

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : JONQUILLE 45 mm ORANGE

WAFER DECORATION : DAFFODILS 45 mm ORANGE

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

 Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

 Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E102. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E102. E162. Emulsifier : sunflower lecithin.																		
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. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants		Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. may have an adverse effect on activity and attention in children																
Standards biologiques - Microbiological Standards <small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small> <small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690098039</td> <td style="text-align: center;">17.00</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">28</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	3324690098039	17.00	20	28	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690098039	17.00	20	28	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months																		
Conditions de conservation Storage conditions	Contient des colorants naturels très sensibles à la lumière. A conserver impérativement dans l'emballage d'origine dans un environnement sombre, à température ambiante et à l'abri de l'humidité. Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.																		

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

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

Déclaration
Declaration

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

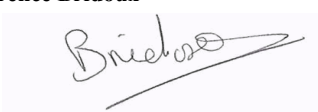

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 14 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : JONQUILLES 45 mm 6 COULEURS ASSORTIES

WAFER DECORATION : 6 COLOURS ASSORTED DAFFODILS 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E102. E120. E129. E133. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E102. E120. E129. E133. E162. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p>Colorants azoïques</p> <p>- Azoic colours</p> <p><small>(Selon règlement CE N °1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI</p> <p>E102. E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES</p> <p>E102. E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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>3324695127819</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>17.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>60</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>28</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</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

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.



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

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

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 12 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm BLANCHE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : WHITE DAISY WITH YELLOW HEART 45 mm
DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

 Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

 Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E100. Emulsifiant : lécithine de tournesol. <i>Corn starch, potato starch. Food colour : E100. Emulsifier : sunflower lecithin.</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) ? NON <i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i>																		
Standards biologiques - Microbiological Standards <small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</small> <small>CFU/g = Colony forming Unit/g</small>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690061064</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> <td style="text-align: center;">87</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690061064	30.00	87	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690061064	30.00	87	100	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																		
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i>																		

M01

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.

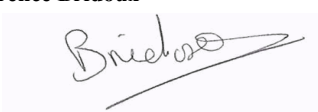

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* 27/06/2023: Indice - *Version* : 16 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 mm ROSE A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : PINK DAISY WITH YELLOW HEART 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. Emulsifier : sunflower lecithin.</i></p>																		
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p><i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i></p>																		
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1780 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1780 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1780 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1780 1189 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1780 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324690062061</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">30.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">87</td> <td data-bbox="925 1859 1189 1948">100</td> <td data-bbox="1189 1859 1540 1948">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690062061	30.00	87	100	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690062061	30.00	87	100	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																		
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																		

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

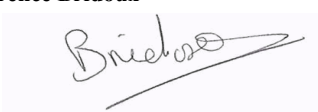

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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 - <i>Issued on 27/06/2023:</i>	Indice - <i>Version : 20</i>	Valide jusqu'à nouvelle révision - <i>Till new issue</i>
Rédigé par - <i>Issued by :</i> Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by:</i> Manon Guilleminot 	

M04

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

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

WAFER DECORATION : PINK CARMINE DAISY 45 mm WITH YELLOW HEART

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, féculé de pomme de terre. Colorants : E100. E129. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E129. Emulsifier : sunflower lecithin.</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="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1769 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1769 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1769 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1769 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1769 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324690064065</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">30.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">87</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">100</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1948">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690064065	30.00	87	100	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690064065	30.00	87	100	Boîte																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p>Conditions de conservation</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>																																							
<p>Storage conditions</p>																																								

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITES 45 mm ASSORTIES A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : ASSORTED DAISIES WITH YELLOW HEART 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																		
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="287 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1532 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="287 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1332 1532 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1400 1532 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1467 1532 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1534 1532 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1601 1532 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1668 1532 1769">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p>Conditionnement Packaging</p>	<p>EAN13</p> <p>3324690065062</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>30.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>87</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>100</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																		
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																		

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.

