

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS ROUGE BRILLANT 400 ML NON AZOIQUE

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BRIGHT RED 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E120. E172. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E120. E172. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1800">3324695173984</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">308.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1800">389</td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695173984	308.00	389	1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324695173984	308.00	389	1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS ROSE 400 ML

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET PINK 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E120. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p>Cocoa butter. Food colours : E170. E120. Propellant : E943a, E943b, E944.</p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1522 1599">> 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"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1675 932 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1812">3324690074330</td> <td data-bbox="496 1749 715 1812">308.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1812">383</td> <td data-bbox="932 1749 1193 1812">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1812">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690074330	308.00	383	1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690074330	308.00	383	1	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)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</p>																															

1SP11

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS VERT 400 ML

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET GREEN 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E101. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E101. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques <i>- Azoic colours</i> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p><small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small></p> <p><small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 987 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="987 1137 1497 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 987 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="987 1223 1497 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 987 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="987 1285 1497 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 987 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="987 1348 1497 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 987 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="987 1411 1497 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 987 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="987 1473 1497 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 987 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="987 1536 1497 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 713 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="713 1675 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690074378</td> <td data-bbox="496 1749 713 1800">308.00</td> <td data-bbox="713 1749 932 1800">383</td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1497 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690074378	308.00	383	1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690074378	308.00	383	1	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation</p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

1SP119

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOUR ROUGE BEURRE DE CACAO100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BRIGHT RED 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

FLORENSUC SAS 10, avenue d'Espagne 80 094 Amiens CEDEX 3 - FRANCE
Tel : +33 (0)3 22 45 50 00

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E120. E172. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E120. E172. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1800">3324690055155</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">77.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1800">100</td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690055155	77.00	100	1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690055155	77.00	100	1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS VERT 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET GREEN 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E101. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E101. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1538 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1538 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1538 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1538 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1538 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1538 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1538 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1659 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1659 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1659 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1659 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1659 1538 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 496 1839">3324690075238</td> <td data-bbox="496 1749 715 1839">77.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1839"></td> <td data-bbox="932 1749 1193 1839">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1538 1839">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690075238	77.00		1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690075238	77.00		1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS ROUGE BRILLANT 400 ML SANS E171 - VOIR 1SP02RO

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BRIGHT RED 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtisseries.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E120. E172. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E120. E172. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1800">3324690052956</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">308.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1800"></td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690052956	308.00		1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690052956	308.00		1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

