

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS BLANC 400 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET SOFT WHITE 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. Colorant : E170. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food Colour : E170. 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 1131 981 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1131 1540 1220">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1220 981 1288">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1220 1540 1288">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1288 981 1355">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1288 1540 1355">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1355 981 1422">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1355 1540 1422">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1422 981 1489">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1422 1540 1489">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1489 981 1556">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1489 1540 1556">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1556 981 1624">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1556 1540 1624">> 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 1657 494 1747">EAN13</th> <th data-bbox="494 1657 710 1747">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="710 1657 933 1747">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1657 1189 1747">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1657 1540 1747">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1747 494 1836">3324690060111</td> <td data-bbox="494 1747 710 1836">308.00</td> <td data-bbox="710 1747 933 1836"></td> <td data-bbox="933 1747 1189 1836">1</td> <td data-bbox="1189 1747 1540 1836">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	3324690060111	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														
3324690060111	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>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS NOIR 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BLACK 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 : E133. E129. E120. E102. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E133. E129. E120. E102. 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) ? OUI E129. 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 E129. 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</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1131 981 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1131 1540 1220">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1220 981 1288">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1220 1540 1288">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1288 981 1355">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1288 1540 1355">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1355 981 1422">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1355 1540 1422">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1422 981 1489">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1422 1540 1489">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1489 981 1556">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1489 1540 1556">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1556 981 1624">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1556 1540 1624">> 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 1668 494 1747">EAN13</th> <th data-bbox="494 1668 710 1747">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="710 1668 933 1747">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1668 1189 1747">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1668 1540 1747">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1747 494 1825">3324690064782</td> <td data-bbox="494 1747 710 1825">77.00</td> <td data-bbox="710 1747 933 1825"></td> <td data-bbox="933 1747 1189 1825">1</td> <td data-bbox="1189 1747 1540 1825">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	3324690064782	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														
3324690064782	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> 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. <i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

1SP120

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS JAUNE AF 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET YELLOW AF 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><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorant : E101. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colour : E101. 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="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 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 1540 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 1540 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 1540 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 1540 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 1540 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 1540 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 1540 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 496 1839">3324690073524</td> <td data-bbox="496 1749 715 1839"></td> <td data-bbox="715 1749 932 1839"></td> <td data-bbox="932 1749 1193 1839">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1540 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	3324690073524			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																												
3324690073524			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>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS BLEU 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BLUE 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><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. 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="277 1131 986 1220">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1131 1540 1220">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1220 986 1288">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1220 1540 1288" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1288 986 1355">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1288 1540 1355" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1355 986 1422">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1355 1540 1422" style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1422 986 1489">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1422 1540 1489" style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1489 986 1556">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1489 1540 1556" style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1556 986 1624">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1556 1540 1624" style="text-align: center;">> 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 1668 494 1747">EAN13</th> <th data-bbox="494 1668 710 1747">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="710 1668 933 1747">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1668 1189 1747">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1668 1540 1747">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1747 494 1825">3324690074408</td> <td data-bbox="494 1747 710 1825" style="text-align: center;">77.00</td> <td data-bbox="710 1747 933 1825"></td> <td data-bbox="933 1747 1189 1825" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="1189 1747 1540 1825" style="text-align: center;">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	3324690074408	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																												
3324690074408	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</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>																															

1SP155

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT BLANC AF 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET WHITE CHOCOLATE AF 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><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E101. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E101. 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 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 1738">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1738">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 932 1738">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1738">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1738">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1738 485 1800">3324690066519</td> <td data-bbox="496 1738 715 1800">77.00</td> <td data-bbox="715 1738 932 1800"></td> <td data-bbox="932 1738 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1738 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	3324690066519	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																												
3324690066519	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</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>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT BLANC 400ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET WHITE CHOCOLATE 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. E100. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E100. 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 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 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">3324690052895</td> <td data-bbox="496 1749 715 1812">308.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1812"></td> <td data-bbox="933 1749 1193 1812">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1812">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	3324690052895	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																												
3324690052895	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>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS ORANGE 400 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET ORANGE 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 : E101. E120. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E101. E120. 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">3324690052963</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	3324690052963	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																												
3324690052963	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</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 :

DECOR EN AZYME : EGLANTINES 45 mm 5 COULEURS ASSORTIES A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : 5 COLOURS ASSORTED WILD ROSE WITH YELLOW HEART 45

