

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : DISQUE 50 MM HAPPY BIRTHDAY

*WAFER DECORATION : DISC 50 mm "HAPPY BIRTHDAY"*

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, éthanol, humectant : glycérol E422. Colorants : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p><i>Corn starch, potato starch, ethanol, humectant : glycerol E422. Food colours : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</i></p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. E110. E122. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. E110. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>																													
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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 - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1540 1285">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 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><b>Conditionnement Packaging</b></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 1834">3324690037083</td> <td data-bbox="496 1749 715 1834">9.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1834">12</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1834">24</td> <td data-bbox="1193 1749 1540 1834">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690037083	9.00	12	24	Sachet																		
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690037083	9.00	12	24	Sachet																												
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></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> : 36 mois - <i>months</i></p>																															
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																															

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

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

**Déclaration**  
**Declaration**

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006  
Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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

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

**AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS**  
**NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS**

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018:                      Indice - *Version* : 2                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : RECTANGLE 90 X 40 MM JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : RECTANGLE 90 x 40 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, éthanol, humectant : glycérol E422. Colorants : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p>Corn starch, potato starch, ethanol, humectant : glycerol E422. Food colours : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> - <b>Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. E110. E122. 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 E102. E110. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																													
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)			Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.			E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.			Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																															
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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 932 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="932 1659 1190 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1190 1659 1540 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 494 1839">3324690037199</td> <td data-bbox="494 1749 711 1839">15.00</td> <td data-bbox="711 1749 932 1839">25</td> <td data-bbox="932 1749 1190 1839">24</td> <td data-bbox="1190 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	3324690037199	15.00	25	24	Sachet																		
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690037199	15.00	25	24	Sachet																												
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 36 mois - months</p>																															
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																															



**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

CHOCOLAT DECORE : RECTANGLE 88 X 52 MM JOYEUX ANNIVERSAIRE A GRAVER

*DECORATED CHOCOLATE : RECTANGLE 85 x 52 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"*

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

Décor en chocolat noir imprimé présenté en thermoformé et prêt à l'emploi pour une utilisation facile et rapide.

*Printed black chocolate decoration in thermoshape ready for use for an easy and quick utilisation.*

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Chocolat 98 % (Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao. Emulsifiant : LECITHINE DE SOJA. Extrait de vanille). POUDRE DE LAIT. LAIT CONCENTRE SUCRE (LAIT ENTIER, sucre). Stabilisant : glycérol (tournesol, colza). Emulsifiant : LECITHINE DE SOJA. Gélifiant : pectine. Acidifiant : acide citrique. Conservateur : sorbate de potassium. Colorant : E100.</p> <p><i>Chocolate 98 % (Cocoa paste, sugar, cocoa butter. Emulsifier : SOYA LECITHIN. Vanilla extract). MILK POWDER. SWEETENED CONDENSED MILK (WHOLE MILK, sugar). Stabilizer : glycerol (palm, rape). Emulsifier : SOYA LECITHIN. Gelling agent : pectin. Acidifier : citric acid. Preservative : sorbate de potassium. Food color : E100.</i></p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b></p> <p><i>- Azoic colours</i></p> <p><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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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 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 data-bbox="986 1223 1540 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1540 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1348 1540 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td 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 data-bbox="986 1473 1540 1536">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1536 1540 1599">&gt; 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><b>Conditionnement</b></p> <p><i>Packaging</i></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 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1659 1193 1749">Pièces par <i>Pcs. per</i></th> <th data-bbox="1193 1659 1540 1749">Emballage <i>Packaging</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1749 496 1834">3324690054110</td> <td data-bbox="496 1749 715 1834">480.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1834">626</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1834">36</td> <td data-bbox="1193 1749 1540 1834">Boîte</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>	3324690054110	480.00	626	36	Boîte				
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>														
3324690054110	480.00	626	36	Boîte														
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></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><b>Conditions de conservation</b></p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine entre 16 et 20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging between 16 and 20°C in a dry place away from the sunlight.</i></p>																	