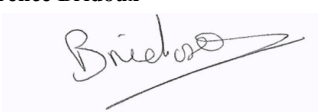

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

<p>Rédigé par - <i>Issued by</i> :</p> <p>Florence Bridoux</p> 	<p>Vérifié par - <i>Verified by</i>:</p> <p>Manon Guilleminot</p> 
--	--

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : DUO MARGUERITES BIO 45 mm CERTIFIE AB - PRODUIT BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-01

WAFER DECORATION : DUO DAISY 45 MM BIO CERTIFIED AB - Product issued from organic agriculture, certified by Ecocert FR-BIO-01

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs biologique, fécule de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique, curcuma biologique, betterave rouge biologique.</p> <p>Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin, curcuma organic, beetroot organic.</p>															
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>	<p>Does the product contain azoic colours (to be declared on the label) ? NO</p>														
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1265 986 1350">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="986 1265 1540 1350">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1350 986 1417">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="986 1350 1540 1417">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1417 986 1485">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="986 1417 1540 1485">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1485 986 1552">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="986 1485 1540 1552">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1552 986 1619">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="986 1552 1540 1619">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1619 986 1686">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="986 1619 1540 1686">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1686 986 1753">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="986 1686 1540 1753">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>		Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)															
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.															
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.															
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.															
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.															
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.															
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.															
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1803 494 1881">EAN13</th> <th data-bbox="494 1803 710 1881">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1803 925 1881">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1803 1189 1881">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1803 1540 1881">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1881 494 1966">3324690047174</td> <td data-bbox="494 1881 710 1966">30.00</td> <td data-bbox="710 1881 925 1966">87</td> <td data-bbox="925 1881 1189 1966">100</td> <td data-bbox="1189 1881 1540 1966">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>		EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690047174	30.00	87	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging												
3324690047174	30.00	87	100	Boîte												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>															
<p>Conditions de conservation</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>															
<p>Storage conditions</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	1508 - 355
Matières grasses - <i>Total fat</i>		g	0,9	
Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i>		g	0,2	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>		g	86	
Dont sucres - <i>sugar</i>		g	0	
(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>		g	< 0,5	
Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>		g	< 0,5	
Sel - <i>Salt</i>		g	0,03	
(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.

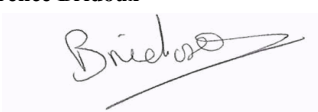

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* 19/03/2019: Indice - *Version* : 2 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITE 45 MM LILAS A COEUR JAUNE

WAFER DECORATION : LILAC DAISY 45 mm WITH YELLOW HEART
DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

 Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

 Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol. <i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E133. Emulsifier : sunflower lecithin.</i>																		
Colorants azoïques - Azoic colours <i>(Selon règlement CE N°1333/2008)</i>	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON <i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</i>																		
Standards biologiques - Microbiological Standards UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690066281</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> <td style="text-align: center;">87</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690066281	30.00	87	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690066281	30.00	87	100	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																		
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i>																		

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* 07/12/2020: Indice - *Version* : 1 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MARGUERITES 45 mm 5 COULEURS ASSORTIES

WAFER DECORATION : ASSORTED 5 COLOURS DAISIES WITH YELLOW HEART 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. E129. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E129. E133. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p>Colorants azoïques</p> <p>- Azoic colours</p> <p><small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI</p> <p>E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES</p> <p>E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1780 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1780 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1780 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1780 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1780 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324695127802</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">30.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">87</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">100</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1948">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695127802	30.00	87	100	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324695127802	30.00	87	100	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</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

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

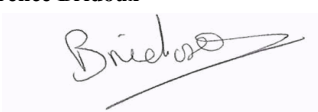

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 12 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

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

WAFER DECORATION : 5 COLOUR ASSORTED NARCISSUS WITH YELLOW HEART 45 m

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E120. E129. E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E129. E133. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p>Colorants azoïques</p> <p>- Azoic colours</p> <p><small>(Selon règlement CE N °1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI</p> <p>E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES</p> <p>E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1780 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1780 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1780 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1780 1189 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1780 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324695127789</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">25.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">80</td> <td data-bbox="925 1859 1189 1948">100</td> <td data-bbox="1189 1859 1540 1948">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324695127789	25.00	80	100	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324695127789	25.00	80	100	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 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

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

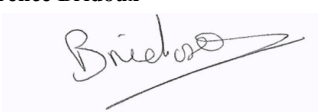

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 12 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

<p>Rédigé par - <i>Issued by</i> :</p> <p>Florence Bridoux</p> 	<p>Vérifié par - <i>Verified by</i>:</p> <p>Manon Guilleminot</p> 
--	--

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : BLISTER DE 5 JONQUILLES 45 MM ORANGE

