

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm BLANCHE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : WHITE DAISY WITH YELLOW HEART 45 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 : E100. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colour : E100. 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="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1223 1540 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1285 1540 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1411 1540 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1473 1540 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1536 1540 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="277 1659 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1659 713 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="713 1659 932 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="932 1659 1192 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1192 1659 1540 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 496 1834">3324690061064</td> <td data-bbox="496 1749 713 1834">30.00</td> <td data-bbox="713 1749 932 1834">87</td> <td data-bbox="932 1749 1192 1834">100</td> <td data-bbox="1192 1749 1540 1834">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690061064	30.00	87	100	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690061064	30.00	87	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)</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>																																							

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm ROSE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : PINK DAISY WITH YELLOW HEART 45 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 : E100. E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. 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 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 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 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 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 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 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 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>3324690062061</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>30.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>87</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>100</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</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 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 : MARGUERITE 45 mm JAUNE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : YELLOW DAISY WITH YELLOW HEART 45 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, féculé de pomme de terre. Colorant : E100. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colour : E100. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</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 1525 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 1525 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 1525 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 1525 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 1525 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 1525 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 1525 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 713 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="713 1659 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1659 1192 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1192 1659 1525 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 496 1839">3324690063068</td> <td data-bbox="496 1749 713 1839">30.00</td> <td data-bbox="713 1749 932 1839">87</td> <td data-bbox="932 1749 1192 1839">100</td> <td data-bbox="1192 1749 1525 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	3324690063068	30.00	87	100	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690063068	30.00	87	100	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>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.</p> <p><i>Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</i></p>																															

	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>	
Informations nutritionnelles (si disponible) - <i>Nutritional informations (if available)</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 <i>Allergens : In accordance with allergens directive CE in force</i>	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 <i>Declaration</i>	<p>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</p> <p>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 <u>OGM</u> (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.</p> <p><i>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</i></p> <p><i>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.</i></p>					
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 27/06/2023:		Indice - Version : 14		Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue		

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm ROSE CARMIN A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : PINK CARMINE DAISY 45 mm WITH YELLOW HEART
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. E129. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, <i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E129. 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) ? OUI E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants		<i>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</i>															
Standards biologiques - Microbiological Standards UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - <i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td 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" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690064065</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> <td style="text-align: center;">87</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td 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	3324690064065	30.00	87	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690064065	30.00	87	100	Boîte														
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>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITES 45 mm ASSORTIES A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : ASSORTED DAISIES WITH YELLOW HEART 45 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 : E100. E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. 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 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1220">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1220 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="986 1220 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1350">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1285 1522 1350">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1350 986 1415">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1350 1522 1415">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1415 986 1480">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1415 1522 1480">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1480 986 1545">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="986 1480 1522 1545">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1545 986 1610">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="986 1545 1522 1610">> 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>	<p>EAN13</p> <p>3324690065062</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>30.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>87</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>100</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>													
<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</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>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm BLEUE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : BLUE DAISY 45 mm WITH YELLOW HEART

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. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E133. 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 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</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 496 1812">3324690066069</td> <td data-bbox="496 1749 715 1812">30.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1812">87</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1812">100</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	3324690066069	30.00	87	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690066069	30.00	87	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)</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>																	

M09.7

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 MM LILAS A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : LILAC DAISY 45 mm WITH YELLOW HEART

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. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E133. 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 1220">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1220">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1220 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1220 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1350">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1350">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1350 986 1415">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1350 1522 1415">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1415 986 1480">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1415 1522 1480">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1480 986 1545">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1480 1522 1545">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1545 986 1610">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1545 1522 1610">> 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 1673 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1673 713 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="713 1673 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 1673 1192 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1192 1673 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1803">3324690066281</td> <td data-bbox="496 1749 713 1803">30.00</td> <td data-bbox="713 1749 933 1803">87</td> <td data-bbox="933 1749 1192 1803">100</td> <td data-bbox="1192 1749 1522 1803">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690066281	30.00	87	100	Boîte																		
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690066281	30.00	87	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)</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>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITES 45 mm 5 COULEURS ASSORTIES

WAFER DECORATION : ASSORTED 5 COLOURS DAISIES WITH YELLOW HEART 45 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 : 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="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1525 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1525 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1525 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1525 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1525 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1525 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1525 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="277 1659 494 1749">EAN13</th> <th data-bbox="494 1659 711 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="711 1659 935 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="935 1659 1190 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1190 1659 1525 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 494 1839">3324695127802</td> <td data-bbox="494 1749 711 1839">30.00</td> <td data-bbox="711 1749 935 1839">87</td> <td data-bbox="935 1749 1190 1839">100</td> <td data-bbox="1190 1749 1525 1839">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695127802	30.00	87	100	Boîte																		
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324695127802	30.00	87	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>																															