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional information (if available)	Informations Nutritionnelles <i>Nutritional information</i>	Unité de mesure <i>Unit of measure</i>	Valeur(s) - Value(s) <i>Pour 100 g - For 100 g</i>	
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i>		KJ - Kcal	2304 - 557
Matières grasses - <i>Total fat</i>		g	38	
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>		g	23	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>		g	43	
Dont sucres - <i>sugar</i>		g	39	
(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>		g	8,5	
Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>		g	6	
Sel - <i>Salt</i>		g	0,02	
(Humidité) - <i>(Moisture)</i>		g	1,5	

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* 15/10/2019:                      Indice - *Version* : 1                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

CHOCOLAT DECORE : RECTANGLE 26,5 X 68,5 MM JOYEUX ANNIVERSAIRE

*DECORATED CHOCOLATE : RECTANGLE 26,5 x 68,5 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"*

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

Décor en chocolat noir imprimé présenté en thermoformé et prêt à l'emploi pour une utilisation facile et rapide.

*Printed black chocolate decoration in thermoshape ready for use for an easy and quick utilisation.*

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Chocolat 98 % (Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao. Emulsifiant : LECITHINE DE SOJA. Extrait de vanille). Beurre de cacao. Colorant : E100. Emulsifiant : E473. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT.</p> <p><i>Chocolate 98 % (Cocoa paste, sugar, cocoa butter. Emulsifier : SOYA LECITHIN. Vanilla extract). Cocoa butter. Food colour : E100. Emulsifier : E473. MAY CONTAIN TRACES OF MILK.</i></p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> <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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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 981 1220">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" 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 colspan="3" data-bbox="981 1220 1540 1288">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1288 981 1355">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="981 1288 1540 1355">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1355 981 1422">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="981 1355 1540 1422">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1422 981 1489">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" 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 colspan="3" data-bbox="981 1489 1540 1556">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1556 981 1624">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="981 1556 1540 1624">&gt; 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><b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i></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 <i>Pcs. per</i></th> <th data-bbox="1189 1657 1540 1747">Emballage <i>Packaging</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1747 494 1825">3324690057579</td> <td data-bbox="494 1747 710 1825">540.00</td> <td data-bbox="710 1747 933 1825">686</td> <td data-bbox="933 1747 1189 1825">84</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 <i>Pcs. per</i>	Emballage <i>Packaging</i>	3324690057579	540.00	686	84	Boîte																					
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>																												
3324690057579	540.00	686	84	Boîte																												
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></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><b>Conditions de conservation</b></p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine entre 16 et 20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging between 16 and 20°C in a dry place away from the sunlight.</i></p>																															



**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**  
CHOCOLAT BLANC DECORE : OVALE 52 X 20 MM WINTERS

*DECORATED WHITE CHOCOLATE :*

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

Décor en chocolat blanc imprimé présenté en thermoformé et prêt à l'emploi pour une utilisation facile et rapide.

*Printed white chocolate decoration in thermoshape ready for use for an easy and quick utilisation.*

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Chocolat blanc 98 % (Sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT ENTIER. Emulsifiant : LECITHINE DE SOJA. Arôme naturel de vanille). Beurre de cacao.</p> <p><i>White chocolate 98 % (Sugar, cocoa butter, FAT MILK POWDER. Emulsifier : SOYA LECITHIN. Natural vanilla flavouring). Cocoa Butter.</i></p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> <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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 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><b>Conditionnement</b> <i>Packaging</i></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 <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 1800">3324690090576</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">1380.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1800"></td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">522</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 <i>Pcs. per</i>	Emballage <i>Packaging</i>	3324690090576	1380.00		522	Boîte																					
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>																												
3324690090576	1380.00		522	Boîte																												
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></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> : 12 mois - <i>months</i></p>																															
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine entre 16 et 20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging between 16 and 20°C in a dry place away from the sunlight.</i></p>																															