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. E129. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E129. E133. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</p>																	
<p>Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)</p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</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 data-bbox="986 1137 1520 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 data-bbox="986 1223 1520 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1285 1520 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1348 1520 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1411 1520 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="986 1473 1520 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="986 1536 1520 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 1671 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1671 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1671 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 1671 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1671 1520 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324695127796</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">33.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1800">91</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1800">100</td> <td data-bbox="1193 1749 1520 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695127796	33.00	91	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324695127796	33.00	91	100	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 : 24 mois - months</p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Contient des colorants naturels très sensibles à la lumière. A conserver impérativement dans l'emballage d'origine dans un environnement sombre, à température ambiante et à l'abri de l'humidité. Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</p>																	

FL01

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FEUILLE DE LISERON 40 mm VERT CLAIR

WAFER DECORATION : LIGHT GREEN BINDWEED LEAF 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E133. E172. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</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 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1675 1193 1749">Pièces par <i>Pcs. per</i></th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage <i>Packaging</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1812">3324690011014</td> <td data-bbox="496 1749 715 1812">50.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1812">56</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1812">500</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1812">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par <i>Pcs. per</i>	Emballage <i>Packaging</i>	3324690011014	50.00	56	500	Sachet																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par <i>Pcs. per</i>	Emballage <i>Packaging</i>																												
3324690011014	50.00	56	500	Sachet																												
<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> : 60 mois - <i>months</i></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.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FEUILLE DE ROSE 47 mm VERT CLAIR

WAFER DECORATION : LIGHT GREEN ROSE LEAF 47 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E133. E172. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</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>	<p>EAN13</p> <p>3324690131026</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>136.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>160</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>700</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Sachet</p>																											
<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> : 60 mois - <i>months</i></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.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FEUILLE DE ROSE 38 mm ROSE

WAFER DECORATION : PINK ROSE LEAF 38 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E120 Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E120 Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</p>																	
<p>Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)</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 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 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 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 data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td 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 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 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 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1675 935 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="935 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 496 1800">3324690018297</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">53.00</td> <td data-bbox="715 1749 935 1800">59</td> <td data-bbox="935 1749 1193 1800">500</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690018297	53.00	59	500	Sachet				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690018297	53.00	59	500	Sachet														
<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 : 60 mois - months</p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</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* : 4 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FEUILLE DE ROSE 38 mm VERT FONCE

WAFER DECORATION : DARK GREEN ROSE LEAF 38 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E133. E172. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</i></p>																																							
<p>Colorants azoïques - <i>Azoic colours</i> (Selon règlement CE N°1333/2008)</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 1220">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="986 1137 1497 1220">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1220 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1220 1497 1285" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1350">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1285 1497 1350" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1350 986 1415">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1350 1497 1415" style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1415 986 1480">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1415 1497 1480" style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1480 986 1545">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1480 1497 1545" style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1545 986 1610">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1545 1497 1610" style="text-align: center;">> 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 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1675 1192 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1192 1675 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690123014</td> <td data-bbox="496 1749 713 1800" style="text-align: center;">53.00</td> <td data-bbox="713 1749 933 1800" style="text-align: center;">59</td> <td data-bbox="933 1749 1192 1800" style="text-align: center;">500</td> <td data-bbox="1192 1749 1497 1800" style="text-align: center;">Sachet</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	3324690123014	53.00	59	500	Sachet																									
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690123014	53.00	59	500	Sachet																																				
<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> : 60 mois - <i>months</i></p>																																							
<p>Conditions de conservation</p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																																							

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FEUILLE DE ROSE 38 mm VERT CLAIR

WAFER DECORATION : LIGHT GREEN ROSE LEAF 38 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, <i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E133. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</i>																															
Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i>	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON		<i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i>																													
Standards biologiques - Microbiological Standards UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g	<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" style="text-align: center;">> 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" style="text-align: center;">> 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" style="text-align: center;">>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" style="text-align: center;">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" style="text-align: center;">> 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" style="text-align: center;">> 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.																															
Conditionnement Packaging	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 935 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="935 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 496 1812">3324695019138</td> <td data-bbox="496 1749 715 1812" style="text-align: center;">53.00</td> <td data-bbox="715 1749 935 1812" style="text-align: center;">59</td> <td data-bbox="935 1749 1193 1812" style="text-align: center;">500</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1812" style="text-align: center;">Sachet</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	3324695019138	53.00	59	500	Sachet																		
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324695019138	53.00	59	500	Sachet																												
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i>																															
Conditions de conservation Storage conditions	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>																															

