

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

Caramel Flavoured Pudding, Milk-shake or Mousse Entremets, Boisson-froide ou Mousse Arôme Caramel 18 g protein – F810E07V3

Émise: 11/01/2011

Approuvé par:

Statement of identity / Identification du produit

Caramel flavoured pudding, cold drink or mousse.

Instant high protein mix supplement - With sweeteners.

Entremets, boisson froide ou mousse arôme caramel.

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en-cas hypocalorique appauvri en glucides et en lipides dont la valeur énergétique est de 95 Kcal - Avec édulcorants.

Nutrition facts averages / Valeurs nutritionnelles moyennes (*)

Serving size: 1 packet 25 g.

Portion: 1 sachet 25 g.

	100g	%RDA ^(***)	Portion (25g)	%RDA ^(***)
Energy values / Valeurs énergétiques				
Kcal	381		95	
KJ	1612		403	
Typical nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques				
Proteins / Protéines (g)	72.0		18.0	
Total carbohydrates / Glucides totaux (g)	10.4		2.6	
Sugars / Sucres (g)	4.8		1.2	
Total Fat / Lipides (g)	5.2		1.3	
Saturated / Saturés (g)	2.4		0.6	
Fibres / Fibres (g)	2.4		0.6	
Sodium / Sodium (g)	0.750(0,170 ^{**})		0.187	
Potassium / Potassium (mg)	240(70 ^{**})		60	
Calcium / Calcium (mg)	900	113	225	28

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

(**) Teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé / Maximal contents for 100 g of product ready to use.

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

Ingredients statement / Liste des ingrédients

Milk proteins; vegetable fat; flavours; thickeners: carboxymethylcellulose, microcrystalline cellulose, starch; colours: caramel, beta-carotene; salt; sweeteners: aspartam (contains phenylalanine), potassium acesulfame; methionine; acidity regulator: magnesium oxide; anti-caking agent: silicium dioxide; emulsifier: soy lecithin.

Protéines laitières; matière grasse végétale; arômes; épaississants: carboxyméthylcellulose, cellulose microcristalline; amidon; colorants: caramel, bêta-carotène; sel; édulcorants: aspartame (contient une source de phénylalanine), acésulfame de potassium; méthionine; correcteur d'acidité: oxyde de magnésium; anti-agglomérant: dioxyde de silicium; émulsifiant: lécithine de soja.

Allergens / Allergènes

Milk and soy. Manufactured on equipment that processes gluten, celery, eggs and sulfites.

Lait et soja. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés du gluten, du céleri, des œufs et des sulfites.



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).

France only = **Hyperprotidique** (Arrêté 20/07/1977, art 32, modifié par Arrêté du 4/05/1998 JO 9 juin).

France only = **En-cas hypocalorique** (Arrêté du 20/07/1977, art 8, al. 1^{er}, JO 18 septembre).

With sweeteners - contains phenylalanine.

Avec édulcorants - contient une source de phénylalanine.

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.

Instructions / Mode de préparation

1 – Empty one packet in a bowl.

2 A – **For a PUDDING** : Add slowly 115 ml of cold water while stirring with a whisk or a fork until well dissolve. Refrigerate for 15 to 30 minutes until firm.

2 B – **For a MOUSSE** : prepare like a Pudding and stir in one egg firmly beaten. Refrigerate.

2 C – **For a MILK SHAKE** – Empty one packet in an electric mixer, add 220 ml of cold water and mix.

3 – Eat in a short period of time.

1 – Videz le contenu du sachet dans un bol.

2 A – **Pour un PUDDING**: versez lentement 115 ml d'eau froide tout en mélangeant avec un fouet ou une fourchette jusqu'à parfaite dissolution. Placez au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes pour obtenir une consistance ferme.

2 B – **Pour une MOUSSE**: même préparation que pour un Pudding mais incorporez un œuf et battez le mélange fermement au fouet. Réfrigérez quelques minutes.

2 C – **Pour un MILK-SHAKE**: videz le contenu d'un sachet dans un mixeur électrique. Rajoutez 220 ml d'eau froide et mélanger.

3 - Consommez dans un bref délai.

Shelf life and storage/ Durée de vie et entreposage

36 months of shelf life if stored under recommended conditions

36 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.

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatric Europe

Caramel Flavoured Pudding, Milk-shake or Mousse Entremets, Boisson-froide ou Mousse Arôme Caramel 18 g protein – F810E07V3

Émise: 11/01/2011

Approuvé par:

Origin production / Lieu de fabrication

Made in France.
Fabriqué en France.

FR
07-102-001
CE

Emb. 07102C

Specific status / Statut particulier

Kosher on request / Cacher sur demande	YES
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.

Informations given by these instructions are provided in good faith to help our clients.

Our original documents are the reference documents.

Vérfié par : _____