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* 02/12/2024: Indice - *Version* : 13 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : BLISTER DE 12 MARGUERITES 45 mm 6 ROSES 6 BLANCS ET 12 FEUILLES DE LISERON 38 MM

WAFER DECORATION : BLISTER 12 DAISIES 6 PINK 45 mm & 6 WHITE and 12 LIGHT GREEN BINDWEED SHEETS 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 : E100. E120. E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E133. E172. 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="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</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 - E. coli</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. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</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 - Yeasts and moulds</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 - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1540 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="277 1659 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1659 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1659 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 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">3324698108006</td> <td data-bbox="496 1749 715 1839">4.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1839">20</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1839">24</td> <td data-bbox="1193 1749 1540 1839">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324698108006	4.00	20	24	Sachet																		
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324698108006	4.00	20	24	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* : 14 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : FORMAT 320 X 230 MM LISSE 0,9 MM D'ÉPAISSEUR

WAFER DECORATION : SMOOTH WAFER SHEET 320 x 230 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Azyme pour la décoration et les applications techniques. Ce produit supporte la congélation et la surgélation.

Wafer for decoration and technical applications. 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, féculé de pomme de terre. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET SULFITES.</p> <p>Corn starch, potato starch. 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) ? 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>	<p>EAN13</p> <p>3324695014508</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>375.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>675</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>25</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>													
<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>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

AZYME : FORMAT 320 X 230 MM STRIE

WAFER : RIDGED WAFER SHEET 320 x 230 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Azyme pour la décoration et les applications techniques. Ce produit supporte la congélation et la surgélation.

Wafer for decoration and technical applications. 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>Fécule de pomme de terre, eau, huile de tournesol.</p> <p>Potato starch, water, sunflower oil.</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>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 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1497 1220">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1220 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1220 1497 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1350">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1497 1350">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1350 986 1415">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1350 1497 1415">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1415 986 1480">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1415 1497 1480">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1480 986 1545">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1480 1497 1545">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1545 986 1610">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1545 1497 1610">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	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) Critical Limit (non acceptable)																	
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 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1675 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 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 1803">3324693901015</td> <td data-bbox="496 1749 715 1803">330.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1803">594</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1803">50</td> <td data-bbox="1193 1749 1497 1803">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324693901015	330.00	594	50	Sachet				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324693901015	330.00	594	50	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 : 24 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>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MINI ROSE 30 mm ROSE

WAFER DECORATION : PINK MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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><i>Corn starch, potato starch. Food Colour : E120. 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 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 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 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 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 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 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 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>3324690002050</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>38.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>80</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</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 : MINI ROSE 30 mm ROSE CARMIN

WAFER DECORATION : CARMINE PINK MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E129. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, Corn starch, potato starch. Food Colour : E129. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.																	
Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small>	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		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															
Standards biologiques - Microbiological Standards <small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small> <small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:20%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690004054</td> <td style="text-align: center;">38.00</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690004054	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690004054	38.00	80	72	Boîte														
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																	
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. Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.																	

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* : 12 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm BLANCHE

WAFER DECORATION : WHITE SMALL ROSE 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p>Corn starch, potato starch. 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="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</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 - E. coli</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. +- Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</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 - Yeasts and moulds</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 - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1540 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>	<p>EAN13</p> <p>3324690021051</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>85.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>197</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>																											
<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>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm ROSE

WAFER DECORATION : PINK SMALL ROSE 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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><i>Corn starch, potato starch. Food Colour : E120. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</i></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><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>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 987 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" 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 colspan="4" data-bbox="987 1223 1497 1285" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 987 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="4" data-bbox="987 1285 1497 1348" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 987 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="4" data-bbox="987 1348 1497 1411" style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 987 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="4" data-bbox="987 1411 1497 1473" style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 987 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="4" data-bbox="987 1473 1497 1536" style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 987 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="4" data-bbox="987 1536 1497 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.																																							
<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) <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 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690022058</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800" style="text-align: center;">85.00</td> <td data-bbox="715 1749 935 1800" style="text-align: center;">197</td> <td data-bbox="935 1749 1193 1800" style="text-align: center;">72</td> <td data-bbox="1193 1749 1497 1800" 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	3324690022058	85.00	197	72	Boîte																									
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690022058	85.00	197	72	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> : 60 mois - <i>months</i></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><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																																							

