

## Saccharina latissima

## **Fiche Nutritionnelle**

Teneurs pour 100 g d'algue déshydratée (produit brut)

Version 2021

Teneurs pour 100 g d'aigue desnydratee (produit i	orut)				version 2021	
Paramètres	Unité	Teneur Moyenne	Min	Max	Nb données	
Energie	kJ	856				
Energie	kcal	205				
Eau	g	7,2	3,0	18,2	23	
Minéraux	g	28,2	10,5	43,2	52	
Protéines (Nx6.25)		9,9	4,4	23,8	60	
Glucides (par différence)	g	23,1	4,4	23,0	00	
Sucres	g	0,23	0,00	0,99	8	
Fibres Alimentaires	g	30,2	25,1	33,5	10	
Lipides	g	1,4	0,5	5,4	16	
AG saturés	g	0,21	0,00	0,51	10	
	g				3	
AG monoinsaturés	g	0,13	0,02	0,19	3	
AG polyinsaturés	g	0,23	0,07	0,31		
Polyphénols (eq phloroglucinol)	g	0,4	0,1	0,9	35	
Chlorures	mg	9 132	2 598	19 250	8	
Sodium	mg	3 301	1 267	5 195	17	
Magnésium	mg	749	390	2 588	26	
Phosphore	mg	174	9	742	20	
Potassium	mg	5 912	1 392	12 700	16	
Calcium	mg	838	390	2 588	23	
Manganèse	mg	1,0	0,1	4,8	32	
Fer	mg	24,1	1,5	172,0	34	
Cuivre	mg	0,4	0,0	3,6	26	
Zinc	mg	2,3	0,7	3,9	27	
lode*	mg	410,0	3,6	824,2	64	
Sélénium	μg	64,8	0,0	528,8	10	
Chrome	μg	139,2	0,0	500,0	18	
Molybdène	μg	54,1	1,0	192,0	10	
Vitamine A (eq rétinol)	mg	0,05	0,05	0,05	1	
Beta-carotène	mg	3	0	8	7	
Vitamine D	μg	1,3	1,3	1,3	1	
Vitamine E (eq tocophérols)	mg	4,3	0,5	11,3	9	
Vitamine K ou phytoménadione	μg	244	85	639	6	
Vitamine C	mg	31,6	0,0	127,6	19	
Vitamine B1 ou Thiamine	mg	0,1	0,0	0,4	8	
Vitamine B2 ou Riboflavine	mg	0,1	0,0	0,3	8	
Vitamine B3 ou PP ou Niacine	mg	2,1	1,2	3,2	7	
Vitamine B5 ou acide panthothénique	mg	nd				
Vitamine B6 ou Pyridoxine	mg	0,2	0,1	0,2	6	
Vitamine B8 ou H ou Biotine	μg	nd				
Vitamine B9 ou Folates	μg	164,0	32,6	276,9	7	
Vitamine B12 ou Cobalamines	μg	2,6	0,0	6,9	7	

<sup>\*</sup>Attention : Les algues utilisées en alimentaire doivent avoir une teneur en iode maximale de 2000 mg/kg sec (Saisine AFSSA n° 2007-SA-0007)