

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : GRANDE ROSE 50 mm ASSORTIE

WAFER DECORATION : ASSORTED LARGE ROSES 50 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 : E120. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E162. 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 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 1937">3324690045033</td> <td data-bbox="494 1859 710 1937">83.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1937">195</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1937">36</td> <td data-bbox="1141 1859 1540 1937">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690045033	83.00	195	36	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690045033	83.00	195	36	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.

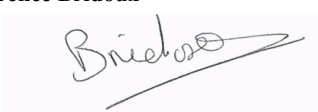

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* : 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 : GRANDE ROSE 50 mm NOIRE

WAFER DECORATION : BLACK LARGE ROSE 50 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 : E153. Emulsifiant : lécithine de tournesol. <i>Corn starch, potato starch. Food Colour : E153. 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;">3324690067202</td> <td style="text-align: center;">83.00</td> <td style="text-align: center;">195</td> <td style="text-align: center;">36</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	3324690067202	83.00	195	36	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690067202	83.00	195	36	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>																		

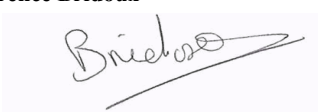

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional information (if available)	Informations Nutritionnelles <i>Nutritional information</i>	Unité de mesure <i>Unit of measure</i>	Valeur(s) - Value(s) <i>Pour 100 g - For 100 g</i>	
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i>		KJ - Kcal	1525 - 359
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 <i>Allergens : In accordance with allergens directive CE in force</i>	Composés <i>Ingredients</i>	Absence <i>Absence</i>	Présence <i>Present</i>	Contamination croisée <i>Cross contamination</i>	Commentaires <i>Comments</i>
		Céréales contenant du gluten et dérivés - <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	X		
	Lait et dérivés - <i>Milk and derivatives</i>			X	Poudre de lait - <i>Dried milk</i>
	Oeufs et dérivés - <i>Eggs and derivatives</i>	X			-
	Soja et dérivés - <i>Soya and derivatives</i>			X	Lécithine de soja - <i>Soya lecithin</i>
	Arachide et dérivés - <i>Peanuts and derivatives</i>	X			-
	Moutarde et dérivés - <i>Mustard and derivatives</i>	X			-
	Céleri et dérivés - <i>Celery and derivatives</i>	X			-
	Sésame et dérivés - <i>Sesam and derivatives</i>	X			-
	Sulfites (> 10 mg /kg) - <i>Sulphites up to 10mg/kg</i>	X			-
	Fruits à coques et dérivés - <i>Nuts and derivatives</i>	X			-
	Crustacés et dérivés - <i>Crustaceans and derivatives</i>	X			-
	Poissons et dérivés - <i>Fishes and derivatives</i>	X			-
	Lupin et dérivés - <i>Lupin and derivatives</i>	X			-
	Mollusques et dérivés - <i>Shellfishes and derivatives</i>	X			-

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

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

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

Date de rédaction - Issued on 04/02/2021:	Indice - Version : 1	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 : GRANDE ROSE ROSE CARMIN & SES 3 FEUILLES

WAFER DECORATION : CARMINE PINK LARGE ROSE 50 mm WITH 3 LEAVES

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E129. E133. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colours : E129. E133. E172. 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) ? OUI E129. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g 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 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">3324690015821</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">71.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">183</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">24</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	3324690015821	71.00	183	24	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690015821	71.00	183	24	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. 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.

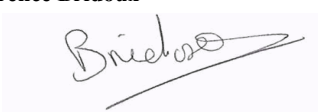

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* : 4 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 : GRANDE ROSE 50 mm NUANCEE

WAFER DECORATION : SHADED LARGE ROSES 50 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. Colorants : E120. E133. E160c. E162. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol. <i>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E133. E160c. E162. E172. 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 - <i>Total coliforms</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - <i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																	
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																	
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">EAN13</th> <th style="width:20%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:20%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:20%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:20%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324695127772</td> <td style="text-align: center;">87.00</td> <td style="text-align: center;">199</td> <td style="text-align: center;">36</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	3324695127772	87.00	199	36	Boîte							
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324695127772	87.00	199	36	Boîte														
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i>																	
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i>																	

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.

