

Charte Qualité Spiruline du Tamil Nadu Natésis®

Culture & Production

La Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est cultivée par la ferme Parry, au sud de l'Inde, à l'ouest du golfe du Bengale.

Cultivée dans les bassins de plein air, sans ajout de pesticides, d'herbicides ou de produits d'origine animale, la Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est produite selon les règles de l'agriculture biologique.

La Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est certifiée par les labels Ecocert (France), Naturland (Allemagne), USDA-NOP (USA) et IMO (Suisse).

La production de la Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est également certifiée GRAS (octobre 2008), HACCP, ISO 9001, ISO 14001, Halal et Kasher.

Séchage & Conditionnement

La Spiruline du Tamil Nadu 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. Des travaux scientifiques menés par le LAGEP (Laboratoire sous la tutelle commune de l'Université de Lyon et du CNRS) 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 (1). Ce procédé répond aux critères de qualité du référentiel Ecocert pour la culture des micro-algues.

Les comprimés sont pressés à froid, sans sucre ajouté ou amidon et sans aucun conservateur, arôme ou colorant.

La Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est conditionnée dans des flacons en verre brun afin de préserver au mieux tous les phyto-nutriments.

Contrôle Qualité

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

La Spiruline du Tamil Nadu Natésis® est non-OGM et ne subit aucune radiation.

De nombreux contrôles sont effectués en routine sur les bassins et sur le produit fini par des laboratoires indépendants.

Les valeurs de la Spiruline du Tamil Nadu Natésis® se situent très largement en dessous des minimums standards exigés par la réglementation française et européenne en vigueur (2) en matière de métaux lourds, germes, polluants environnementaux, résidus de pesticides...



Les + Qualité de Spiruline du Tamil Nadu Natésis® :

- certifiée Ecocert SA. et Naturland
- riche en protéines (près de 60%)
- riche en caroténoïdes (18 à 20 mg pour 8 cp.)
- non irradiée et non OGM
- sans amidon et sans sucres ajoutés
- sans agent de conservation, arôme, ou colorant

La Spiruline du Tamil Nadu NATÉSIS® a fait l'objet d'une déclaration de mise sur le marché auprès de la DGCCRF au titre de l'article 15 du décret 2006-352 du 20 mars 2006.

(1) Desmorieux 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

(2) Trois textes sont actuellement en vigueur :

- le Règlement Européen 629/2008 de la commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires,
- le Règlement Européen 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires,
- le texte du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPF) pour les algues alimentaires (14/06/88 – 13/12/88 – 09/01/90).