**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : BANDEROLE BLANCHE 160 x 25 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : WHITE BANDE 160 x 25 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorant : E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colour : E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b> - <b>Azoic colours</b> (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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 987 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1223 1497 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 987 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1285 1497 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 987 1411">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1348 1497 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 987 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1411 1497 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 987 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1473 1497 1536">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 987 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="987 1536 1497 1599">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement</b> <b>Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690039742</p>	<p><b>Poids net (g)</b> <b>Net weight (g)</b></p> <p>20.00</p>	<p><b>Poids brut (g)</b> <b>Gross weight (g)</b></p> <p>23</p>	<p><b>Pièces par</b> <b>Pcs. per</b></p> <p>24</p>	<p><b>Emballage</b> <b>Packaging</b></p> <p>Sachet</p>																																			
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b> <b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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>	
			1542	363
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i>	KJ - Kcal	1542 - 363	
	Matières grasses - <i>Total fat</i>	g	1,6	
	Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>	g	0,5	
	Glucides - <i>Carbohydrates</i>	g	86,00	
	Dont sucres - <i>sugar</i>	g	1,3	
	(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>	g	< 0,5	
	Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>	g	1,0	
	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* 16/05/2018:                      Indice - *Version* : 1                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : BANDEROLE ROSE 160 x 25 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : PINK BANDE 160 x 25 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E120. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colours : E120. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> - <b>Azoic colours</b> (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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1522 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1522 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1522 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1522 1536">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1522 1599">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)			Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.			E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.			Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																															
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690039766</p>	<p><b>Poids net (g) Net weight (g)</b></p> <p>20.00</p>	<p><b>Poids brut (g) Gross weight (g)</b></p> <p>23</p>	<p><b>Pièces par Pcs. per</b></p> <p>24</p>	<p><b>Emballage Packaging</b></p> <p>Sachet</p>																											
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																															
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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 : BANDEROLE BLANCHE 94 x 30 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : WHITE BANDE 94 x 30 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorant : E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colour : E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b> - <b>Azoic colours</b> (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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p><b>Conditionnement</b> <b>Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690039773</p>	<p><b>Poids net (g)</b> <b>Net weight (g)</b></p> <p>12.00</p>	<p><b>Poids brut (g)</b> <b>Gross weight (g)</b></p> <p>15</p>	<p><b>Pièces par</b> <b>Pcs. per</b></p> <p>24</p>	<p><b>Emballage</b> <b>Packaging</b></p> <p>Sachet</p>													
<p><b>Durée de vie -</b> <b>Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																	
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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 : BANDEROLE BLEUE 94 x 30 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : BLUE BANDE 94 x 30 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E133. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colours : E133. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b> - <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>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>															
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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 1497 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 1497 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1285 1497 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1348 1497 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1411 1497 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 1497 1536">&gt; 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 1497 1599">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p><b>Conditionnement</b> Packaging</p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690039797</p>	<p><b>Poids net (g)</b> Net weight (g)</p> <p>12.00</p>	<p><b>Poids brut (g)</b> Gross weight (g)</p> <p>15</p>	<p><b>Pièces par</b> Pcs. per</p> <p>24</p>	<p><b>Emballage</b> Packaging</p> <p>Sachet</p>													
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																	
<p><b>Conditions de conservation</b> 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 : BANDEROLE ROSE 94 x 30 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : PINK BANDE 94 x 30 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, féculé de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E120. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colours : E120. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b> - <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>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>															
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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 - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1223 1522 1285">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 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><b>Conditionnement Packaging</b></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 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690039780</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">12.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1800">15</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1800">24</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	3324690039780	12.00	15	24	Sachet				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690039780	12.00	15	24	Sachet														
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																	
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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>	
			1542	363
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i>	KJ - Kcal	1542 - 363	
	Matières grasses - <i>Total fat</i>	g	1,6	
	Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>	g	0,5	
	Glucides - <i>Carbohydrates</i>	g	86,00	
	Dont sucres - <i>sugar</i>	g	1,3	
	(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>	g	< 0,5	
	Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>	g	1,0	
	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* 16/05/2018:                      Indice - *Version* : 1                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : BANDEROLE VERT 94 x 30 mm JOYEUX ANNIVERSAIRE

