

**PACKAGE LABEL SPECIFICATION****Bariatric Europe****Leek Cream  
Velouté au Poireau  
18 g protein – F801E05V3**

Émise: 05/07/2010

PRELIMINARY Not use for Labelling

**Statement of identity / Identification du produit****Leek cream.**

Instant high protein mix supplement.

**Velouté au poireau.**

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en-cas hypocalorique appauvri en lipides dont la valeur énergétique est de 99 Kcal.

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

Serving size: 1 packet 29 g.

Portion: 1 sachet 29 g.

	100g	%RDA(***)	Portion (29g)	%RDA(***)
<b>Energy values / Valeurs énergétiques</b>				
Kcal	342		99	
KJ	1449		420	
<b>Typical nutrition facts / Valeurs nutritionnelles typiques</b>				
Proteins / Protéines (g)	62.1		18	
Digestible carbohydrate / Glucides assimilables (g)	17.6		5.1	
Sugars / Sucres (g)	4.1		1.2	
Total Fat / Lipides (g)	2.1		0.6	
Saturated / Saturés (g)	0.6		0.17	
Fibres / Fibres (g)	2.1		0.6	
Sodium / Sodium (g)	2.50(0.60**)		0.725	
Potassium / Potassium (mg)	1000(200**)		290	
Calcium / Calcium (mg)	705	88	205	26

(\*) 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 (modified by directive 2008/100/EC).

**Ingredients statement / Liste des ingrédients**

Milk proteins; dehydrated vegetables (leek (11%), onion, celery, green onion, potato); pea proteins; soy protein isolate; flavours; salt; maltodextrin; thickeners: xanthan gum, guar gum, sodium alginate, carboxymethylcellulose; acidity regulator: potassium citrate; methionine; anti-caking agent: silicon dioxide; hydrolyzed wheat protein; spices; yeast extract.

Protéines laitières; légumes déshydratés (poireau (11%), oignon, céleri, oignon vert, pomme de terre); protéines de pois; isolat de protéines de soja; arômes; sel; maltodextrine; épaississants: gomme xanthane, gomme guar, alginate de sodium, carboxyméthylcellulose; correcteur d'acidité: citrate de potassium; méthionine; anti-agglomérant: dioxyde de silicium; protéines de blé hydrolysées; épices; extrait de levure.

**Allergens / Allergènes**

Milk, soy, wheat and celery. Manufactured on equipment that processes egg and sulfites.

Lait, soja, blé et céleri. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés 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<sup>er</sup>, 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 200 to 230 ml of hot but not boiling water and stir a few seconds until well dissolve with a wisk.
- 3 - Add salt and / or pepper and eat in a short period of time.

**If you use an Electric mixer:**

- 1 - Empty one packet into a mix.
- 2 - Add 200 to 230 ml of hot but not boiling water and mix for 5 to 10 seconds until well dissolve.
- 3 - Add salt and / or pepper and eat in a short period of time.

- 1 - Videz le contenu du sachet dans un bol.
- 2 - Rajoutez doucement 200 à 230 ml d'eau chaude mais non bouillante tout en remuant quelques secondes jusqu'à parfaite dissolution avec un fouet.
- 3 - Salez et poivrez à votre convenance et consommez dans un bref délai.

**Si vous utilisez un mixeur électrique :**

- 1 - Videz le contenu du sachet dans le mixeur.
- 2 - Rajoutez 200 à 230 ml d'eau chaude mais non bouillante et mixer 5 à 10 secondes jusqu'à parfaite dissolution.
- 3 - Salez et poivrez à votre convenance et consommez dans un bref délai.

**Shelf life and storage/ Durée de vie et entreposage**

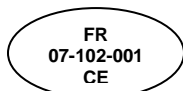
36 months of shelf life if stored under recommended conditions  
 36 mois de durée de vie si entreposé dans les conditions recommandées

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.

**Origin production / Lieu de fabrication**

Made in France.  
 Fabriqué en France.



Emb. 07102C

**PACKAGE LABEL SPECIFICATION****Bariatric Europe****Leek Cream  
Velouté au Poireau  
18 g protein – F801E05V3**

Émise: 05/07/2010

PRELIMINARY Not use for Labelling

**Specific status / Statut particulier**

Kosher certified / Certifié cachet	NO
Organic / Bio	NO
Suitable for Vegetarian / Adéquat pour les végétariens	TBD

**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.

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

Our original documents are the reference documents.