



FICHE TECHNIQUE

NUTRITHERAPIE

## HP OMELETTE BACON GAM STAND

REF. A0087-25g

### NOM DU PRODUIT

*EN-CAS HYPERPROTIDIQUE ET HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES ET LIPIDES A FAIBLE VALEUR ENERGETIQUE (VALEUR = VOIR FICHE DE CALCUL JOINTE).*

*PREPARATION POUR OMELETTE SAVEUR BACON.*

### INGREDIENTS (Pour la déclaration des allergènes, se reporter au tableau de la page 2)

Blanc et jaune d'œuf en poudre, protéines de lait, préparation fromagère en poudre (lactosérum, fromages fondus (fromages, colorant E160b, conservateur E251, sels de fonte : E339 et E452), extrait de levure, beurre, sel, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant E471, antioxydants : E304 et E307), sel, fibres de blé, arôme, épices, stabilisant : phosphate de potassium, antiagglomérant : carbonate de magnésium, vitamines (C, B3, E, B5, B6, B2, B1, A, B9, B8, B12).

Contient : œuf, lait, gluten (blé), soja.

### UTILISATION

Ajouter 25g de poudre à 120ml d'eau, mélanger et cuire dans une poêle anti-adhésive à feu doux.

### INFORMATIONS 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.

### CONDITIONS DE STOCKAGE

Stocker dans un endroit sec à température ambiante (< 25°C).

### CONSERVATION

24 mois dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

**ETIQUETAGE ALLERGENES (Directive 2000/13/CE)**

<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	absence	
<b>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland) et produits à base de fruits à coques.</b>	absence	
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	absence	
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	absence	
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	présence	Blanc et jaune d'œuf en poudre.
<b>Lait et produits à base de lait (y compris lactose)</b>	présence	Protéines de lait, préparation fromagère en poudre.
<b>Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales et produits à base de céréales contenant du gluten (**)</b>	présence	Fibres de blé, arôme.
<b>Soja et produits à base de soja</b>	présence	Protéines de lait (lécithine de soja), préparation fromagère en poudre (lécithine de soja).
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	absence	
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	absence	
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	absence	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg</b>	absence	
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	absence	
<b>Mollusques et produits à base de mollusques (gastéropodes, bivalves ou céphalopodes)</b>	absence	

(\*) Le terme Absence signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

\*\* : Les sirops de glucose et dextrose issus de blé figurent sur la liste des ingrédients et substances alimentaires provisoirement exclus de l'étiquetage des allergènes alimentaires comme l'indique la Directive 2005/26/CE.

SUPTIVA s'engage à informer ses clients des nouvelles dispositions réglementaires qui entraîneraient un changement du statut du produit cité et de son étiquetage. Pour valoir ce que de droit.

**NOTE**

Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle. En raison de la diversité des utilisations et des conditions d'emploi de nos produits, nous prions notre clientèle de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'usage auquel ils sont destinés et ce sous sa responsabilité. Les valeurs analytiques fournies sont données en fonction des informations dont nous disposons à ce jour. Nos documents originaux constituent les documents de référence.

EN-CAS HYPERPROTIDIQUE ET HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES ET EN LIPIDES DONT LA VALEUR ENERGETIQUE EST DE 88 KCAL PAR DOSE DE 25 G				
HP OMELETTE BACON GAM STAND		A0087-25g	INDICE 2	
<i>Indice de la protéine :</i>		>100		
<i>E. protéine / E. total :</i>		81%		
		Pour (en g) 100	Pour (en g) 25	
<b>ENERGIE</b>				
	Kj	1491	373	
	Kcal	352	88	
<b>VALEUR ANALYTIQUE MOYENNE CALCULEE</b>				
	Protéine (g)	71,0	17,8	
	Glucide simple (g)	0,3	0,1	
	Glucide complexe (par différence) (g)	6,3	1,6	
	Fibre (soluble et insoluble) (g)	3,0	0,7	
	Lipide (g)	4,0	1,0	
	Minéraux (g)	9,2	2,3	
	Humidité (g)	6,3	1,6	
	<b>TOTAL (g)</b>	<b>100,0</b>	<b>25,0</b>	
<b>MINERAUX</b>			<i>AJR pour 25 Grammes</i>	
	Sodium (mg)	2301	575	
	Potassium (mg)	704	176	
	Calcium (mg)	538	134	17%
	Phosphore (mg)	556	139	17%
	Magnésium (mg)	157	39	13%
<b>VITAMINES SUPPLÉMENTÉES</b>				
	VITAMINE A (µg)	384	96	12%
	VITAMINE C (mg)	28,8	7,2	12%
	VITAMINE E (mg)	4,8	1,2	12%
	VITAMINE B1 (mg)	0,67	0,17	12%
	VITAMINE B2 (mg)	0,77	0,19	12%
	VITAMINE B3 (mg)	8,6	2,2	12%
	VITAMINE B5 (mg)	2,88	0,72	12%
	VITAMINE B6 (mg)	0,96	0,24	12%
	VITAMINE B8 (mg)	0,07	0,02	12%
	VITAMINE B9 (µg)	96	24	12%
	VITAMINE B12 (µg)	0,48	0,12	12%