

**PACKAGE LABEL SPECIFICATION****Bariatric Europe****Chocolate Flavoured Hot Drink  
Boisson Arôme Chocolat Chaud  
18 g protein – F807E04V3**

Émise: 11/01/2011

**Statement of identity / Identification du produit****Chocolate flavoured hot drink.**

Instant high protein mix supplement – With sweetener.

**Boisson chaude arôme chocolat chaud.**

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en-cas hypocalorique appauvri en glucides dont la valeur énergétique est de 97 Kcal – Avec édulcorant.

**Nutrition facts averages / Valeurs nutritionnelles moyennes (\*)**

Serving size: 1 packet 26.5 g.

Portion: 1 sachet 26.5 g.

	100g	%RDA <sup>(***)</sup>	Portion (26.5g)	%RDA <sup>(***)</sup>
<b>Energy values / Valeurs énergétiques</b>				
Kcal	369		97	
KJ	1558		412	
<b>Typical nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques</b>				
Proteins / Protéines (g)	68		18	
Digestible carbohydrate / Glucides assimilables (g)	10		2.6	
Sugars / Sucres (g)	4.5		1.2	
Total Fat / Lipides (g)	5.3		1.4	
Saturated / Saturés (g)	3		0.8	
Fibres / Fibres (g)	4.5		1.2	
Sodium / Sodium (g)	1.00(0,12 <sup>**</sup> )		0.265	
Potassium / Potassium (mg)	1000(120 <sup>**</sup> )		265	
Calcium / Calcium (mg)	950	119	252	31

(\*) 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.

(\*\*\*) Apport Journalier Recommandés - Recommended Daily - Directive 90/496/EC (modified by directive 2008/100/EC).

**Ingredients statement / Liste des ingrédients**

Milk proteins; cocoa powder (18,5%); dried skimmed milk; salt; emulsifier: diglycerids, lecithin; flavour; sweetener: aspartam (contains phenylalanine); methionine; anti-caking agent: silicium dioxide.

Protéines lactières; cacao (18,5%); lait écrémé en poudre; sel; émulsifiants: diglycérides, lécithine; arôme; édulcorant: aspartame (contient une source de phénylalanine); méthionine; anti-agglomérant: dioxyde de silicium.

**Allergens / Allergènes**

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

Lait, soja et gluten. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés du céleri, 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<sup>er</sup>, JO 18 septembre).

**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.

**Instructions / Mode de préparation**

---

1 – Empty one packet in a bowl.

2 – Add slowly 220 ml of cold water while stirring with a whisk until well dissolve.

3 A – Simmer in a saucepan until the wished temperature and without bring to the boil.

OR

3 B – Cook the mix in a micro wave oven at maximum heat for 1 minute.

4 – Serve in a big coffee cup and eat in a short period of time.

**If using an Electric mixer :**

1 – Empty one packet into a mixe and add 220 ml of hot but not boiling water.

2 – Mix for a few seconds until well dissolve.

3 – Serve in a big coffee cup and eat in a short period of time.

1 – Videz le contenu du sachet dans un bol.

2 – Versez lentement 220 ml d'eau froide tout en délayant à l'aide d'un fouet jusqu'à parfaite dissolution.

3 A – Faites chauffer le mélange à la casserole jusqu'à la température souhaitée sans porter à ébullition.

OU

3 B – Faites chauffer le mélange au four à micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximum.

4 – Servez dans une grande tasse et consommez rapidement.

**Si utilisation d'un mixeur électrique :**

1 – Versez le contenu du sachet dans un mixeur et rajoutez 220 ml d'eau chaude mais non bouillante.

2 – Mixez quelques secondes jusqu'à dissolution complète.

3 – Servez dans une grande tasse et consommez rapidement.

**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%).

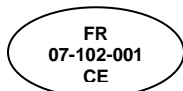
Make sure that the bag or container is properly closed.

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****Chocolate Flavoured Hot Drink  
Boisson Arôme Chocolat Chaud  
18 g protein – F807E04V3**

Émise: 11/01/2011

**Origin production / Lieu de fabrication**Made in France.  
Fabriqué en France.

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**

<b>Paramètres recherchés /g</b>	<b>Critères</b>
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	< 300000
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.