

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : MINI ROSE 30 mm MARRON

WAFER DECORATION : BROWN 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](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E172. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																		
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690036598</p>	<p><b>Poids net (g) Net weight (g)</b></p> <p>38.00</p>	<p><b>Poids brut (g) Gross weight (g)</b></p> <p>80</p>	<p><b>Pièces par Pcs. per</b></p> <p>72</p>	<p><b>Emballage Packaging</b></p> <p>Boîte</p>														
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																		

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

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

**Déclaration**  
**Declaration**

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

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



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

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

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

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

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

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 30 mm SAVEUR FRUITS ROUGES

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

**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](mailto:carla.mota@florensuc.fr)  
Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

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

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre, arôme. Colorants : E120. E122. E124. E133. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol. Edulcorant : E950.</p> <p>Corn starch, potato starch, flavouring. Food colours : E120. E122. E124. E133. E162. Emulsifier : sunflower lecithin. Sweetener : E950.</p>																		
<p><b>Colorants azoïques - Azoic colours</b></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. E124. 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. E124. may have an adverse effect on activity and attention in children</p>																
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324695019213</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	3324695019213	38.00	80	72	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324695019213	38.00	80	72	Boîte															
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></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	<0,5	
(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.

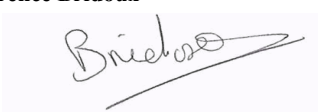

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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* : 13                      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 COROLLE 40 mm VIVE

WAFER DECORATION : COROLLA MINI ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E100. E102. E122. E129. E133. E162. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p><i>Corn starch, potato starch. Food colours : E100. E102. E122. E129. E133. E162. Emulsifier : sunflower lecithin.</i></p>																	
<p><b>Colorants azoïques</b></p> <p><b>- Azoic colours</b></p> <p><small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI</p> <p>E102. E122. 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</i></p> <p><i>E102. E122. E129. may have an adverse effect on activity and attention in children</i></p>															
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1" data-bbox="287 1243 1500 1713"> <thead> <tr> <th data-bbox="287 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1500 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="287 1332 981 1400">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td data-bbox="981 1332 1500 1400">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1400 981 1467">E. coli - E. coli</td> <td data-bbox="981 1400 1500 1467">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td data-bbox="981 1467 1500 1534">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1534 981 1601">Salmonelles - Salmonella</td> <td data-bbox="981 1534 1500 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1601 981 1668">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td data-bbox="981 1601 1500 1668">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="287 1668 981 1713">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td data-bbox="981 1668 1500 1713">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>				Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324691093163</p>	<p><b>Poids net (g) Net weight (g)</b></p> <p>71.00</p>	<p><b>Poids brut (g) Gross weight (g)</b></p> <p>183</p>	<p><b>Pièces par Pcs. per</b></p> <p>81</p>	<p><b>Emballage Packaging</b></p> <p>Boîte</p>													
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																	
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																	





**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : MINI ROSE ASSORTIE SUR ENSEMBLE 3 PIONS

WAFER DECORATION : MINI ROSE ASSORTMENT WITH ITS 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](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E120. E133. E162. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E133. E162. E172. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b></p> <p><b>- Azoic colours</b></p> <p>(Selon règlement CE N°1333/2008)</p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																							
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324695132660</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">48.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">89</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	3324695132660	48.00	89	60	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324695132660	48.00	89	60	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></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*

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 NUANCEE

WAFER DECORATION : SHADED 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](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, féculé de pomme de terre. Colorants : E120. E133. E160c. E162. E172. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food colours : E120. E133. E160c. E162. E172. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																							
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324695127741</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	3324695127741	38.00	80	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324695127741	38.00	80	72	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></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><b>Storage conditions</b></p>																																								

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

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

**Déclaration**  
**Declaration**

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

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

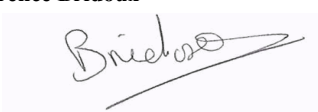

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

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

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

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

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

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

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm BLANCHE

WAFER DECORATION : WHITE SMALL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																		
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																		
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324690021051</td> <td data-bbox="494 1859 710 1937">85.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1937">197</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	3324690021051	85.00	197	72	Boîte				
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690021051	85.00	197	72	Boîte															
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></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><b>Storage conditions</b></p>																			

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

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

**Déclaration**  
*Declaration*

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

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



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

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

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

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

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018:                      Indice - *Version* : 11                      Valide jusqu'à nouvelle révision - *Till new issue*

