

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

Chocolate Flavoured Coated Soy Puffs Boules de Soja Enrobage Saveur Chocolat 15 g protein – O331E01V2

Émise : 20/01/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Statement of identity / Identification du produit

Chocolate flavoured coated soy puffs.

High protein supplement - With sweetener, source of calcium.

Boule de soja enrobage saveur chocolat.

Boule de soja riche en protéines - Avec édulcorant, source de calcium.

Nutrition facts averages / Valeurs nutritionnelles moyennes (*)

Serving size: 1 packet 35 g.

Portion: 1 sachet 35 g.

	100g	%RDA (**)	Portion (35 g)	%RDA (**)
Energy values / Valeurs énergétiques				
Kcal	447		156	
KJ	1879		657	
Typicals nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques				
Proteins / Protéines (g)	42.9		15.0	
Total carbohydrates / Glucides totaux (g)	30.3		10.6	
Sugars / Sucres (g)	22.9		8.0	
Total Fat / Lipides (g)	16.6		5.8	
Saturated / Saturés (g)	13.4		4.7	
Fibres / Fibres (g)	2.6		0.9	
Sodium / Sodium (g)	0.500		0.175	
Calcium / Calcium (mg)	600	75.0	210	26.0

(*) 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 Intakes (selon la directive 90/496/CEE modifiée par la directive 2008/100/CE)

Ingredients statement / Liste des ingrédients

Soy puffs (soy proteins; rice flour; cocoa; rising agent: calcium carbonate; flavours); chocolate flavoured coating (sugar; vegetable oil; milk protein; cocoa; émulsifiant: soy lecithin; flavours); sweetener: sucralose.

Boules de soja (protéines de soja; farine de riz; cacao; agent levant: carbonate de calcium; arômes); enrobage aromatisé au chocolat (sucre; huile végétale; protéines de lait; cacao; émulsifiant: lécithine de soja; arômes); édulcorant: sucralose.

Allergens / Allergènes

Soy, milk. Manufactured on equipment that processes nuts, peanuts, eggs and gluten.

Soja, lait. Fabriqué sur des équipements où sont utilisés noix, arachides, œufs et gluten.

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

Chocolate Flavoured Coated Soy Puffs
Boules de Soja Enrobage Saveur Chocolat
15 g protein – O331E01V2

Émise : 20/01/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Claims / Allégations

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

Source of calcium – Source de calcium.

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

With sweetener. Avec édulcorant.

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

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatric Europe

Chocolate Flavoured Coated Soy Puffs Boules de Soja Enrobage Saveur Chocolat 15 g protein – O331E01V2

Émise : 20/01/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

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.