

Biometest

01/02/2016

 **thema400** 
intolleranze alimentari



Sistema aziendale conforme

UNI EN ISO 9001:2008



Metodo relazionato con
ripetibilità del 94%

Azienda iscritta presso l'Anagrafe nazionale
delle ricerche del Ministero dell'Università
e ricerca. Sistema a tecnologia brevettata.
Conforme ISO 9001 - EA 38 Sanità.

Gentile cliente,

Il nuovo BioMetaTest MX[®] è frutto della migliore tecnologia brevettata dei laboratori Daphne Lab "Tecnologia Palladium[®] BioMetaTest di Classe M serie MX".

In conformità con gli standard qualitativi internazionali ISO 9001:2008, ISO 14001 per l'Ambiente, nel rispetto della carta dei valori, codice etico e carta dei servizi della Daphne Lab, offriamo una piattaforma di servizi avanzati e innovativi ad alto contenuto tecnologico: La terza generazione di BioMetaTest.

La Daphne Lab mira da anni al miglior raggiungimento del benessere attraverso la prevenzione naturopatica. Tutti i sistemi e processi sono conformi a regole per il minor impatto sull'ambiente e per il rispetto delle norme etiche di ogni etnia mondiale dotandosi di uno standard EcoElia per l'EcoBioEtica.

Segua scrupolosamente i consigli esposti nel Thema da lei scelto, la guida le suggerirà la migliore interpretazione del BioMetaTest. In alcuni BioMetaTest ci sono valori diversi per ogni elemento analizzato, alcuni sono valori in percentuale; potrebbero esserci percentuali di funzionalità positiva o di distonia, in ogni caso i valori sono sempre ben spiegati nel Thema.

Per ogni suggerimento, dubbio o interpretazione può contattare i nostri laboratori al numero verde, oppure un consulente Daphne abilitato a leggere i BioMetaTest MX, la cui lista completa è pubblicata sul nostro sito web www.daphnelab.com

I Daphne BioMetaTest non sono né prescrittivi, né diagnostici, né medici, né sanitari, non costituiscono né sostituiscono nessuna cura medica e per tanto non bisogna interrompere terapie mediche in corso.

Ogni risultato del test deve essere sempre verificato ed approvato dal proprio medico di fiducia.

Il BioMetaTest ed ogni protocollo associato sono vietati a donne incinte.

Per bambini o minori è necessaria l'approvazione di almeno uno dei genitori o di un tutore oltre che del medico o pediatra di fiducia.

Il presente BioMetaTest è condizionato all'accettazione integrale delle condizioni "note legali" presenti sul sito web www.daphnelab.com.

La validità del BioMetaTest è di massimo 90 giorni dalla data di elaborazione.

La Daphne Lab mette a disposizione una linea di consulenza per casi particolari rendendo disponibile il coordinamento sanitario dei propri dottori. Per ogni esigenza e nel caso volesse aprire una linea di consulenza dedicata al vostro specifico caso contattare i referenti del Daphne Point o la Daphne Lab, il servizio potrebbe avere un costo a parte.

La ringraziamo per aver scelto i servizi avanzati Daphne Lab e le auguriamo giorni colmi di serenità.

*Servizio Marketing
e Staff della Daphne Lab*

Documento IT: "Avvertenze" - cod: COP - versione 2.1 aggiornato al 26 maggio 2016 - © DAPHNE LAB 2016 - pagine 1/1

Le informazioni contenute nel presente documento e relativi allegati sono da ritenersi strettamente personali e confidenziali, l'utilizzo al di fuori del suo utilizzo personale e la divulgazione a terzi deve essere autorizzata dall'Azienda e dall'autore del documento.

DAPHNE lab

Numero Verde 800.912792 • Tel. 02.37920609 - 06.87811887 • Fax. 02.45509949 - 06.99334733
www.daphnelab.com - info@daphnelab.com

Le intolleranze Alimentari sono un fenomeno diverso dalle allergie. Gli allergeni aumentano la reattività del sistema immunitario mentre i cibi che generano intolleranza (gli intolleranti) generano un campo di disturbo che abbassa il sistema metabolico. Ecco perché in molti casi, continuando ad assumere un intollerante, si continua ad ingrassare oppure a soffrire di cefalea, gonfiori, pesantezza, disturbi di circolazione e molti altri fenomeni inerenti i campi di disturbo da intolleranze.

