



Original Pancake
Crêpe Nature
18 g protein - F183E01V3

Émise: 05/03/2014

Statement of identity / Identification du produit

Original pancake.

Instant high protein mix supplement, sweetened with sucralose.

Crêpe nature.

Préparation diététique en poudre hyperprotidique, en cas hypocalorique appauvri en glucides dont la valeur énergétique est de 96 Kcal, édulcorée au sucralose.

Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle (*)

Serving size: 1 packet 28 g.

Portion: 1 sachet 28 g.

	100g	%RDA ^(***)	Portion (28g)	%RDA ^(***)
Energy values / Valeurs énergétiques				
Kcal	342		96	
KJ	1453		407	
Typical nutritional facts / Valeurs nutritionnelles typiques				
Total fat / Lipides (g)	0.8		0.2	
Saturated / Saturés (g)	0.1		0.1	
Total carbohydrates / Glucides totaux (g)	14.6		4.1	
Sugars / Sucres (g)	3.6		1.1	
Starch / Amidon (g)	11.0		3.0	
Fibres (g)	5.0		1.4	
Proteins / Protéines (g)	64.3		18.0	
Salt / Sel ^{****} (g)	2.25(0.50 ^{**})		0.63	
Calcium (mg)	900	112	252	31
Potassium (mg)	1050(300 ^{**})	52.5	300	15.0

(*) Average nutritional values according to manufacturer calculation – to be confirmed by official analysis / Valeurs nutritionnelles moyennes selon calcul du fabricant – à confirmer par des analyses officielles.

(**) Maximal contents for 100 g of product ready to use. / Teneurs maximales pour 100 g de produit prêt à être consommé.

(***) Recommended Daily Allowance / Apports Journaliers Recommandés - Directive 90/496/CEE (modified by directive 2008/100/EC).

(****) The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium. / Le sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

List of ingredients / Liste des ingrédients

Milk proteins¹; white egg powder³; wheat flour²; vegetables fibres; acidity correcting agent: potassium chloride; raising agent: sodium diphosphate, sodium bicarbonate, monocalcic phosphate and calcium sulphate; flavours¹; color: beta carotene; sweetener: sucralose.

Protéines laitières¹; poudre de blanc d'œuf³; farine de blé²; fibres végétales; correcteur d'acidité: chlorure de potassium; poudre à lever: diphosphate de sodium, bicarbonate de sodium, phosphate monocalcique, sulfate de calcium; arômes¹; colorant: bêta carotène; édulcorant: sucralose.

Allergens / Allergènes

Milk¹, gluten² and eggs³. Manufactured on equipment that processes soy, celery and sulfites.

Lait¹, gluten² et œuf³. Fabriqué sur des équipements où sont également utilisés du soja, du céleri et des sulfites.



Original Pancake
Crêpe Nature
18 g protein - F183E01V3

Émise: 05/03/2014

Claims / Allégations

All European countries =

High protein - Riche en protéines (*energy intake of protein >20% - apport énergétique des protéines >20%*).

(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).

With sweetener - Avec édulcorant.

Caution - Additional mandatory claims on label

Avertissements - 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.

Aminogramm / Aminogramme

Essential Amino Acid Profile	g/100g of protein
L-isoleucine	5.41
L-leucine	9.41
L-lysine	7.67
L-méthionine + L-cystine	4.25
L-phénylalanine + L-tyrosine	9.36
L-thréonine	4.69
L-tryptophane	1.64
L-valine	6.33
Histidine	2.39

Indice chimique:

Score France: 117

(Arrêté 20 juil 1977, Annexe V)

Score Europe: 149

(Directive 96/8/CE - Annexe II)

Instructions / Mode de préparation

- 1 – Empty one packet into a bowl.
- 2 – Add slowly 100 to 110 ml of cold water while stirring with a whisk or a fork until well dissolve.
- 3 – Let stand for 1 to 3 minutes.
- 4 – Put a non-adhesive pan into heat and humidify it with an oil drop.
- 5 – Pour your mix (or just half if you want 2 pancakes) into the hot pan and cook it over a fast heat on both sides during about 1 minute.
- 6 – Consume in the 10 followings minutes.

- 1 – Videz le contenu du sachet dans un bol.
- 2 – Rajoutez doucement 100 à 110 ml d'eau froide tout en délayant avec un fouet jusqu'à parfaite dissolution.
- 3 – Laissez reposer 1 à 3 minutes.
- 4 – Mettez une poêle anti-adhésive sur le feu et humidifiez là avec une goutte d'huile.
- 5 – Versez le mélange (ou la moitié du mélange seulement si vous souhaitez faire 2 crêpes) dans la poêle chaude et faites cuire la crêpe à feu vif des deux côtés pendant 1 minute environ.
- 6 – Consommez dans les 10 minutes.

PACKAGE LABEL SPECIFICATION



Original Pancake
Crêpe Nature
18 g protein - F183E01V3

Émise: 05/03/2014

Date of minimum durability and storage / Date de durabilité minimale et entreposage

36 months of shelf life from the date of manufacturing if stored under recommended conditions.
36 mois de durée de vie à partir de la date de fabrication 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.

Production origin / Lieu de fabrication

Made in France.

Fabriqué en France.

FR
07-102-001
CE

Emb. 07102C

Tariff code / Renseignement Tarifaire Contraignant

.....

Specific status / Statut particulier particulier

Kosher on request / Cacher sur demande	YES
Organic / Bio	NO
Suitable for vegetarians / Adéquat pour les végétariens	TBD*

*TBD = To Be Determined

GMO status / Statut OGM

The suppliers for all the ingredients present in this formula hereby guarantee by way of a certificate that ingredients respect the effective regulations in effect (CE) N°1829/2003 and (CE) N°1830/2003 and that they are not subject 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

Information presented in this spec is provided in good faith to help our clients.

Our original documents are the reference documents. Reproduction or distribution is forbidden.

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. Reproduction ou diffusion interdite.