

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MINI ROSE 30 mm ABRICOT

WAFER DECORATION : APRICOT MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Produit comestible, de goût neutre, offrant une décoration facile et attrayante des pâtisseries, glaces et desserts. Ce produit supporte la congélation et la surgélation.

Edible product, allowing easy and attractive decoration of cakes, ice cream and desserts. This product can be frozen and deep-frozen.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

FLORENSUC SAS 10, avenue d'Espagne 80 094 Amiens CEDEX 3 - FRANCE

Tel : +33 (0)3 22 45 50 00

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Bruno PETTOELLO bruno.pettoello@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Manon GUILLEMINOT manon.guillemint@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E102. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E102. E162. Emulsifier : sunflower lecithin.</i></p>																		
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N °1133/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:40%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690008304</td> <td style="text-align: center;">38.00</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690008304	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690008304	38.00	80	72	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																		
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																		

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional information (if available)	Informations Nutritionnelles <i>Nutritional information</i>	Unité de mesure <i>Unit of measure</i>	Valeur(s) - Value(s) <i>Pour 100 g - For 100 g</i>	
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i>		KJ - Kcal	1525 - 359
Matières grasses - <i>Total fat</i>		g	1,0	
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>		g	0,1	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>		g	87	
Dont sucres - <i>sugar</i>		g	0	
(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>		g	0	
Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>		g	< 0,5	
Sel - <i>Salt</i>		g	0,18	
(Humidité) - <i>(Moisture)</i>		g	12	

Allergènes Directive européenne en vigueur Allergens : In accordance with allergens directive CE in force	Composés <i>Ingredients</i>	Absence <i>Absence</i>	Présence <i>Present</i>	Contamination croisée <i>Cross contamination</i>	Commentaires <i>Comments</i>
	Céréales contenant du gluten et dérivés - <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	X			
Lait et dérivés - <i>Milk and derivatives</i>				X	Poudre de lait - <i>Dried milk</i>
Oeufs et dérivés - <i>Eggs and derivatives</i>	X				-
Soja et dérivés - <i>Soya and derivatives</i>				X	Lécithine de soja - <i>Soya lecithin</i>
Arachide et dérivés - <i>Peanuts and derivatives</i>	X				-
Moutarde et dérivés - <i>Mustard and derivatives</i>	X				-
Céleri et dérivés - <i>Celery and derivatives</i>	X				-
Sésame et dérivés - <i>Sesam and derivatives</i>	X				-
Sulfites (> 10 mg /kg) - <i>Sulphites up to 10mg/kg</i>	X				-
Fruits à coques et dérivés - <i>Nuts and derivatives</i>	X				-
Crustacés et dérivés - <i>Crustaceans and derivatives</i>	X				-
Poissons et dérivés - <i>Fishes and derivatives</i>	X				-
Lupin et dérivés - <i>Lupin and derivatives</i>	X				-
Mollusques et dérivés - <i>Shellfishes and derivatives</i>	X				-

Déclaration
Declaration

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

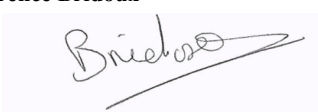

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Ingredients have not undergone ionization treatment and do not contain, consist of or have not been produced from or by GMOs (Art. 2 and 9 of the NCE/834/2007 § 3). Florensuc cannot be held responsible for regulatory requirements other than EEC regulations.

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 7 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---