A volte capita di essere intolleranti ad alimenti mai assunti nella propria vita, semplicemente perché l'onda biologica di misurazione ha segnalato un contrasto tra alimento e tessuto da analizzare. Così possiamo essere intolleranti a cibi mai assunti come essere allergici a tipi di fiori australiani che non abbiamo mai annusato ... è assolutamente normale. Vi è poi una tipica intolleranza da abuso, dipende dal fatto che a tavola abusiamo spesso di cibi fatti di farine, lieviti, salse, condimenti, ecc... molti clienti possono essere intolleranti agli stessi gruppi di alimenti, semplicemente perché vi sono certe categorie di alimenti che hanno un alto potere intolleratico capace, cioè, di generare alte densità probabilistiche di intolleranze percentuali. Senza scendere nei dettagli matematici questa scienza è stata perfezionata dai Laboratori della Daphne Lab attraverso un modello matematico basato su logiche fuzzy, che assicura una percentuale di errore inferiore al 10%. Quindi assolutamente bassissima nella categoria dei BioTest.

L'azienda è dotata di una carta dei servizi e di una carta etica e rispetta gli standard di EcoElia in materia Eco-BioEtica.

Si consiglia di rispettare il BioTest in ogni sua parte, di consultarsi con il proprio Daphne Point di riferimento per ogni esigenza e per la ripetizione dei successivi BioTest.

Si precisa che la ricerca delle intolleranze alimentari non riguarda né il GLUTINE né il LATTOSIO né altre patologie metaboliche o biochimiche come il diabete o l'intolleranza alla caseina o allergie.

Può accadere, ad esempio, che a soggetti affetti da intolleranza permanente al glutine o al lattosio o ad altre intolleranze patologiche, gli alimenti appartenenti al gruppo dei cereali o a quello dei latticini non siano segnalati in rosso come intolleranti: ciò avviene perché l'analisi eseguita tramite questo BioTest consente di accertare solo ed esclusivamente la tolleranza a livello metabolico come metodologia bioenergetica brevettata e certificata.

In ragione di ciò, si invita tutti coloro i quali siano già a conoscenza di essere celiaci oppure intolleranti al lattosio o altre patologie alimentari dall'astenersi dall'assumere alimenti per loro intolleranti.

Le colonne **I** indicano le percentuali di intolleranza. Al di sopra di una certa soglia soggettiva l'alimento viene scritto in **rosso** e cioè indica una intolleranza. Basterà toglierlo per 60 giorni e reintrodurre poi con una tecnica di *svezzamento* programmato gli alimenti prima meno intolleranti e poi via via quelli più intolleranti in quantità minime. L'intolleranza è il "campo di disturbo" che un alimento genera nella memoria cellulare, questo porta al rallentamento del metabolismo e quindi ad una tendenza ad ingrassare ma anche a diverse altre patologie come la cefalea, gonfiori, cattiva circolazione, disturbi gastrointestinali, ecc. Anche un intero gruppo alimentare può essere un campo di disturbo e il BioTest Daphne lo rapporta con degli indicatori cromatici a tre colori: **rosso** per un gruppo pericoloso, **giallo** per un gruppo da controllare e **verde** per quello meno intollerante.

L'indicatore riporta la media delle percentuali locali.

P: Proteine (gr)	Z: Zuccheri (gr)	G: Grassi (gr)	C: Colesterolo (mg)	F: Fibre (gr)
K: Kilocalorie	IG: Indice Glicemico	I: % di Intolleranza	* : cibi acidificanti	#: cibi alcalinizzanti
tr: trascurabile	b: alimento biologico	In rosso sono indicati gli alimenti a cui si è intolleranti		

DAPHNE lab

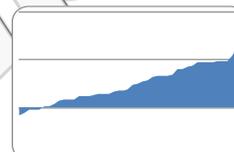
Numero Verde 800.912792 • Tel. 02.37920609 - 06.87811887 • Fax. 02.45509949 - 06.99334733
www.daphnelab.com - info@daphnelab.com

