

Chlorella vulgaris Presslinge (BIO)

(geprüft und zertifiziert gemäß EG-Öko-Verordnung; Naturland zertifiziert)

Produktanalyse (Durchschnittswerte)

Die Analysewerte sind gemittelt und können je nach Jahreszeit der Ernte abweichen.
Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Irrtum vorbehalten.

Nährwerte:		Mineralstoffe und Spurenelemente:	
Eiweiß	> 56,1 %	Kalzium	330 mg/100 g
Kohlenhydrate	> 21,1 %	Magnesium	360 mg/100 g
Fett	11,1%	Natrium	550 mg/100 g
Wasser	Max. 7 %	Phosphor	1210 mg/100 g
Asche	Max. 7 %	Eisen	730 mg/100 g
Ballaststoffe	> 2,1 %	Jod	1 mg/100 g
		Kalium	
Vitamin B1	1,3 mg/100	Mangan	
Vitamin B2	3,1 mg/100	Selen	
Niacin	5,9 mg/100	Zink	210 mg/100 g
Vitamin B6	0,96		
Vitamin B12	50 µg /100 g	Sekundäre	
Biotin	100 µg/100	Gesamtcarotinoide	917 mg/100 g
Pantothensäure	130 µg/100	Beta-Carotin	135 mg/100 g
Folsäure	23 µg/100 g	Chlorophyll	3,2 g/100g
		Chlorella Growth Factor	2,5 g/100 g
Aminosäuren:			
Arginin	4,22 g/100 g		
Histidin	1,17 g/100 g	Schwermetalle:	
Isoleucin	2,98 g/100 g	Arsen	< 1 ppm
Leucin	5,27 g/100 g	Blei	< 2 ppm
Lysin	3,68 g/100 g	Quecksilber	< 0,05 ppm
Methionin	0,89 g/100 g		
Threonin	3,12 g/100 g	Mikrobiologie:	
Tryptophan	2,82 g/100 g	Gesamtkeimzahl	Max.
Valin	2,59 g/100 g	Staphylococcus aureus	Nicht
Alanin	3,37 g/100 g	Schimmelpilze	Max. 70 cfu/g
Asparginsäure	3,53 g/100 g	Hefen	Max. 40 cfu/g
Cystin	0,41 g/100 g	E. Coli	Nicht
Glutaminsäure	6,60 g/100 g	Salmonellen	Nicht
Glycin	3,34 g/100 g	Pestizide	Nicht
Prolin	2,76 g/100 g		
Serin	2,38 g/100 g		
Tyrosin	2,75 g/100 g		
Fettsäuren:			
mehrfach ungesättigt	2,53 g/100 g		
Linolsäure	1,28 g/100 g		
Alpha-Linolensäure	0,27 g/100 g		

Dieses Zertifikat ist maschinell erstellt und auch ohne Unterschrift gültig. Das Original liegt in unseren Unterlagen vor. Die Daten entsprechen dem Analysenzertifikat des Herstellers.

Die Analysenwerte dieses Zertifikates wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt. Bei der Lagerung können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen. Zudem sind bei unsachgemäßer Handhabung / Lagerung Qualitätsänderungen möglich, die nicht unserem Einfluss unterliegen Daher hat das Zertifikat nicht die Bedeutung von Zusicherungen im rechtlichen Sinn.