

L'essentiel

+ Qualité

- innovation Natésis®
- richesse en magnésium 47,5 %
- pas d'additifs, non OGM, non irradié

labels

- certifié bio [1]
- certifié VÉGANE (VEGAN) [2]
- spiruline certifiée crue

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -



Qualité

certifications



SpiruMag Bio est certifié Bio.

La spiruline est cultivée biologiquement selon le référentiel NATURLAND (Allemagne) pour la production et le contrôle des micro-algues d'aquaculture biologique [3].

Culture & production

La Spiruline est **cultivée biologiquement** dans la région du Tamil Nadu en Inde du sud, au cœur du site naturel d'Oonaiyur, loin de la ville et des productions industrielles et agricoles. Elle est cultivée en bassins de plein air, alimentés en eaux souterraines profondes, dont la qualité est vérifiée par de nombreux contrôles : bactériologie, métaux lourds, polluants... La ferme de culture est certifiée **GRAS** [5], **HACCP** [6], **ISO 9001** et **14001** [7]. La spiruline est certifiée USDA-NOP [8], USP [9] (**seule spiruline bio à être certifiée par l'USP** en vertu de l' "US Pharmacopeia-Ingredient Verification Program"), OCIA [10], IMO [11], Kasher et Halal.

La spiruline est **certifiée "crue"** (RAW certified), un label qui garantit un produit : sûr, sans OGM, entier (produit peu transformé et ayant un haut score nutritif), vivant (ingrédient à haute teneur en enzymes biodisponibles).

contrôles & analyses

SpiruMag Bio 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, pesticides...) est contrôlée et leurs valeurs sont très largement inférieures aux minima standards exigés par la réglementation européenne en vigueur [12].

QUALITÉ
contrôlée

- lots systématiquement
analysés en Laboratoire -

Le magnésium marin bio, extrait de l'algue marine *Ulva lactuca*, est certifié bio par Ecocert.

Sans produits d'origine animale, SpiruMag Bio convient aux végétariens et végétaliens et est **certifié VÉGANE (VEGAN)** [2] selon le cahier des charges de V-Label [4].

L'algue *Ulva lactuca* pousse à l'état sauvage. Elle est récoltée manuellement et aucun traitement n'est appliqué avant ou après la récolte.

Un **procédé d'extraction uniquement à l'eau de mer** (aucun solvant) est utilisé pour la fabrication de l'extrait riche en magnésium.

SpiruMag Bio est formulé **sans aucun excipient**, avec des ingrédients non irradiés et sans utilisation d'OGM, conformément au mode de production biologique.

La spiruline bio **ne contient pas d'allergènes** (gluten, œufs, lait, soja, noix...) au sens de la directive 2000/13/CE [13].

L'extrait bio d'algue riche en magnésium **ne contient pas d'allergènes** (gluten, œufs, lait, soja, noix...) au sens du règlement 1169/2011 [14].

[1] Certification Ecocert France : 33 / 65125 / 528897.

[2] Licence V-Label n° FR-001366

[3] Cahier des charges Naturland : Naturland Processing Standards - Processing standards for the production of micro-algae and micro-algae products

[4] Exigences du Label V quant aux produits alimentaires

[5] 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.

[6] HACCP: 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

[7] ISO: Organisation Internationale de Normalisation. ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité - ISO 14001 : Systèmes de management environnemental. www.iso.org

[8] NOP: National Organic Program. « L'United States Department of Agriculture (USDA), Agricultural Marketing Service (AMS), National Organic Program (NOP) accrédite les entreprises privées, les organisations et les organismes d'État pour certifier les producteurs et les gestionnaires de produits agricoles conformément à la réglementation NOP. » www.ams.usda.gov

[9] USP : U.S. Pharmacopeial Convention : « La mission de l'USP est d'améliorer la santé globale grâce à des normes publiques et les programmes connexes qui contribuent à assurer la qualité, la sécurité et les bénéfices des médicaments et des aliments. » www.usp.org

[10] OCIA : The Organic Crop Improvement Association (OCIA International) est un organisme de « certification biologique et un chef de file mondial reconnu dans l'industrie biologique certifiée. » www.ocia.org

[11] IMO: The Institute for Marketecology. « L'Institut de Marketecology (IMO) est l'une des premières et des plus célèbres agences internationales d'inspection, de certification et d'assurance qualité des produits respectueux de l'environnement. » www.imo.ch

[12] Textes en vigueur : le Règlement Européen n°629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n°1831/2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, le Règlement Européen n°1831/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et le règlement UE n°489/2014 de la commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n°1831/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires.

[13] 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.

[14] 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.

Sylvia Rivas, Responsable R&D 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