

38050 Spirulina Grün, Algenpigment

Produkt Name:	Organisches Spirulinapulver
Aussehen:	Dunkel grünes Pulver
Partikelgröße:	120 mesh
Zusammensetzung:	100 % Spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>) Keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel, keine Farbstoffe, keine Pestizide, Gentechnikfrei.
Herstellungsort:	Spanien: Naturschutzgebiet von Sierra Calderona (Valencia)
Produktionsmethode:	Extensive Bewirtschaftung in alkalischer Umgebung (pH 10,5)
Beschreibung:	Spirulina ist eine Cyanobakterie oder Mikroalge. Einmal geerntet, wird es mit niedrigen Temperaturen schonend getrocknet (39°C) und verpackt.

Physisch-Chemische Analyse

Nährwerte:

Proteine	min. 60 %
Kohlehydrate	15 %
Fett	7 %
Carotenoide gesamt	min. 350 mg / 100 g
Phycocyanin	min. 12 %
Chlorophyll	min. 1000 mg / 100 g
Asche	max. 8 %
Feuchte	max. 7 %

Organoleptisch:

Farbe	Kräftiges dunkelgrün, typisch
Textur	Feines Pulver
Geruch	Leichter Algengeruch, typisch
Geschmack	Leichter Algengeruch, typisch

Schwermetalle:	max. 0,3 ppm
Quecksilber:	max. 0,05 ppm
Arsen:	max. 0,5 ppm
Blei:	max. 2,0 ppm

Bakteriologische Analyse:
Enterobakterien (inkl.
Gesamt und Fäkalcoliformen): keine in 25 g
Bacillus cereus: keine in 25 g
Staphylococcus aureus: keine in 25 g
Salmonellen: keine in 25 g
Pseudomonas: keine in 25 g
Pathogene Bakterien: nicht nachweisbar

Lagerung: 2 Jahre. Kühl, trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.

Zertifizierung: EU Organisch, HACCP, offizielle Zertifizierung als Naturprodukt des Naturschutzgebietes von Sierra Calderona.