

## Analyses Spiruline des Calanques 2018

Analyses microbiologiques	unité	critère	valeur	valeur moyenne / an
Micro-organismes aérobies à 30°C	UFC/g	<100000		44000
Coliformes thermotolérants à 44°C	UFC/g	<100		20
Anaérobie Sulfito-réducteurs 46°C	UFC/g	<100		32
Clostridium perfringens	UFC/g	<10	<5	
Staphylocoques à coagulase positive	UFC/g	<100	<100	
Salmonella	/25g	Absence	Non détecté	
Listeria monocytogène	UFC/g	<100	<10	

critères définis suivant les normes GBPH

Analyses toxicologiques	unité	critère	valeur	valeur moyenne / an
Plomb	mg/kg	<5	0,035	
Cadmium	mg/kg	<0,5	<0,025	
Mercurure	mg/kg	<0,1	<0,025	
Microcystines	µg/g	<1		0,25

critères définis suivant les normes GBPH

Analyses valeurs nutritionnelles	unité	critères moyens	valeur	valeur moyenne / an
Humidité	g/100g	<10		8,3
Cendre brutes	g/100g	<10		7,6
Protéines brutes	g/100g	57,5		64,3
Lipides totaux	g/100g	7,72		6,2
Glucides totaux	g/100g	20,3		13,5
Valeur énergétique	kJ/100g	1640		1553,8
Calcium	mg/kg	120		867
Fer	mg/kg	285		394
Potassium	mg/kg	13600		17400
Sodium	mg/kg	10500		13900
somme des acides gras saturés	% AG totaux	/		44,2
somme des acides gras oméga6	% AG totaux	/		40,4
Bêta-carotène	mg/kg	2000		902
C-Phycocyanine	mg/100g	/		10872
Phycocyanines brutes	mg/100g	/		19891

Critères moyens définis selon le site de [www.ciqua.anses.fr](http://www.ciqua.anses.fr)

Accéder aux détails de toutes nos analyses sur notre site : <https://www.spirulinedescalanques.com/engagement-qualite-spiruline/>