

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS BLEU 400 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BLUE 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques <i>- Azoic colours</i> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p><small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small></p> <p><small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690074347</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">308.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1800"></td> <td data-bbox="933 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690074347	308.00		1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690074347	308.00		1	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation</p> <p><i>Storage conditions</i></p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

1SP110

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS BLANC AF 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET WHITE AF 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorant : E170. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colour : E170. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - <i>Azoic colours</i> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p><small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small></p> <p><small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1540 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1540 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1540 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1540 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1540 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1659 494 1749">EAN13</th> <th data-bbox="494 1659 711 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="711 1659 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></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 1834">3324690073494</td> <td data-bbox="494 1749 711 1834">77.00</td> <td data-bbox="711 1749 932 1834"></td> <td data-bbox="932 1749 1190 1834">1</td> <td data-bbox="1190 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 Pcs. per	Emballage Packaging	3324690073494	77.00		1	Boîte																		
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690073494	77.00		1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET CHOCOLATE-COLOURED 100 ML

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E102. E122. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E102. E122. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques <i>- Azoic colours</i> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. 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. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p><small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</small></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690073531</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">77.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1800"></td> <td data-bbox="933 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690073531	77.00		1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690073531	77.00		1	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation <i>Storage conditions</i></p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C. <i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT NOIR 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET DARK CHOCOLATE 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E172. E120. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E172. E120. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1497 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 1497 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1497 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1497 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1497 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 1497 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1497 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 485 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 932 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="932 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 485 1800">3324690055087</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">77.00</td> <td data-bbox="715 1749 932 1800"></td> <td data-bbox="932 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1497 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690055087	77.00		1	Boîte																					
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																												
3324690055087	77.00		1	Boîte																												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

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	3092 - 739	
Matières grasses - <i>Total fat</i>	g	82		
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>	g	50		
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	g	< 0,5		
Dont sucres - <i>sugar</i>	g	< 0,5		
(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>	g			
Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>	g	1,1		
Sel - <i>Salt</i>	g	0,24		
(Humidité) - <i>(Moisture)</i>	g			

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	-
	Oeufs et dérivés - <i>Eggs and derivatives</i>	X			-
	Soja et dérivés - <i>Soya and derivatives</i>			X	-
	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* 10/02/2020: Indice - *Version* : 1 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS NOIR 400 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET BLACK 400 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E133. E129. E120. E102. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E133. E129. E120. E102. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E129. E102. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E129. E102. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g <i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1540 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1540 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1540 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1540 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1540 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>			Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.			E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.			Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																															
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																															
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<p>EAN13</p> <p>3324690064799</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>308.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>1</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>																											
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C. <i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS ROSE 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET PINK 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E129. E172. E120. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E129. E172. E120. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="715 1675 933 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690074392</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">77.00</td> <td data-bbox="715 1749 933 1800"></td> <td data-bbox="933 1749 1193 1800">1</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690074392	77.00		1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690074392	77.00		1	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C. <i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

COLORANT : SPRAY VELOURS FUSCHIA 100 ML SANS E171

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET FUCHSIA 100 ml

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p><i>Ingredients</i></p>	<p>Beurre de cacao. Colorants : E170. E120. Propulseur : E943a, E943b, E944.</p> <p><i>Cocoa butter. Food colours : E170. E120. Propellant : E943a, E943b, E944.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques <i>- Azoic colours</i> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p><small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small></p> <p><small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1131 986 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1131 1540 1220">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1220 986 1288">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1220 1540 1288">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1288 986 1355">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1288 1540 1355">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1355 986 1422">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1355 1540 1422">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1422 986 1489">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1422 1540 1489">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1489 986 1556">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1489 1540 1556">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1556 986 1624">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1556 1540 1624">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1668 494 1747">EAN13</th> <th data-bbox="494 1668 710 1747">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="710 1668 933 1747">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="933 1668 1189 1747">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1668 1540 1747">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1747 494 1825">3324690074415</td> <td data-bbox="494 1747 710 1825">77.00</td> <td data-bbox="710 1747 933 1825"></td> <td data-bbox="933 1747 1189 1825">1</td> <td data-bbox="1189 1747 1540 1825">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690074415	77.00		1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690074415	77.00		1	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C.</p> <p><i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i></p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm ROSE CARMIN

WAFER DECORATION : CARMIN PINK SMALL ROSE 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E129. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food Colour : E129. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</i></p>																	
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1520 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="986 1223 1520 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="986 1285 1520 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="986 1348 1520 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="986 1411 1520 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="986 1473 1520 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="986 1536 1520 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1671 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1671 711 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="711 1671 932 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="932 1671 1190 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1190 1671 1520 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324690024052</td> <td data-bbox="496 1749 711 1800">85.00</td> <td data-bbox="711 1749 932 1800">197</td> <td data-bbox="932 1749 1190 1800">72</td> <td data-bbox="1190 1749 1520 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690024052	85.00	197	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690024052	85.00	197	72	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITES ROSES 40 mm ASSORTIES