WAFER DECORATION : BLISTER DAFFODIL ORANGE 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E102. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E102. E162. Emulsifier : sunflower lecithin.</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 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 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 CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:60%;">Organisme - Organism</th> <th style="width:40%;">Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - <i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) <i>Critical Limit (non acceptable)</i>																		
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																		
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																		
<p>Conditionnement Packaging</p>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) <i>Net weight (g)</i></th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i></th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324698113000</td> <td style="text-align: center;">3.00</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324698113000	3.00	10	5	Sachet				
EAN13	Poids net (g) <i>Net weight (g)</i>	Poids brut (g) <i>Gross weight (g)</i>	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324698113000	3.00	10	5	Sachet															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i></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. <i>Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</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

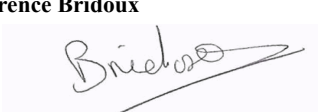

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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 : 11	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue
Rédigé par - Issued by : Florence Bridoux 	Vérifié par - Verified by: Manon Guilleminot 	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : BLISTER DE 5 JONQUILLES 45 MM ROSE SUR BLANC

WAFER DECORATION : BLISTER DAFFODIL PINK ON WHITE 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E120. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																					
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1769 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1769 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1769 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1769 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1769 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1937">3324698111006</td> <td data-bbox="494 1859 710 1937">3.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1937">10</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1937">5</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1937">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324698111006	3.00	10	5	Sachet																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324698111006	3.00	10	5	Sachet																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																																							

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

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : BLISTER DE 5 JONQUILLES 45 MM BLEUE SUR BLANC

WAFER DECORATION : BLISTER DAFFODIL BLUE ON WHITE 45 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E133. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E133. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p>Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																					
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1769 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1769 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1769 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1769 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1769 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324698114007</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">3.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">10</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">5</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1948">Sachet</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324698114007	3.00	10	5	Sachet																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324698114007	3.00	10	5	Sachet																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p>Conditions de conservation</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>																																							
<p>Storage conditions</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* : 10 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

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

WAFER DECORATION : BLISTER 12 DAISIES 6 PINK 45 mm & 6 WHITE and 12 LIGHT GREEN BINDWEED SHEETS 38 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr
Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr
Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, féculé de pomme de terre. Colorants : E100. E120. E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E120. E133. E172. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p>Colorants azoïques</p> <p>- Azoic colours</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>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="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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>3324698108006</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>4.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>20</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>24</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Sachet</p>																																			
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p>Conditions de conservation</p> <p>Storage conditions</p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																																							

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

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

Déclaration
Declaration

Ce produit convient à la consommation humaine et est produit conformément aux lois françaises et européennes sur les produits alimentaires. Les articles et les matériaux d'emballage en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux lois françaises et européennes en vigueur - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

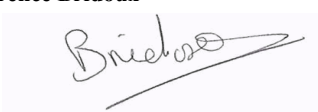

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS

NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018: Indice - *Version* : 14 Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

Rédigé par - <i>Issued by</i> : Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by</i> : Manon Guilleminot 
--	---

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : DISPLAY DE 15 BLISTERS DE 12 PAPILLONS -

WAFER DECORATION : DISPLAY OF 15 BLISTERS 12 BUTTERFLIES PHOTO QUALITY

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

E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :

Carla MOTA carla.mota@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Hind SAQLI hind.saqli@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p>Ingrédients</p> <p>Ingredients</p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, POUDRE DE LAIT, sucre, sirop de glucose. Epaisissants : E414, E440. Arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E100. E120. E133. E172. Acidifiant : E330. PEUT CONTENIR DES TRACES DE SOJA.</p> <p><i>Corn starch, potato starch, MILK POWDER, sugar, glucose syrup. Thickeners : E414, E440. Flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food colours : E100. E120. E133. E172. Acidifier : E330. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA.</i></p>																		
<p>Colorants azoïques</p> <p>- Azoic colours</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>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="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">> 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="279 1780 494 1859">EAN13</th> <th data-bbox="494 1780 710 1859">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1780 925 1859">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1780 1141 1859">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1141 1780 1540 1859">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1859 494 1948">3324690060623</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">113.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">260</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">1</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1948">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690060623	113.00	260	1	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690060623	113.00	260	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> : 60 mois - <i>months</i></p>																		
<p>Conditions de conservation</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>																		
<p>Storage conditions</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

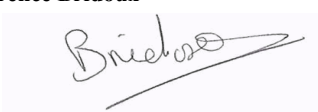
Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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 16/03/2020:	Indice - Version : 1	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue
Rédigé par - Issued by : Florence Bridoux 	Vérifié par - Verified by: Manon Guilleminot 