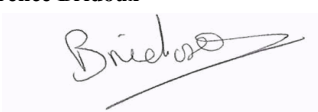

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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 : MINI ROSE 30 mm BLANCHE

WAFER DECORATION : WHITE MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. 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 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">3324690001053</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">38.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">80</td> <td data-bbox="925 1859 1189 1948">72</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	3324690001053	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690001053	38.00	80	72	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</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.

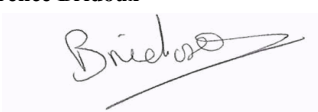

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* : 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 : MINI ROSE 30mm BIO BLANCHE CERTIFIE AB - PRODUIT BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-01

WAFER DECORATION : WHITE MINI ROSE 30 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,</p> <p>Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic 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 1265 981 1355">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1265 1540 1355">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1355 981 1422">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1355 1540 1422">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1422 981 1489">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1422 1540 1489">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1489 981 1556">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1489 1540 1556">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1556 981 1624">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1556 1540 1624">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1624 981 1691">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1624 1540 1691">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1691 981 1758">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1691 1540 1758">> 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 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="279 1881 494 1960">3324690046016</td> <td data-bbox="494 1881 710 1960">38.00</td> <td data-bbox="710 1881 925 1960">80</td> <td data-bbox="925 1881 1189 1960">72</td> <td data-bbox="1189 1881 1540 1960">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>		EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690046016	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging												
3324690046016	38.00	80	72	Boîte												
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</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* 13/12/2018: 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 : MINI ROSE 30 mm ROSE

WAFER DECORATION : PINK MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Corn starch, potato starch. Food Colour : E120. 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) ? 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;">3324690002050</td> <td style="text-align: center;">38.00</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690002050	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690002050	38.00	80	72	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																		
Conditions de conservation	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>																		
Storage conditions																			

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MINI ROSE 30mm BIO ROSE CERTIFIE AB - PRODUIT BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-01

WAFER DECORATION : PINK MINI ROSE 30 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

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs biologique, fécule de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique, betterave rouge biologique. <i>Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin, organic red beetroot.</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:20%;">EAN13</th> <th style="width:20%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:20%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:20%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:20%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690046054</td> <td style="text-align: center;">38.00</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690046054	38.00	80	72	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690046054	38.00	80	72	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																		
Conditions de conservation	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>																		
Storage conditions																			

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

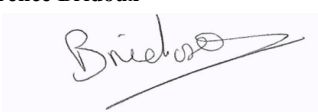

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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 - Issued by : Florence Bridoux 	Vérifié par - Verified by: Manon Guilleminot 	

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MINI ROSE 30 mm JAUNE

WAFER DECORATION : YELLOW MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E100. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colour : E100. 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 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">3324690003057</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">38.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">80</td> <td data-bbox="925 1859 1189 1948">72</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	3324690003057	38.00	80	72	Boîte																									
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690003057	38.00	80	72	Boîte																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</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* : 10 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 : MINI ROSE 30 mm ROSE CARMIN

WAFER DECORATION : CARMINE PINK MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E129. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food Colour : 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">3324690004054</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">38.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">80</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">72</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	3324690004054	38.00	80	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690004054	38.00	80	72	Boîte																																				
<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>																																								

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.

