

L'essentiel

+ Qualité



- Pycnogenol®, Lutéine FloraGLO® & Zéaxanthine OPTISHARP® Natural : actifs brevetés
- myrtille & zinc
- lutéine et zéaxanthine naturelles
- formule sans excipient
- convient aux végétariens et végétaliens

QUALITÉ contrôlée

- lots systématiquement analysés en Laboratoire -



Qualité

Origine & Culture

Pycnogenol®, sélectionné par Natésis® est un actif breveté extrait de l'écorce de pin maritime des Landes et exclusivement distribué par Horphag Research [1]. Pycnogenol® a fait l'objet de plus de 300 recherches cliniques et publications scientifiques [2].

Pycnogenol® est issu du pin maritime (*Pinus pinaster*), une espèce répandue dans le sud-ouest de la France. Les pins utilisés pour la fabrication du Pycnogenol® sont issus des forêts landaises où ils poussent sans ajout de pesticides [2].

Natésis® a sélectionné la lutéine FloraGLO®. Issue de la recherche Kemin®, la lutéine FloraGLO® est un actif breveté dont l'efficacité a été démontrée. Comparativement aux autres lutéines disponibles sur le marché, la lutéine FloraGLO® a fait l'objet d'un plus grand nombre d'études cliniques [3].

Extraite des fleurs de rose d'Inde (*Tagetes erecta*), La Lutéine FloraGLO® est dite "libre", c'est-à-dire qu'elle se trouve dans la même configuration que celle que l'on retrouve le plus abondamment dans l'alimentation.

La lutéine "libre" est directement biodisponible, contrairement à la lutéine estérifiée dont l'assimilation par l'organisme nécessite une étape d'hydrolyse.

Natésis® a sélectionné la zéaxanthine naturelle OPTISHARP® Natural, un extrait breveté issu des fleurs de rose d'Inde (*Tagetes erecta*).

La baie de myrtille sélectionnée par Natésis® est cultivée biologiquement.

Qualité



Natésis® a choisi de n'ajouter aucun excipient à sa formule.

Pycnogenol® Natésis® est extrait du pin Pycnogenol® produit en France grâce à un procédé technique développé et breveté par Horphag Research [2]. Aucun OGM ou solvants toxiques n'est utilisé lors de sa production, et aucune irradiation ou stérilisation n'est pratiquée. La production de Pycnogenol® est certifiée GAP [4] et GMP [5]. Pycnogenol® est également certifié GRAS [6], Kasher et Halal.

La lutéine FloraGLO® est extraite grâce à un procédé technologique breveté qui garantit une lutéine d'une grande pureté [1]. Elle est certifiée GRAS [6], Kasher et non OGM, et elle est compatible avec les régimes végétariens. Sa production est certifiée ISO 9001 [7], cGMP [5] et HACCP [8].

La lutéine naturelle et libre FloraGLO® et la zéaxanthine naturelle OPTISHARP® Natural sont 2 actifs brevetés.

« Il existe plus de 750 études publiées qui rapportent les bénéfices de la lutéine à l'égard de nombreux problèmes de santé. La lutéine FloraGLO® est une lutéine libre utilisée dans la majorité des études cliniques chez l'Homme » [3].

La zéaxanthine OPTISHARP® Naturel est brevetée. Elle est certifiée GRAS [6] et non OGM, et elle est compatible avec les régimes végétariens, Kasher et Halal. Sa production est certifiée ISO 9001 [7] et cGMP [5].

Les gélules végétales Vcaps® utilisées pour la mise en forme de Pycnogenol® Natésis® sont en cellulose végétale hypromellose (HPMC). Elles ne contiennent ni amidon ni gluten, et sont compatibles avec les régimes végétariens, Kasher ou Halal.

contrôles & analyses

Lutéile® Vision + est soumis à un contrôle qualité très strict qui permet de garantir un produit de grande qualité.

Bien que le procédé d'extraction exclu la possibilité de contaminations, de nombreux contrôles sont réalisés afin de vérifier tous les paramètres biologiques.

La possible présence de contaminants (germes, métaux lourds, résidus de pesticides...) est rigoureusement contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [9].

QUALITÉ contrôlée

- lots systématiquement analysés en Laboratoire -

[1] Pycnogenol® est une marque d' Horphag Research (Suisse) protégée par les brevets n° US 4.698.360 / 5.720.956 / 6.372.266.

[2] Données Horphag Research

[3] Données Kemin®

[4] GAP: Good Agricultural Practices. « Les bonnes pratiques agricoles sont des pratiques qui portent sur la durabilité environnementale, économique et sociale pour les procédés de la ferme, et conduisent à des produits agricoles alimentaires et non alimentaires de qualité et sûrs (FAO COAG 2003 Document sur les BPA) » www.fao.org

[5] 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 - « GMP est aussi parfois appelée "cGMP". Le "c" signifie "en cours", rappelant que les fabricants doivent utiliser des technologies et des systèmes qui sont mis à jour afin de se conformer à la réglementation. » www.ispe.org

[6] GRAS: Generally Recognized As Safe. « Généralement reconnu comme sûr (GRAS) », système d'examen et d'approbation d'ingrédients à ajouter aux aliments. » DURBOCK G.A. & CARABIN I.G.: Generally recognized as safe (GRAS): history and description. Toxicology Letters 2004.

[7] ISO: International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation). ISO 9001: Systèmes de management de la qualité. www.iso.org

[8] HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point (Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise): « Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ». www.fao.org

[9] 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.

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