

Garantie Qualité de nos produits

Recherche, Développement & Innovation

- S'appuyer sur une **recherche bibliographique** complète de publications scientifiques, bases de données et articles internationaux afin de **sélectionner les actifs naturels** les plus pertinents pour développer des **produits exclusifs, innovants et efficaces**, destinés au **bien être de chacun**.
- Assurer une **veille réglementaire constante** pour vous proposer des produits conformes aux réglementations françaises et européennes.
- Proposer une **gamme** de produits **biologiques de plus en plus étendue**.

Une sélection rigoureuse des matières premières

- Proposer des **produits** garantis **sans** utilisation d'**OGM**.
- **Utiliser au maximum** et sans considération de prix de revient, des **principes actifs** et des excipients **d'origine naturelle**.
- Proposer des **produits** faits à partir de **matières 1^{ères} non irradiées** et **garantis** eux-mêmes **non soumis à irradiation**.
- Acheter seulement des **matières premières de qualité supérieure** et se servir chez des **fournisseurs sérieux** et de **bonne réputation**.
- **Contrôler les matières premières** à la réception par des analyses microbiologiques, chimiques et physiques selon un plan de contrôle précis.
- Gérer les achats afin que les **matières premières** puissent être **utilisées aussitôt**, évitant ainsi la baisse de qualité due au stockage.
- **Conserver les matières premières le moins longtemps possible et à l'abri** de la chaleur, de l'humidité, des insectes et des nuisibles et les **matières premières sensibles** dans une pièce déshumidifiée ou dans une chambre froide.

Procédés de fabrication

- Réaliser la **fabrication des produits** dans des unités de production certifiées **selon les derniers standards** en matière de **Qualité et Sécurité Alimentaire** (ISO 22000, HACCP, GMP...).
- Assurer la **fabrication dans des locaux déshumidifiés** pour empêcher l'humidité ambiante d'affecter ou d'altérer les vitamines pendant la fabrication.

- **Utiliser les techniques de compression** directe **les plus récentes** qui ne font usage ni de chaleur, ni d'humidité, ni d'alcool, évitant ainsi d'altérer ou d'endommager les vitamines et autres actifs sensibles.
- Effectuer immédiatement après la fabrication **un enrobage uniforme**, réduisant ainsi l'oxydation et l'hydrolyse, qui sont la conséquence d'une pénétration d'humidité dans le comprimé fini.
- Utiliser pour l'**enrobage**, des ingrédients et des colorants **naturels** pour **protéger** de la destruction certains éléments nutritionnels fragiles, sensibles à l'action de la lumière et de l'humidité.

Un contrôle qualité à chaque étape

- Faire appel à des **organismes de contrôles européens reconnus** (Ecocert et l'Organic Food Federation) pour la **certification de nos produits biologiques**.
- Effectuer l'**empaquetage en gros** des produits **aussitôt** que possible après la fabrication, **dans des conditions sanitaires idéales** et **dans des emballages prévus** pour réduire les possibilités d'altération que peuvent provoquer la lumière, la chaleur et l'humidité.
- Anticiper le roulement des stock pour éviter la surproduction, afin que les **produits** disponibles soient **toujours de fabrication récente**.
- Assurer la **rotation des stocks** pour que les **matières 1^{ères}/produits** les plus anciens soient utilisées/expédiés en premier.
- Réaliser de **nombreux contrôles** à **tous** les **stades de fabrication** sous la responsabilité de **professionnels**.
- Réaliser un **contrôle microbiologique sur chaque lot de produit fini** afin de s'assurer de sa conformité. Les analyses sont réalisées **par des laboratoires spécialisés indépendants**.
- Procéder à la **relecture** soigneuse par des personnes qualifiées des **étiquetages** dans un souci de **sécurité optimale**.
- Identifier et suivre chaque lot de matière 1^{ère} et de produit fini garantissant la **maîtrise de la traçabilité pour un niveau de protection optimal**.
Conserver un **échantillon de chaque lot de matière première** achetée ainsi qu'un échantillon de **chaque lot de produit fini** permettant de **veiller à la régularité de chaque référence** et d'organiser une traçabilité totale.

Vous proposer un **conseil de qualité** par des **personnes qualifiées à votre écoute** pour apporter des **réponses précises à vos questions diverses** (choix de produits, qualité, certification).

 **N° Vert Conseil 0805 102 563**