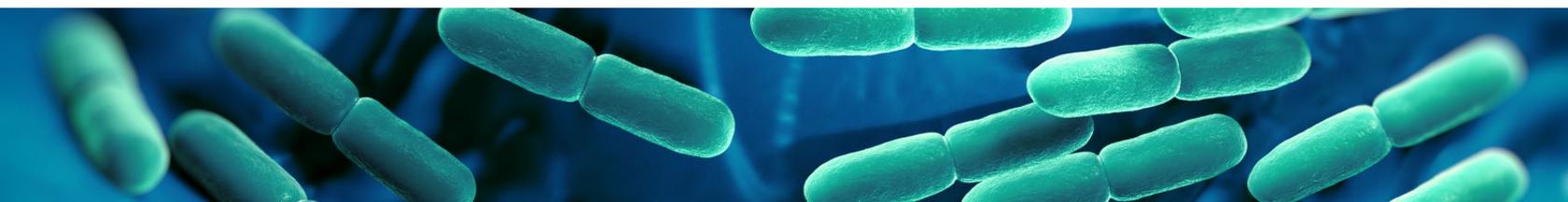


Sujet	Posologie	Nombre de bactéries actives	Nombre de doses par bouteilles	Nouveaux utilisateurs	Utilisateurs fréquents	Besoins spécifiques	Format essai / voyage	An(s)	Allégations spécifiques
Quotidien	1 à 2 capsules / jour	1 milliard	90 doses 45 doses	✓				1 +	
Complet	1 capsule / jour	12 milliards	90 doses 40 doses	✓	✓		Format d'essai disponible	1 +	
Fort	1 capsule / jour	20 milliards	70 doses 30 doses		✓		Format d'essai disponible	1 +	
Extra Fort	1 à 2 capsules / jour	50 milliards	50 doses 25 doses		✓			1 +	
Sénior	1 à 2 capsules / jour	5 milliards	50 doses 25 doses	✓	✓	✓		50 +	Formule adaptée aux besoins des 50 ans et +
Femme	2 capsules / jour	1,5 milliards	25 doses	✓	✓	✓		18 +	Stress et anxiété Aide à prévenir les infections urinaires
Adultes Soutien Antibio	1 capsule / jour	20 milliards	25 doses	✓		✓		6 +	Aide à contrôler la diarrhée infectieuse aiguë et à réduire le risque d'être atteint d'une diarrhée associée à la prise d'antibiotiques
Enfants Soutien Antibio	2 comprimés croquables / jour	10 milliards	25 doses	✓		✓		3 +	Aide à contrôler la diarrhée infectieuse aiguë et à réduire le risque d'être atteint d'une diarrhée associée à la prise d'antibiotiques



1

### QUAND DOIT-ON PRENDRE LES PROBIOTIQUES LABORATOIRE SUISSE ?

Il est préférable de prendre les probiotiques au moment du repas ou juste avant de manger. S'il y a prise d'antibiothérapie, prendre au moins 2 heures après la prise de l'antibiotique. (1)

2

### EST-CE QUE LA BOUTEILLE DOIT ÊTRE RÉFRIGÉRÉE APRÈS L'OUVERTURE ?

Il est toujours recommandé de suivre les conditions d'entreposages indiqués sur l'étiquette d'un produit. De manière générale, les probiotiques de Laboratoire Suisse sont composés de capsules végétales et ont été fabriqués de manière qu'ils puissent être entreposés à des températures entre 15°C et 30°C. Les probiotiques de Laboratoire Suisse peuvent également être réfrigérés sans altérer la qualité du produit.

3

### EST-CE QUE LES GENS INTOLÉRANTS AU LACTOSE PEUVENT PRENDRE LES PROBIOTIQUES LABORATOIRE SUISSE ?

Le lactose est utilisé comme agent cryoprotecteur dans la production des probiotiques de Laboratoire Suisse. (1) Les individus intolérants au lactose peuvent théoriquement consommer ces produits. Cependant, les personnes allergiques au lactose ne peuvent pas consommer les produits.

4

### EST-CE QUE LES CAPSULES LABORATOIRE SUISSE PEUVENT ÊTRE OUVERTES ET MÉLANGÉES À DE LA NOURRITURE ?

Au besoin, pour les enfants de moins de 6 ans, les capsules végétales des probiotiques de Laboratoire Suisse peuvent être ouvertes et mélangées à de la nourriture. Ne pas mélanger à des aliments chauds ou des boissons chaudes. À noter qu'il est toujours recommandé de suivre le mode d'emploi indiqué sur l'étiquette du produit.

5

### QUEL EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UN YOGOURT ET LES PROBIOTIQUES ?

Les dosages de probiotiques présents dans la plupart des produits alimentaires actuels sont insuffisants pour fournir les avantages démontrés dans les études cliniques. (2) Les probiotiques Laboratoire Suisse ont grand nombre de souches probiotiques et sont une option préférable pour les personnes ayant des besoins diététiques particuliers. De plus, les probiotiques Laboratoire Suisse ont une durée de conservation plus longue que le yogourt (3).

### QUEL EST L'INITIATIVE ÉCOLOGIQUE DE LABORATOIRE SUISSE ?

Nous nous'engageons à réduire la quantité d'emballage, à utiliser des matières plus durables dans leur fabrication, et à faciliter le recyclage des emballages post-consommation. Afin de soutenir notre démarche éco-responsable, nous avons décidé, en 2022-2023, de faire un pas de plus vers notre engagement sociétal en collaborant avec Mission 1000 tonnes, un organisme soucieux de notre environnement et notre planète.

(1) Passeport Santé. Probiotique.

(2) Scourboutakos MJ, Franco-Arellano B, Murphy SA, Norsen S, Comelli EM, L'Abbé MR. Mismatch between Probiotic Benefits in Trials versus Food Products. *Nutrients*. 2017; 9(4):400. <https://doi.org/10.3390/nu9040400>

(3) <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-food-storage.html>