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

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

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

*WAFER DECORATION : WHITE 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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs biologique, féculé de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique,</p> <p><i>Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin,</i></p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p><i>Does the product contain azoic colours (to be declared on the label) ? NO</i></p>																																					
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1272 986 1352">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="986 1272 1506 1352">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1352 986 1417">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1352 1506 1417">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1417 986 1482">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1417 1506 1482">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1482 986 1547">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1482 1506 1547">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1547 986 1612">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1547 1506 1612">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1612 986 1677">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1612 1506 1677">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1677 986 1742">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td colspan="4" data-bbox="986 1677 1506 1742">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.				E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.				Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement</b> <b>Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1809 485 1874">EAN13</th> <th data-bbox="496 1809 715 1874">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="715 1809 933 1874">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="933 1809 1190 1874">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1190 1809 1506 1874">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1874 485 1939">3324690045996</td> <td data-bbox="496 1874 715 1939">85.00</td> <td data-bbox="715 1874 933 1939">197</td> <td data-bbox="933 1874 1190 1939">72</td> <td data-bbox="1190 1874 1506 1939">Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690045996	85.00	197	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690045996	85.00	197	72	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i></p> <p>Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p><i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																																							
<p><b>Storage conditions</b></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.

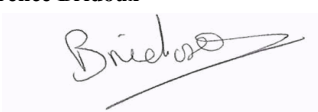

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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 : PETITE ROSE 40 mm ROSE

WAFER DECORATION : PINK SMALL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorant : E120. Emulsifiant : lécithine de tournesol.</p> <p>Corn starch, potato starch. Food Colour : E120. Emulsifier : sunflower lecithin.</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																					
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324690022058</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">85.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">197</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	3324690022058	85.00	197	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690022058	85.00	197	72	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></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><b>Storage conditions</b></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 : 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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs biologique, féculé de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique, betterave rouge biologique.</p> <p>Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin, organic red beetroot.</p>																																							
<p><b>Colorants azoïques - Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (to be declared on the label) ? NO</p>																																							
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1265 986 1355">Organisme - Organism</th> <th colspan="4" data-bbox="986 1265 1540 1355">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1355 986 1422">Coliformes totaux - Total coliforms</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1355 1540 1422">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1422 986 1489">E. coli - E. coli</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1422 1540 1489">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1489 986 1556">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1489 1540 1556">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1556 986 1624">Salmonelles - Salmonella</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1556 1540 1624">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1624 986 1691">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1624 1540 1691">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1691 986 1758">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td colspan="4" data-bbox="986 1691 1540 1758">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1792 494 1881">EAN13</th> <th data-bbox="494 1792 710 1881">Poids net (g) Net weight (g)</th> <th data-bbox="710 1792 925 1881">Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th data-bbox="925 1792 1189 1881">Pièces par Pcs. per</th> <th data-bbox="1189 1792 1540 1881">Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1881 494 1960">3324690046047</td> <td data-bbox="494 1881 710 1960">85.00</td> <td data-bbox="710 1881 925 1960">197</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	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																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></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><b>Storage conditions</b></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

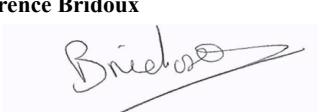

Les ingrédients n'ont pas subi de traitement d'ionisation et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des OGM (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE.

*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 - <i>Issued on 19/03/2019:</i>	Indice - <i>Version : 2</i>	Valide jusqu'à nouvelle révision - <i>Till new issue</i>
Rédigé par - <i>Issued by :</i> Florence Bridoux 	Vérifié par - <i>Verified by:</i> Manon Guilleminot 	

**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : PETITE ROSE 40 mm JAUNE

WAFER DECORATION : YELLOW SMALL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																							
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p>EAN13</p> <p>3324690023055</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>85.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>197</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>																																			
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></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* : 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 : PETITE ROSE 40 mm ROSE CARMIN

WAFER DECORATION : CARMIN PINK SMALL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N °1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI 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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																		
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>EAN13</th> <th>Poids net (g) Net weight (g)</th> <th>Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th>Pièces par Pcs. per</th> <th>Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3324690024052</td> <td>85.00</td> <td>197</td> <td>72</td> <td>Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690024052	85.00	197	72	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690024052	85.00	197	72	Boîte															
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																		

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

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

**Déclaration**  
*Declaration*

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

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

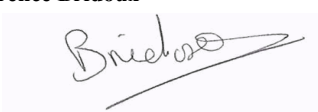

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

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

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

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

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018:                      Indice - *Version* : 11                      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 AVEC EDULCORANT : PETITE ROSE ROUGE AROMATISEE FRAISE 40mm

WAFER DECORATION WITH SWEETENER : RED SMALL ROSE 40 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](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b></p> <p><b>- Azoic colours</b></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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p><b>EAN13</b></p> <p>3324690036543</p>	<p><b>Poids net (g) Net weight (g)</b></p> <p>85.00</p>	<p><b>Poids brut (g) Gross weight (g)</b></p> <p>197</p>	<p><b>Pièces par Pcs. per</b></p> <p>72</p>	<p><b>Emballage Packaging</b></p> <p>Boîte</p>														
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</p> <p>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</p>																		

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.

