

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm ABRICOT

WAFER DECORATION : APRICOT SMALL ROSE 40 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](mailto:bruno.pettoello@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Manon GUILLEMINOT [manon.guillemint@florensuc.fr](mailto:manon.guillemint@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1332 1540 1400">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1400 1540 1467">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1467 1540 1534">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1601 1540 1668">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1668 1540 1769">&gt; 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><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1769 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1769 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1769 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1769 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1769 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1937">3324690008366</td> <td data-bbox="494 1859 710 1937">85.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1937">197</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1937">72</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1937">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690008366	85.00	197	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690008366	85.00	197	72	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></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><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></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.

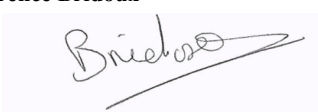

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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 
--	---