthodes de détection des possibles contaminants des micro-algues. **Plus de 40 contrôles sont effectués en bassins et sur chaque lot de produit fini**. Un laboratoire indépendant certifie également pour chaque lot l'absence de contaminants environnementaux.

La possible présence de contaminants (germes, polluants environnementaux, pesticides, métaux lourds...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minimas standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [7].

[1] 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.

[2] 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. & CARABIN I.G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004.

[3] 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

[4] ISO: International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation). ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité - ISO 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires www.iso.org

[5] LAGEP : Laboratoire sous la tutelle commune de l'Université de Lyon et du CNRS.

[6] Desmoneux H. & Hernandez F.: Biochemical and physical criteria of spirulina after different drying processes: Drying 2004 - Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004) São Paulo, Brazil. 22-25 August 2004, vol. B, pp 900-907

[7] 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.

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.

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).
© 2015 NATÉSIS® : tous droits réservés, toute reproduction interdite sans l'autorisation de NATÉSIS®.

MàJ : mars 2015