

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

**Barbecue Flavoured Soy Snacks
Boule de Soja Arôme Barbecue
15 g protein – O351E02V4**

Émise: 08/06/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Statement of identity / Identification du produit

Barbecue flavoured soy snacks.

High protein supplement.

Boules de soja arôme barbecue.

Collation de soja riche en protéines.

Nutrition facts averages / Valeurs nutritionnelles moyennes (*)

Serving size: 1 packet 30 g.

Portion: 1 sachet 30 g.

	100g	%RDA(**)	Portion (30 g)	%RDA(**)
Energy values / Valeurs énergétiques				
Kcal	412		124	
KJ	1737		522	
Typical nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques				
Proteins / Protéines (g)	50		15	
Total carbohydrates / Glucides totaux (g)	26.7		8	
Sugars / Sucres (g)	10.6		3.2	
Total Fat / Lipides (g)	11.6		3.5	
Saturated / Saturés (g)	0.9		0.3	
Fibres / Fibres (g)	0.5		0.15	
Sodium / Sodium (g)	1.215		0.364	
Potassium / Potassium (mg)	557		167	
Calcium / Calcium (mg)	1034	129	310	39

(*) Valeurs selon calcul du fabricant – à confirmer par des analyses officielles / According to manufacturer calculation – to be confirmed by official analysis.

(**) Apports Journaliers Recommandés - Recommended Daily Intakes - Directive 90/496 (modified by directive 2008/100/EC).

Ingredients statement / Liste des ingrédients

Soy puffs (soy protein isolate; tapioca flour; sugar; rising agent: calcium carbonate); sunflower oil; seasoning (sugar; salt; autolyzed yeast extract; onion powder; dextrose; torula yeast; tomato powder; acidifier: sodium diacetate; garlic powder; paprika; hydrolyzed wheat protein; flavours; acidifier: citric acid; anti-caking agent: silicon dioxide; spices); antioxidant: tocopherol.

Boules de soja (isolat de protéine de soja ; farine de tapioca; sucre; agent levant: carbonate de calcium); huile de tournesol; assaisonnement (sucre; sel; extrait de levure autolysée; oignon en poudre; dextrose; levure de torula; tomate en poudre; acidifiant: diacétate de sodium; ail en poudre; paprika; protéine de blé hydrolysée; arômes; acidifiant: acide citrique; anti-agglomérant: dioxyde de silicium; épices); antioxydant: tocophérol.

Allergens / Allergènes

Soy and gluten. Manufactured on equipment that processes milk and eggs.

Soja et gluten. Conditionné sur des équipements où sont utilisés du lait et des œufs.

Claims / Allégations

All European countries = **High protein – Riche en protéines.**

(Règlement CE n° 1924/2006 du 20 décembre 2006, JOUE 18/01/2007 n° L404/9).

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

Barbecue Flavoured Soy Snacks
Boule de Soja Arôme Barbecue
15 g protein – O351E02V4

Émise: 08/06/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Caution – Additional mandatory obligations on label Avertissement – Mentions complémentaires obligatoires sur étiquetage

Make sure you drink plenty of liquid every day. Do not use as a sole source of nutrition.

Maintenir une consommation quotidienne de liquide suffisante. Ne pas utiliser comme unique source d'alimentation.

Shelf life and storage / Durée de vie et entreposage

18 months of shelf life if stored under recommended conditions.
18 mois de durée de vie si entreposé dans les conditions recommandées.

Store in the original container in a cool (< 25°C) and dry place (RH < 65%).
Make sure that the bag or container is properly closed.

Entreposez dans l'emballage original dans un endroit frais (< 25°C) et sec (HR < 65%).
Assurez-vous que le sac ou le contenant soit adéquatement fermé.

Origin production / Lieu de fabrication

Made in Canada. Fabriqué au Canada.
Emb. 07102C

Specific status / Statut particulier

Kosher on request / Cacher sur demande	NO
Organic / Bio	NO
Suitable for vegetarian / Adéquat pour les végétariens	YES

GMO status / Statut OGM

All the providers of ingredients in this preparation guarantee by a certificate that ingredients respect the effective regulations (CE) N°1829/2003 and (CE) N°1830/2003 and that they are not submitted to additional labeling standards regarding genetically modified ingredients.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

Microbiological criteria / Critères microbiologiques

Paramètres recherchés /g	Critères
Coliformes Totaux NFV 08 050	< 1000
E. Coli AES 10/06-01/08	< 100
Enterobactéries AES 10/07-01/08	< 100
Flore aérobie mésophile NF EN ISO 4833	< 300 000
Levure NFV 08 059	< 500
Moisissures NFV 08 059	< 500
Salmonelle SMS/25g - n°AES 10/04-05/04	Absence
Staphylocoque coag. positive NF EN ISO 6888-2	< 100

Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle. Nos documents originaux constituent les documents de référence.
Information given by these instructions are provided in good faith to help our clients.
Our original documents are the reference documents.