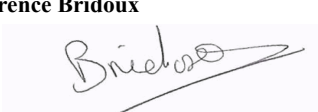

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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*

<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 : PETITES ROSES 40 mm ASSORTIES

WAFER DECORATION : ASSORTED SMALL ROSES 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p> <p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																		
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																		
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<p>EAN13</p> <p>3324690025059</p>	<p>Poids net (g) Net weight (g)</p> <p>85.00</p>	<p>Poids brut (g) Gross weight (g)</p> <p>197</p>	<p>Pièces par Pcs. per</p> <p>72</p>	<p>Emballage Packaging</p> <p>Boîte</p>														
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months</p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></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.

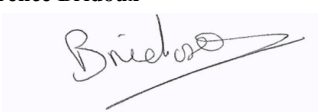

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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*

<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 : PETITE ROSE 40 mm ABRICOT

WAFER DECORATION : APRICOT SMALL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></p>	<p>Amidon de maïs, féculé 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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. 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><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 1243 981 1332">Organisme - Organism</th> <th data-bbox="981 1243 1540 1332">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 1332 981 1400">Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i></td> <td data-bbox="981 1332 1540 1400">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1400 981 1467">E. coli - <i>E. coli</i></td> <td data-bbox="981 1400 1540 1467">&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1467 981 1534">Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i></td> <td data-bbox="981 1467 1540 1534">&gt;50 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1534 981 1601">Salmonelles - <i>Salmonella</i></td> <td data-bbox="981 1534 1540 1601">Présence - Present / 25 g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1601 981 1668">Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i></td> <td data-bbox="981 1601 1540 1668">&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1668 981 1769">Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i></td> <td data-bbox="981 1668 1540 1769">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.	E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.	Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																		
Coliformes totaux - <i>Total coliforms</i>	> 100 UFC / g.																		
E. coli - <i>E. coli</i>	> 100 UFC / g.																		
Staphylocoques coag. + - <i>Staphylococci coag. +</i>	>50 UFC / g.																		
Salmonelles - <i>Salmonella</i>	Présence - Present / 25 g.																		
Levures et moisissures - <i>Yeasts and moulds</i>	> 1 000 UFC/ g.																		
Flores aérobies mésophiles - <i>Total viable count</i>	> 30 000 / g.																		
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>EAN13</th> <th>Poids net (g) Net weight (g)</th> <th>Poids brut (g) Gross weight (g)</th> <th>Pièces par Pcs. per</th> <th>Emballage Packaging</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3324690008366</td> <td>85.00</td> <td>197</td> <td>72</td> <td>Boîte</td> </tr> </tbody> </table>	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging	3324690008366	85.00	197	72	Boîte								
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging															
3324690008366	85.00	197	72	Boîte															
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / <i>Best before end on the label (day-month-year)</i> Durée de vie - <i>Shelf life</i> : 60 mois - <i>months</i></p>																		
<p><b>Conditions de conservation</b></p> <p><b>Storage conditions</b></p>	<p>A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. <i>Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.</i></p>																		

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

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

**Déclaration**  
**Declaration**

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

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

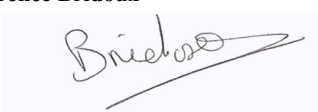

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

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

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

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

Date de rédaction - *Issued on* 09/01/2018:                      Indice - *Version* : 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 : PETITE ROSE 40 mm NOIRE

WAFER DECORATION : BLACK SMAL ROSE 40 mm

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :**

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

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

**FOURNISSEUR - SUPPLIER :**

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

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

**E-MAIL Directeur Commercial - Sales Manager :**

Carla MOTA [carla.mota@florensuc.fr](mailto:carla.mota@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

**E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :**

Hind SAQLI [hind.saqli@florensuc.fr](mailto:hind.saqli@florensuc.fr)

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

### SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

<p><b>Ingrédients</b></p> <p><b>Ingredients</b></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><b>Colorants azoïques</b> <b>- Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small></p>	<p>Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON</p>		<p>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO</p>																																					
<p><b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b></p> <p>UFC/g = Unités Formant Colonies/g</p> <p>CFU/g = Colony forming Unit/g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">&gt; 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">&gt; 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">&gt;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">&gt; 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">&gt; 30 000 / g.</td> </tr> </tbody> </table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)				Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.				E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.				Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.				Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.				Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.				Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.			
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																							
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																																							
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																																							
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																																							
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																																							
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																																							
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																																							
<p><b>Conditionnement Packaging</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="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">3324690066571</td> <td data-bbox="494 1859 710 1948">85.00</td> <td data-bbox="710 1859 925 1948">197</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	3324690066571	85.00	197	72	Boîte																													
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging																																				
3324690066571	85.00	197	72	Boîte																																				
<p><b>Durée de vie - Minimum shelf life</b></p>	<p>Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year)</p> <p>Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months</p>																																							
<p><b>Conditions de conservation</b></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><b>Storage conditions</b></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.

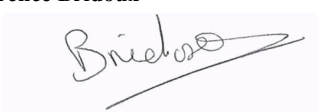

*It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006*

*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* 17/12/2020:                      Indice - *Version* : 1                      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> 
--	--