

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

**Omelet or Scrambled Eggs with Provence Herbs
Omelette ou Oeufs Brouillés aux Herbes de Provence
18 g protein - F902E05V3**

Émise: 11/01/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Approuvé par:

Statement of identity / Identification du produit

Omelet or Scrambled Eggs with Provence Herbs.

Instant high protein mix supplement.

Omelette ou Œufs Brouillés aux Herbes de Provence.

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en-cas hypocalorique appauvri en lipides dont la valeur énergétique est de 112 Kcal.

Nutrition facts averages / Valeurs nutritionnelles moyennes ^(*)

Serving size: 1 packet 28 g.

Portion: 1 sachet 28 g.

	100g	Portion (28g)
Energy values / Valeurs énergétiques		
Kcal	401	112
KJ	1687	471
Typical nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques		
Proteins / Protéines (g)	64.3	18.0
Digestible carbohydrate / Glucides assimilables (g)	3.95	1.1
Sugars / Sucres (g)	1.0	0.3
Total Fat / Lipides (g)	14.0	3.9
Saturated / Saturés (g)	4.6	1.3
Fibres / Fibres (g)	1.1	0.3
Sodium / Sodium (g)	2.4(0.750**)	0.672
Potassium / Potassium (mg)	600(300**)	168
Calcium / Calcium (mg)	170	47

(*) 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.

Ingredients statement / Liste des ingrédients

Protein blend (white and whole egg powder, whey protein isolate); salt; thickener: sodium carboxymethylcellulose; emulsifiers: mono and diglycerids, lecithin; raising agents: sodium diphosphate, potassium and sodium bicarbonate, monocalcium phosphate, calcium sulphate; pepper; colours: beta carotene, turmeric; flavours; Provence herbs (1%); parsley (0,1%); anti-caking agent: silicium dioxide.

Mélange de protéines (blanc d'œuf et œuf en poudre, isolat de protéines de lactosérum); sel; épaississant: carboxyméthylcellulose; émulsifiants: mono et diglycérides, lécithine; agents levants : diphosphate de sodium, bicarbonate de potassium et de sodium, monophosphate de calcium, sulfate de calcium; poivre; colorants: bêta-carotène, curcuma; arôme; herbes de Provence (1%); persil (0,1%); anti-agglomérant: dioxyde de silicium.

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatrix Europe

Omelet or Scrambled Eggs with Provence Herbs
Omelette ou Oeufs Brouillés aux Herbes de Provence
18 g protein - F902E05V3

PRELIMINARY Not use for Labelling

Émise: 11/01/2011

Approuvé par:

Allergens / Allergènes

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

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

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 80 to 100 ml of cold water while stirring with a whisk or a fork.
- 3 – Beat with the whisk or the fork until well dissolve. Add salt and pepper, herb and spices to your taste.
- 4 – Put a non-adhesive pan in to heat and humidify it with an oil drop.
- 5 – Put your mix into the hot pan and cook about 20 to 30 seconds as scrambled eggs or a regular omelet (you can put the lid on the pan during the last 10 seconds to leave the omelet to swell up).
- 6 – Eat in a short period of time.

- 1 – Vider le contenu du sachet dans un bol.
- 2 – Rajouter doucement 80 à 100 ml d'eau froide tout en délayant avec un fouet.
- 3 – Battre avec le fouet ou la fourchette jusqu'à parfaite dissolution. Saler, poivrer et rajouter des herbes ou épices à votre convenance.
- 4 – Mettre une poêle anti-adhésive sur le feu et humidifier là avec une goutte d'huile – Verser le mélange dans la poêle chaude et faire cuire de 20 à 30 secondes comme des œufs brouillés ou une omelette (vous pouvez recouvrir la poêle avec un couvercle les 10 dernières secondes de cuisson pour faire gonfler l'omelette).
- 6 – Consommer 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



Bariatrix Europe

Omelet or Scrambled Eggs with Provence Herbs
Omelette ou Oeufs Brouillés aux Herbes de Provence
18 g protein - F902E05V3

Émise: 11/01/2011

PRELIMINARY Not use for Labelling

Approuvé par:

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

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	< 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.