Biometatest

01/02/2016

Soglia limite personale 34

Aromi



Valori x 100gr di alimento	Δ	25,39	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ORIGANO, secco macinato			11	49,5	10,3	0	42,8	306	5	-8
ACETO DI MELE			0	0,93	0	0	0	21	5	-6
PAPRIKA, in polvere			14,8	34,8	13	0	20,9	306	15	-2
SCALOGNO			2,5	16,8	0,1	0	3,2	72	15	-2
PEPE BIANCO			10,4	68,61	2,12	0	26,2	296	5	-2
MACIS			6,71	50,5	32,38	0	20,2	475	5	2
SUMAC			-	-	-	-	-	-	-	2
CANNELLA			3,9	55,5	3,2	0	24,4	252	5	4
LECITINA DI SOIA			0	8	53	0	0	800	-	7
AGLIO, in polvere			16,55	72,73	0,73	0	9	331	30	8
PINOLI			31,9	4	50,3	0	1,9	595	15	8
PESTO ALLA GENOVESE			6	3	45	0	2,5	440	15	9
PREZZEMOLO #			3,7	t	0,6	0	5	20	5	12
CARDAMOMO *			10,76	68,47	6,7	0	28	311	10	12
ZENZERO			1,82	17,77	0,75	0	2	80	15	12
CURRY in polvere			12,66	58,15	13,81	0	33,2	325	-	13
PEPE NERO			10,39	63,95	3,26	0	25,3	251	5	15
ROSMARINO			1,4	13,5	4,4	0	7,7	96	5	15
ERBA CIPOLLINA			3,27	4,35	0,73	0	2,5	30	-	15
CHIODI DI GAROFANO			5,97	65,53	13	0	33,9	274	-	17
MISO di Soia			13,3	23,5	6,2	0	4,2	203	-	18
CURCUMA			7,83	64,43	9,88	0	21,1	354	5	18
ANICE			18	50	16	0	15	337	-	19
FINOCCHIETTO			56,14	43,86	0	0	2,22	8,5	-	24
CIPOLLA BIANCA			1	5,7	0,1	0	1	26	15	25
CIPOLLINE			1,3	8,5	0,1	0	1,9	38	5	27
ZAFFERANO (crocus sativus)			11,43	65,37	5,58	0	3,9	310	5	29
WAKAME, secca ALGHE			12,4	2	2,4	0	47,1	71	-	32



I T - N A 0 0 0 - 1 0

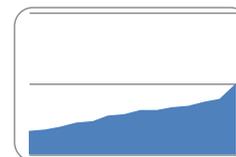
Vers. 9.77

Aromi



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ALLORO	7,61	74,97	8,36	0	26,3	313	-	33
MENTA	3,8	5,3	0,7	0	5,6	41	5	33
PEPERONCINI PICCANTI	1,8	3,8	0,5	0	1,9	26	15	33
BASILICO	3,1	5,1	0,8	0	5,2	39	5	34
SALVIA, fresca	3,9	15,6	4,6	0	14,7	116	-	40
CARVI	19,77	49,9	14,59	0	38	333	5	40
ACETO BALSAMICO *	0,49	17,03	0	0	0	88	5	43
ACETO DI VINO *	0,4	0,27	0	0	0	19	5	44
TIMO (tymus vulgaris) essiccato	9,11	63,94	7,43	0	37	276	5	47
AGLIO, fresco	0,9	8,4	0,6	0	3,1	41	30	48
CAPPERI SOTTACETO *	2,6	2,1	0,1	0	1,5	20	20	48
CARAMELLO	0	50	0	0	0	193,5	70	48
KETCHUP *	1,74	25,15	0,31	0	0,3	97	55	49
ERBA MEDICA	4	2,1	0,7	0	1,9	23	-	49
PECTINA	0,3	90,4	0,3	0	8,6	325	-	49
MOSTARDA	3,95	7,78	3,11	0	3,2	66	35	54
CIPOLLA GIALLA	1,9	6,5	0,4	0	2,4	34	15	64
CIPOLLA ROSSA	0,8	7,55	0,008	0	0,9	32	15	89

Bibite



Valori x 100gr di alimento	Δ	30	P	Z	G	C	F	K	IG	I
BRANDY	tr	tr	0	0	0	0	230	-	-	17
RHUM	0	0	0	0	0	0	222	-	-	18
BIRRA CHIARA	0,2	3,5	0	0	0	0	34	110	-	20
VINO ROSATO	0,1	2,5	0	0	0	0	71	0	-	23
VINO ROSSO	tr	tr	0	0	0	0	75	0	-	24
GRAPPA	tr	tr	0	0	0	0	242	-	-	28
APERITIVI (fino a 22 %v ol)	0	17	0	0	0	0	186	-	-	29
WHISKY	tr	tr	0	0	0	0	245	0	-	32
VERMOUTH DOLCE	tr	13,9	0	0	0	0	139	-	-	32
VERMOUTH SECCA	tr	4	0	0	0	0	121	-	-	34
MARSALA TIPICO	tr	28	0	0	0	0	203	-	-	35
CHAMPAGNE	0,3	1,4	0	0	0	0	76	-	-	38
VINO BIANCO	tr	tr	0	0	0	0	70	0	-	40
BIRRA SCURA	0,3	3	2	0	2	30	110	-	-	50

