

	FICHE TECHNIQUE Technical Data Sheet RP02BIO	AQFI050E Valide depuis - Valid from : 31/08/2023
---	--	--

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40mm BIO ROSE CERTIFIE AB - PRODUIT BIO CERTIFIE PAR FR-BIO-01

WAFER DECORATION : PINK SMALL ROSE 40 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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs biologique, fécule de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique, betterave rouge biologique. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES. Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin, organic red beetroot. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.																																							
Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON		Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO																																					
Standards biologiques - Microbiological Standards UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g	<table><tr><td colspan="3">Organisme - Organism</td><td colspan="2">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</td></tr><tr><td colspan="3">Coliformes totaux - Total coliforms</td><td colspan="2">> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">E. coli - E. coli</td><td colspan="2">> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td><td colspan="2">>50 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">Salmonelles - Salmonella</td><td colspan="2">Présence - Present / 25 g.</td></tr><tr><td colspan="3">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td><td colspan="2">> 1 000 UFC/ g.</td></tr><tr><td colspan="3">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td><td colspan="2">> 30 000 / g.</td></tr></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><tr><td>EAN13</td><td>Poids net (g) Net weight (g)</td><td>Poids brut (g) Gross weight (g)</td><td>Pièces par Pcs. per</td><td colspan="2">Emballage Packaging</td></tr><tr><td>3324690046047</td><td>85.00</td><td>197</td><td>72</td><td colspan="2">Boîte</td></tr></table>					EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging		3324690046047	85.00	197	72	Boîte																								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690046047	85.00	197	72	Boîte																																				
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																																							
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.																																							

	FICHE TECHNIQUE Technical Data Sheet RP02BIO	AQFI050E Valide depuis - Valid from : 31/08/2023
---	--	---

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional informations (if available)	Informations Nutritionnelles Nutritional information		Unité de mesure Unit of measure		Valeur(s) - Value(s) Pour 100 g - For 100 g	
	Valeur Energétique - Calorific value		KJ - Kcal		1508 - 355	
	Matières grasses - Total fat		g		0,9	
	Dont acides gras saturés - Saturated fats		g		0,2	
	Glucides - Carbohydrates		g		86	
	Dont sucres - sugar		g		0	
	(Fibres) - (Dietary fibers)		g		< 0,5	
	Proteines (N x 6,25) - Protein		g		< 0,5	
	Sel - Salt		g		0,03	
(Humidité) - (Moisture)		g		12		
Allergènes Directive européenne en vigueur Allergens : In accordance with allergens directive CE in force	Composés Ingredients		Absence Absence	Présence Present	Contamination croisée Cross contamination	Commentaires Comments
	Céréales contenant du gluten et dérivés - Cereals containing gluten and derivatives		X			-
	Lait et dérivés - Milk and derivatives				X	Poudre de lait - Dried milk
	Oeufs et dérivés - Eggs and derivatives		X			-
	Soja et dérivés - Soya and derivatives				X	Lécithine de soja - Soya lecithin
	Arachide et dérivés - Peanuts and derivatives		X			-
	Moutarde et dérivés - Mustard and derivatives		X			-
	Céleri et dérivés - Celery and derivatives		X			-
	Sésame et dérivés - Sesam and derivatives		X			-
	Sulfites (> 10 mg /kg) - Sulphites up to 10mg/kg				X	-
	Fruits à coques et dérivés - Nuts and derivatives		X			-
	Crustacés et dérivés - Crustaceans and derivatives		X			-
	Poissons et dérivés - Fishes and derivatives		X			-
	Lupin et dérivés - Lupin and derivatives		X			-
	Mollusques et dérivés - Shellfishes and derivatives		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		