WAFER DECORATION : ASSORTED SMALL ROSES 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, féculé de pomme de terre. Colorants : E120. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E162. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</p>																															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)</p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																													
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="3" data-bbox="986 1137 1540 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1223 1540 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1285 1540 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1348 986 1411">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1348 1540 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1411 1540 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1473 1540 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="3" data-bbox="986 1536 1540 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)			Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.			E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.			Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.			Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.			Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.			Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.		
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																															
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<p>EAN13</p> <p>3324690025059</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>85.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>197</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>																											
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																															
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>Contient des colorants naturels très sensibles à la lumière. A conserver impérativement dans l'emballage d'origine dans un environnement sombre, à température ambiante et à l'abri de l'humidité.</p> <p>Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</p>																															

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE ASSORTIE & SES DEUX FEUILLES

WAFER DECORATION : SMALL ROSE ASSORTMENT WITH ITS LEAVES

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E120. E133. E162. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E133. E162. E172. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.</p>																	
<p>Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)</p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>															
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1223">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1223 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="986 1223 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1285 1522 1348">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1348 1522 1411">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1411 1522 1473">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="986 1473 1522 1536">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="986 1536 1522 1599">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1675 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1675 715 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1675 935 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="935 1675 1193 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1193 1675 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324695132677</td> <td data-bbox="496 1749 715 1800">98.00</td> <td data-bbox="715 1749 935 1800">210</td> <td data-bbox="935 1749 1193 1800">60</td> <td data-bbox="1193 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695132677	98.00	210	60	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324695132677	98.00	210	60	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																	
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>Contient des colorants naturels très sensibles à la lumière. A conserver impérativement dans l'emballage d'origine dans un environnement sombre, à température ambiante et à l'abri de l'humidité.</p> <p>Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</p>																	

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

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

Déclaration Declaration	<p>Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006</p> <p>Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.</p> <p><i>It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006</i></p> <p><i>Ingredients have not undergone ionization treatment and do not contain, consist of or have not been produced from or by GMOs (Art. 2 and 9 of the NCE/834/2007 § 3). Florensuc cannot be held responsible for regulatory requirements other than EEC regulations.</i></p>
------------------------------------	--

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

Date de rédaction - Issued on 09/01/2018:	Indice - Version : 10	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue
--	------------------------------	--

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITES ROSES 40 mm ASSORTIES IMPRIMEES NUANCEES

WAFER DECORATION : PRINTED SMALL ROSE 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, 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>Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)</p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI 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>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1220">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1137 1522 1220">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1220 986 1285">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="986 1220 1522 1285">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1350">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1285 1522 1350">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1350 986 1415">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1350 1522 1415">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1415 986 1480">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1415 1522 1480">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1480 986 1545">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="986 1480 1522 1545">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1545 986 1610">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="986 1545 1522 1610">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1671 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1671 713 1749">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="713 1671 933 1749">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 1671 1192 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1192 1671 1522 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324695148180</td> <td data-bbox="496 1749 713 1800">91.00</td> <td data-bbox="713 1749 933 1800">203</td> <td data-bbox="933 1749 1192 1800">72</td> <td data-bbox="1192 1749 1522 1800">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695148180	91.00	203	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324695148180	91.00	203	72	Boîte														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 36 mois - months</p>																	
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITES ROSES 40 mm ASSORTIES IMPRIMEES

WAFER DECORATION : ARABESQUE PRINTED SMALL ROSE 40 mm
DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	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. <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>																	
Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small>	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. E110. E122. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants		<i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. E110. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</i>															
Standards biologiques - Microbiological Standards <small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</small>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - <i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) 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.																	
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:20%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324695148197</td> <td style="text-align: center;">91.00</td> <td style="text-align: center;">203</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>				EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695148197	91.00	203	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324695148197	91.00	203	72	Boîte														
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 36 mois - <i>months</i>																	
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i>																	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm NUANCEE

WAFER DECORATION : SHADED SMALL ROSE 40 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E120. E133. E160c. E162. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT,</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E133. E160c. E162. E172. Emulsifier : sunflower lecithin. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY.</i></p>																																							
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																																					
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p><i>CFU/g = Colony forming Unit/g</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1137 986 1223">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="986 1137 1497 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="4" data-bbox="986 1223 1497 1285" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1285 986 1348">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1285 1497 1348" style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1348 986 1411">Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1348 1497 1411" style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1411 986 1473">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1411 1497 1473" style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1473 986 1536">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1473 1497 1536" style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1536 986 1599">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1536 1497 1599" style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>				Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.				E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.				Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																																							
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. +- <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																																							
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1671 496 1749">EAN13</th> <th data-bbox="496 1671 711 1749">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th data-bbox="711 1671 935 1749">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th data-bbox="935 1671 1190 1749">Pièces par Pcs. per</th> <th colspan="2" data-bbox="1190 1671 1497 1749">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1749 496 1800">3324695013372</td> <td data-bbox="496 1749 711 1800" style="text-align: center;">87.00</td> <td data-bbox="711 1749 935 1800" style="text-align: center;">199</td> <td data-bbox="935 1749 1190 1800" style="text-align: center;">72</td> <td colspan="2" data-bbox="1190 1749 1497 1800" style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging		3324695013372	87.00	199	72	Boîte																								
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324695013372	87.00	199	72	Boîte																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																																							
<p>Conditions de conservation Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																																							