Esempio

**Per visualizzare l'esempio
completo visita il sito web
www.daphnelab.com**

Esempio

Le nostre Migliori Credenziali



L'intero gruppo della Daphne Lab è da anni attento alle problematiche ambientali e, nel pieno rispetto per l'ecosistema funzionale tra uomo e natura, si impegna a seguire i principi di Ecoelia e ad adottare un manuale ISO 14001 per la gestione degli impatti ambientali. Attraverso queste credenziali è stata elaborata una Carta dei servizi che vi assicura il massimo delle nostre Garanzie. La Carta dei servizi è scaricabile dal sito della Daphne Lab www.daphnelab.com - sezione note legali o download.

La Daphne Lab ha adottato il manuale ISO 9001 integrando e rafforzando il nostro rapporto di fiducia e di trasparenza nei confronti dei clienti, al fine di applicare una politica della qualità orientata al cliente e non al profitto. I nostri sistemi di management sono controllati da griglie progettuali molto ferree definite da parametri scientifici stabiliti dalla comunità europea. Tutto questo rientra nell'ambito dell'ISO 9001. I sistemi Daphne Lab e tutti i prodotti a BioTest rispettano il codice del consumatore D.L.vo 6/9/05 n. 206 scaricabile anche dal nostro sito internet www.daphnelab.com/credenziali.htm. E' possibile scaricare lo storico delle nostre passate certificazioni ISO 9000 dal sito istituzionale di Daphne Lab.



Applicare le regole internazionali ISO non ci bastava, abbiamo deciso così di seguire una carta Etica per il rispetto delle forme di vita, dell'ambiente e degli eco-sistemi in generale. Ogni nostro atteggiamento segue i canoni della Carta di ECOELIA, una nuova realtà che incontra Etica sociale ed Ambiente, per raggiungere sempre un equilibrio nelle scelte aziendali e di marketing. Aderire ai principi di ECOELIA è una garanzia di serietà e di rispetto per il prossimo e per l'ecosistema. Le aziende che aderiscono alla filosofia integrata di Etica sociale ed ambiente di ECOELIA sono aziende che hanno fatto una scelta molto più alta di quella marketing rispettando direttive spirituali e di coscienza che nessuna carta etica ha mai promulgato fino ad oggi. Quella di ECOELIA è sicuramente una carta Etica tra le più innovative al mondo! www.ecoelia.com

Una validazione di attendibilità ai fini statistici è stata confermata da un progetto di studio preliminare condotto nel 2008 da enti di ricerca sui BioTest di Classe M serie MX™ di nuova Tecnologia PALLADIUM™. Dopo un attento studio statistico basato su dati di ripetibilità dei nostri BioTest, gli enti confermano che la nostra tecnologia arriva ad avere una attendibilità e ripetibilità di ben il 94%. Nell'ambito dei BioTest di medicina non convenzionale è un risultato che fino ad oggi nessuna azienda ha mai raggiunto.



Tutti i nostri BioTest Thema sono prodotti secondo le norme Europee di sicurezza e di attendibilità, relazionati in base al UNI CEI ENV 13005 (norme guida per l'incertezza di misura).

Tutti i prodotti Daphne Lab Thema sono registrati e depositati presso la SIAE. I vari marchi registrati ed in Trade Mark™ sono proprietà della Daphne Lab. Le tecnologie Daphne Lab sono proprietarie, uniche al mondo e con brevetti depositati presso la Camera di Commercio e Ministero del commercio e dell'Industria. I Brevetti dei laboratori DAPHNE LAB hanno inaugurato la terza generazione dei test, quale unica tecnologia a metasostanza PALLADIUM™



Nessun albero è stato abbattuto per realizzare questo BioTest. Il nostro è un contributo alla salvaguardia dell'ecosistema del nostro pianeta, nel pieno rispetto della Carta Etica ECOELIA. La Daphne Lab aderisce al progetto di GREENPEACE "editori per le foreste" rispettando i parametri di certificazione dei sistemi di qualità nella stampa dei BioTest e prodotti editoriali.

GREENPEACE



DAPHNE lab