

## **OMELETTE BACON MEDIDIET®**

**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*

**NOM COMMERCIAL:** **HP OMELETTE BACON**

### **COMPOSITION:**

Blanc et jaune d'œuf en poudre, protéines de lait, préparation fromagère en poudre, sel, fibres de blé, arôme, épices, stabilisant: phosphate de potassium, antiagglomérant: carbonate de magnésium, vitamines (C, B3, E, B5, B6, B2, B1, A, acide folique, B12, H).

### **Etiquetage des allergènes (selon Directive 2003/89/CEE):**

Contient: œuf, blé, soja, lait.

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.

### **UTILISATION:**

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

### **CONDITIONS DE STOCKAGE:**

Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

### **CONSERVATION:**

2 ans dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

### **PAYS D'ORIGINE:**

France

**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

## ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

### Nom commercial: HP OMELETTE BACON - 25G

Allergènes majeurs	Présence	Absence (*)	Matière première concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	X ** BLE		Fibres de blé, arôme
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeuf	X		Blanc et jaune d'oeuf en poudre
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja	X		Protéines de lait et préparation fromagère (lécithine)
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	X		Protéines de lait Préparation fromagère
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	

(\*) 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.

MEDIDIET® 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.

<b>EN-CAS HYPERPROTIDIQUE ET HYPOCALORIQUE APPAUVRI EN GLUCIDES ET EN LIPIDES DONT LA VALEUR ENERGETIQUE EST DE 89 KCAL PAR DOSE DE 25 g</b>				
<b>HP OMELETTE BACON</b>		<b>25g</b>		
<i>Indice de la protéine</i>		<b>&gt;100</b>		
<i>E.protéine / E.total:</i>		<b>80%</b>		
		<b>Pour (en g)</b>	<b>Pour (en g)</b>	
		<b>100</b>	<b>25,0</b>	
<b>ENERGIE</b>				
	Kj	<b>1515</b>	<b>379</b>	
	Kcal	<b>358</b>	<b>89</b>	
<b>VALEUR ANALYTIQUE MOYENNE CALCULEE</b>				
	Protéine (g)	<b>71,0</b>	<b>17,8</b>	
	Glucide simple (g)	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	
	Glucide complexe (par différence) (g)	<b>6,3</b>	<b>1,6</b>	
	Fibre (soluble et insoluble) (g)	<b>3,0</b>	<b>0,7</b>	
	Lipide (g)	<b>4,6</b>	<b>1,2</b>	
	Minéraux (g)	<b>8,8</b>	<b>2,2</b>	
	Humidité (g)	<b>6,1</b>	<b>1,5</b>	
	<b>TOTAL (g)</b>	<b>100,0</b>	<b>25,0</b>	
<b>MINERAUX</b>			<i>AJR pour 25 Grammes</i>	
	Sodium (mg)	<b>2281</b>	<b>570</b>	
	Potassium (mg)	<b>687</b>	<b>172</b>	
	Calcium (mg)	<b>591</b>	<b>148</b>	18%
	Phosphore (mg)	<b>558</b>	<b>139</b>	17%
	Magnésium (mg)	<b>156</b>	<b>39</b>	13%
<b>VITAMINES SUPPLÉMENTÉES</b>				
			<i>Pour 100 kcal</i>	
	VITAMINE A (µg)	<b>384</b>	<b>96</b>	13%
	VITAMINE C (mg)	<b>28,8</b>	<b>7,2</b>	13%
	VITAMINE E (mg)	<b>4,8</b>	<b>1,2</b>	13%
	VITAMINE B1 (mg)	<b>0,67</b>	<b>0,17</b>	13%
	VITAMINE B2 (mg)	<b>0,77</b>	<b>0,19</b>	13%
	VITAMINE B3/PP (mg)	<b>8,6</b>	<b>2,2</b>	13%
	VITAMINE B5/PANTOTHENATE (mg)	<b>2,88</b>	<b>0,72</b>	13%
	VITAMINE B6 (mg)	<b>0,96</b>	<b>0,24</b>	13%
	VITAMINE B12 (µg)	<b>0,48</b>	<b>0,12</b>	13%
	VITAMINE H/BIOTINE (mg)	<b>0,07</b>	<b>0,02</b>	13%
	ACIDE FOLIQUE (µg)	<b>192</b>	<b>48</b>	13%