WAFER DECORATION : GREEN BANDE 94 x 30 mm "JOYEUX ANNIVERSAIRE"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E100. E133. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colours : E100. E133. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b> - <b>Azoic colours</b> (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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p><b>Conditionnement</b> <b>Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690040472</p>	<p><b>Poids net (g)</b> <b>Net weight (g)</b></p> <p>12.00</p>	<p><b>Poids brut (g)</b> <b>Gross weight (g)</b></p> <p>15</p>	<p><b>Pièces par</b> <b>Pcs. per</b></p> <p>24</p>	<p><b>Emballage</b> <b>Packaging</b></p> <p>Sachet</p>													
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																	
<p><b>Conditions de conservation</b> <b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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 : BANDEROLE 94 X 30 MM FELICITATIONS

WAFER DECORATION : BANDE 94 x 30 mm "FELICITATIONS"

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissant : E414,E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorant : E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickener : E414,E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food Colour : E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</p>																															
<p><b>Colorants azoïques</b> - 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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)			Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.			E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.			Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																															
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690052437</p>	<p><b>Poids net (g) Net weight (g)</b></p> <p>12.00</p>	<p><b>Poids brut (g) Gross weight (g)</b></p> <p>15</p>	<p><b>Pièces par Pcs. per</b></p> <p>24</p>	<p><b>Emballage Packaging</b></p> <p>Sachet</p>																											
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																															
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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 : PASTILLE PAIN DISQUE 90 MM MAXIMILIAN'S 3 COUL SUR AZYME BLANC

WAFER DECORATION : BREAD LABEL DISC 90 mm "MAXIMILIAN'S"

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

Produit comestible destiné à l'identification, la personnalisation ou la décoration des pains, galettes, viennoiseries et feuilletés.

Edible product meant for personalization, identification or decoration of breads and others bakery products.

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E100. E120. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA</p> <p>Corn starch, potato starch. Emulsifier : sunflower lecithin. Food colors : E100. E120. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY</p>																															
<p><b>Colorants azoïques - Azoic colours</b> (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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1497 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1497 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1497 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1497 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1497 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1497 1536">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1497 1599">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)			Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.			E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.			Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																															
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1675 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 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1800">3324690086524</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">350.00</td> <td data-bbox="715 1749 935 1800">350</td> <td data-bbox="935 1749 1193 1800">250</td> <td data-bbox="1193 1749 1497 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	3324690086524	350.00	350	250	Sachet																					
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690086524	350.00	350	250	Sachet																												
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																															
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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	1532 - 366
Matières grasses - <i>Total fat</i>		g	1,2	
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>		g	0,2	
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* 07/10/2024:                      Indice - *Version* : 1                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : PASTILLE PAIN CARRE 40 MM SERGE ET FILS PAIN AU LEVAIN

WAFER DECORATION : BREAD LABEL SQUARE 40 mm "SERGE ET FILS PAIN AU LEVAIN"

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

Produit comestible destiné à l'identification, la personnalisation ou la décoration des pains, galettes, viennoiseries et feuilletés.

Edible product meant for personalization, identification or decoration of breads and others bakery products.

**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><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E133. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA</p> <p>Corn starch, potato starch. Emulsifier : sunflower lecithin. Food colors : E133. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b> - <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>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																					
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></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 - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1223 1540 1285">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1285 1540 1348">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1348 1540 1411">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></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 - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1473 1540 1536">&gt; 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="4" data-bbox="986 1536 1540 1599">&gt; 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><b>Conditionnement Packaging</b></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">3324690010789</td> <td data-bbox="496 1749 715 1839">160.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1839">167</td> <td data-bbox="933 1749 1193 1839">500</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	3324690010789	160.00	167	500	Sachet																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690010789	160.00	167	500	Sachet																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</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	1532 - 366
Matières grasses - <i>Total fat</i>		g	1,2	
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>		g	0,2	
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* : 5                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*