

PACKAGE LABEL SPECIFICATION**Bariatrix Europe****Mashed Potatoes / Purée de pomme de terre
W800 E01**

Émise : 29/01/2010

PRELIMINARY Version: To be confirmed by official
analysis.

Approuvé par:

Statement of identity / Identification du produit

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en cas hypocalorique appauvri en glucides dont la valeur énergétique est de 102 Kcal pour Purée de Pomme de Terre.
Instant High protein mix supplement, Mashed potatoes

Nutrition Facts average (*) / Valeurs nutritionnelles moyennes (*)

Serving Size : 1 packet 28.5g

Portion : 1 sachet : 28.5g

Servings per container : 7

Portion par contenant : 7

	100g	1 packet (28.5g)
Energy values / Valeurs énergétiques		
Kcal	356	102
Kjoules	1507	430
Typical Nutrition Facts / Valeurs nutritionnelles typiques		
Total Fat / Lipides (g)	3.3	0.9
Saturated / Saturés (g)	1.1	0.3
Digestible carbohydrate / Glucides assimilables (g)	17.4	5.0
Sugars / Sucres (g)	3.4	1.0
Fibre / Fibres (g)	2.2	0.6
Protein / Protéines (g)	63.2	18
Calcium / Calcium (mg)	263	75
Potassium / Potassium (mg)	668	190 (240**)
Sodium / Sodium (g)	1.40	0.40 (0.7**)

(*) 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

Ingredient statement / Liste des ingrédients

Ingrédients : mélange protéique (protéines laitières, blanc d'œuf en poudre, protéines végétales), flocons de pomme de terre, arômes, huile végétale, épaississant : gomme xanthane; extrait de levure, sel, colorant : extrait de curcuma.

Ingredients : protein blend (milk protein, white egg powder, vegetable protein), potato flakes, flavours, vegetable oil, thickener : xanthan gum; yeast extract, salt, colour : turmeric extract.

Allergens / Allergènes

Lait, œuf, soja. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés du céleri, du blé et des sulfites.
Milk, egg, soy. Manufactured on equipment that processes celery, wheat and sulfites.

Claims / Allégations

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

**Mashed Potatoes / Purée de pomme de terre
W800 E01**

Émise : 29/01/2010

PRELIMINARY Version: To be confirmed by official analysis.

Approuvé par:

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

Maintenir une consommation quotidienne de liquide suffisante.
Make sure you drink plenty of liquid every day.

Net content / Contenu net

TBD

Aminogram / Aminogramme

Indice chimique : 120 (Arr. 20 juil 1977, Annexe V, al.2, JO 18 sept)

Instructions / Mode de préparation

- 1 – Videz le contenu d'un sachet dans un bol adapté au micro-onde.
- 2 – Versez 90 ml d'eau frémissante et mélangez jusqu'à parfaite dissolution.
- 3 – Faites réchauffer au micro-onde 15 à 20 secondes.

- 1 – Empty the contents of one packet into a microwave-safe dish.
- 2 – Add 90 ml of hot boiling water and stir until completely dissolved.
- 3 – Microwave for 15 to 20 sec.

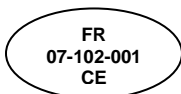
Shelf Life and Storage/ Durée de vie et entreposage

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 (RH<65%).
Assurez-vous que le sac ou le contenant soit adéquatement fermé.

Origin production / Lieu de fabrication

Made in France
Fabriqué en France



Specific status / Statut particulier

Kosher certified / Certifié cashère	NO
Organic / Bio	NO
Suitable for Vegetarian / Adéquat pour les végétariens	YES

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Bariatric Europe

Mashed Potatoes / Purée de pomme de terre W800 E01

Émise : 29/01/2010

PRELIMINARY Version: To be confirmed by official
analysis.

Approuvé par:

GMO status / Statut OGM

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.

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

Microbiological criteria / critères microbiologiques

Paramètres recherchés /g	critères
Coliformes Totaux NFV 08 050	1000
E. Coli NFV 08 053	100
Enterobactéries NFV 08 054	100
Flore aérobie mésophile NF V 08-051	300000
Levure NFV 08 059	500
Moisissures NFV 08 059	500
Salmonelle SMS/25g - n°AES 10/04-05/04 NF EN ISO 1614	Absence
Staphylocoque coag + NFV 08 057-1	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.

Vérfié par : _____