SUPPLEFIT®

## FICHE TECHNIQUE

Chogan Group SpA | support@chogangroup.com
**www.chogangroupspa.com**

## PHOTO DU PRODUIT




## NOM DU PRODUIT

FLORCOR | Complément alimentaire en gélules

Avec complexe exclusif MICROCORE™

## CODE

INTB049

## FORMAT

30 gélules de 350 mg

## INSTRUCTIONS D'ÉLIMINATION ET CERTIFICATIONS

| jar<br>barattolo | cap<br>tappo | label<br>etichetta |
|---|---|---|
| PET 01 | HDPE 02 | PP 05 |
| Plastic<br>Plastica | | |
| Check your local municipal regulations<br>Verifica le disposizioni del tuo Comune | | |

## DESCRIPTION

FLORCOR est un complément alimentaire en gélules à base du complexe exclusif MICROCORE™, constitué de probiotiques qui contribuent à l'équilibre de la flore intestinale. Il contient 25 milliards de cellules vivantes par dose journalière, provenant de 3 souches différentes : Lactobacillus acidophilus (5 milliards), Lactiplantibacillus plantarum (10 milliards) et Lacticaseibacillus rhamnosus (10 milliards).

## MODE D'EMPLOI

Il est recommandé de prendre une gélule par jour, au cours des principaux repas. Avaler avec un verre d'eau.

## AVERTISSEMENTS

Ne pas dépasser la dose journalière recommandée. Tenir hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Les compléments alimentaires ne doivent pas être utilisés comme substituts d'un régime alimentaire varié et équilibré et d'un mode de vie sain.

## INGRÉDIENTS

MICROCORE™ [Lactobacillus Acidophilus LA1 150 milliards d'UFC/g, Lactiplantibacillus Plantarum LP09 100 milliards d'UFC/g, Lacticaseibacillus Rhamnosus CRL 1505 100 milliards d'UFC/g] ; enveloppe végétale (HPMC, oxyde de zinc, carraghénane) ; agent de charge : cellulose microcristalline ; antiagglomérants : stéarate de magnésium, silice micronisée.

## CLAIMS

Sans lactose
Sans gluten

## DDM À PARTIR DE LA DATE DE CONDITIONNEMENT

24 Mois

## CONDITION DE CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Date de péremption valable pour le produit dans son emballage intact et correctement conservé. Les probiotiques sont des micro-organismes vivants ; une conservation inadéquate peut altérer la sécurité sanitaire du produit.

## TENEUR MOYENNE EN INGRÉDIENTS CARACTÉRISTIQUES

| Ingrédients | Par dose | Par dose quotidienne maximale GÉLULE | % VNR* |
|---|---|---|---|
| MICROCORE™ : | | 25 miliardi di UFC** | - |
| Lactobacillus Acidophilus LA1 | | 5 miliardi di UFC** | - |
| Lactiplantibacillus Plantarum LP09 | | 10 miliardi di UFC** | - |
| Lacticaseibacillus Rhamnosus CRL 1505 | | 10 miliardi di UFC** | - |

*VNR % – Valeurs nutritionnelles de référence chez les adultes conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011

## DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Chogan Group S.p.A. déclare que, sur la base de la documentation fournie par les fournisseurs des matières premières achetées, le produit mentionné ci-dessus contient/ne contient pas les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances énumérés à l'Annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011, comme indiqué dans le tableau ci-dessous. En outre, Chogan Group S.p.A. déclare que le risque de contamination croisée par des allergènes est évalué et géré conformément aux procédures internes adoptées par l'entreprise.

## ALLERGÈNES

| ALLERGÈNE | PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT | INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE | PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE |
|---|---|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (*); b) maltodextrines à base de blé (*); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. (*) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés. | NON | NON | NON |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés. | NON | NON | NON |
| 3. Ceufs et produits à base d'œufs. | NON | NON | NON |
| 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de: a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin. | NON | NON | NON |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides. | NON | NON | NON |
| 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (*); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja. (*) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés. | NON | NON | NON |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol. | NON | NON | NON |

| ALLERGÈNE | PRÉSENCE D'ALLERGÈNE DANS LE PRODUIT | INGRÉDIENT CONTENANT L'ALLERGÈNE | PRÉSENCE DE L'ALLERGÈNE DANS L'ÉTABLISSEMENT EN TANT QU'INGRÉDIENT OU RÉSIDU D'UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE |
|---|---|---|---|
| 8. Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. | NON | NON | NON |
| 9. Céleri et produits à base de céleri. | NON | NON | NON |
| 10. Moutarde et produits à base de moutarde. | NON | NON | NON |
| 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. | NON | NON | NON |
| 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant. | NON | NON | NON |
| 13. Lupin et produits à base de lupin. | NON | NON | NON |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques. | NON | NON | NON |