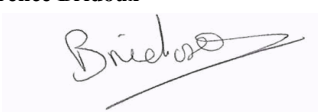

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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 AVEC EDULCORANT : MINI ROSE ROUGE AROMATISEE FRAISE 30mm

WAFER DECORATION WITH SWEETENER : RED MINI ROSE 30 mm FLAVOURED STRAWBERRY

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Sweetened and flavored 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, arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E162. E160c. E122. Edulcorant : E950.</p> <p>Corn starch, potato starch, flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food colours : E162. E160c. E122. Sweetener : E950.</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>E122. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES</p> <p>E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</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>3324690036536</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>38.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>80</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>														
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / 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	<0,5	
(Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i>		g	0	
Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i>		g	< 0,5	
Sel - <i>Salt</i>		g	0,18	
(Humidité) - <i>(Moisture)</i>		g	12	

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

Déclaration
Declaration

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

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

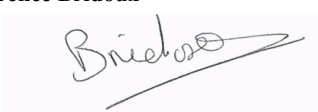

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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

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

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

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

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

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : MINI ROSES 30 mm ASSORTIES

WAFER DECORATION : ASSORTED MINI ROSES 30 mm
DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

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

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

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 : E120. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol. <i>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E162. 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 - <i>Total coliforms</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - <i>E. coli</i></td> <td style="text-align: center;">> 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td style="text-align: center;">>50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: center;">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td style="text-align: center;">> 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td style="text-align: center;">> 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																		
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																		
Conditionnement Packaging	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">EAN13</th> <th style="width:15%;">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th style="width:15%;">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th style="width:15%;">Pièces par Pcs. per</th> <th style="width:15%;">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3324690005051</td> <td style="text-align: center;">38.00</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690005051	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690005051	38.00	80	72	Boîte															
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 24 mois - <i>months</i>																		
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. <i>Contains natural colours extremely light sensible. Store strictly in the original packaging in a dry, cool and dark place.</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

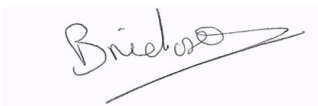

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

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 27/06/2023:	Indice - Version : 13	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 AVEC EDULCORANT : MINI ROSE 30 MM VERT PASTEL AROMATISEE VANILLE CAMEL

WAFER DECORATION WITH SWEETENER : GREEN MINI ROSE 30 mm FLAVOURED VANILLA CAMEL

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

Sweetened and flavored 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, arôme. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Colorants : E102. E104. E133. Edulcorant : E950.</p> <p>Corn starch, potato starch, flavouring. Emulsifier : sunflower lecithin. Food colours : E102. E104. E133. Sweetener : E950.</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. E104. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. E104. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																																					
<p>Standards biologiques - Microbiological Standards</p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324695019282</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">38.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">80</td> <td data-bbox="925 1859 1141 1948">60</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	3324695019282	38.00	80	60	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324695019282	38.00	80	60	Boîte																																				
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) 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. 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	<0,5	
(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.

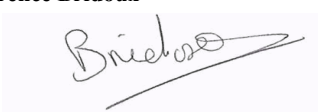

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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 : MINI ROSE 30 mm ABRICOT

WAFER DECORATION : APRICOT MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E102. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : 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"> <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 3324690008304</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g) 38.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g) 80</p>	<p>Pièces par Pcs. per 72</p>	<p>Emballage Packaging 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) 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>																			

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.

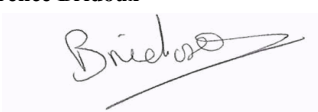

It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006

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* : 7 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 : ROSE MINI NOIRE 30 MM

WAFER DECORATION : BLACK MINI ROSE 30 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

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 : E153. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E153. 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 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 1937">3324690049437</td> <td data-bbox="494 1859 710 1937">38.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1937">80</td> <td data-bbox="925 1859 1189 1937">72</td> <td data-bbox="1189 1859 1540 1937">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690049437	38.00	80	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690049437	38.00	80	72	Boîte															
<p>Durée de vie - Minimum shelf life</p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</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 10/05/2019:	Indice - Version : 1	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue
Rédigé par - Issued by : Florence Bridoux 	Vérifié par - Verified by: Manon Guilleminot 