

	FICHE TECHNIQUE Technical Data Sheet RM02BIO	AQFI050E Valide depuis - Valid from : 31/08/2023
---	--	--

DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

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

WAFER DECORATION : PINK MINI ROSE 30 mm BIO CERTIFIED AB - Product issued from organic agriculture, certified by Ecocert FR-BIO-01

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

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

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

FOURNISSEUR - SUPPLIER :

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

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

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients Ingredients	Amidon de maïs biologique, fécule de pomme de terre biologique. Emulsifiant : lécithine de tournesol biologique, betterave rouge biologique. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA ET DE SULFITES. Organic corn starch, organic potato starch. Emulsifier : organic sunflower lecithin, organic red beetroot. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, SOY AND SULPHITES.																																							
Colorants azoïques - Azoic colours (Selon règlement CE N°1333/2008)	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? NON		Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? NO																																					
Standards biologiques - Microbiological Standards UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g	<table><tr><td colspan="3">Organisme - Organism</td><td colspan="2">Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</td></tr><tr><td colspan="3">Coliformes totaux - Total coliforms</td><td colspan="2">> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">E. coli - E. coli</td><td colspan="2">> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td><td colspan="2">>50 UFC / g.</td></tr><tr><td colspan="3">Salmonelles - Salmonella</td><td colspan="2">Présence - Present / 25 g.</td></tr><tr><td colspan="3">Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td><td colspan="2">> 1 000 UFC/ g.</td></tr><tr><td colspan="3">Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td><td colspan="2">> 30 000 / g.</td></tr></table>					Organisme - Organism			Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)		Coliformes totaux - Total coliforms			> 100 UFC / g.		E. coli - E. coli			> 100 UFC / g.		Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +			>50 UFC / g.		Salmonelles - Salmonella			Présence - Present / 25 g.		Levures et moisissures - Yeasts and moulds			> 1 000 UFC/ g.		Flores aérobies mésophiles - Total viable count			> 30 000 / g.	
	Organisme - Organism			Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																																				
	Coliformes totaux - Total coliforms			> 100 UFC / g.																																				
	E. coli - E. coli			> 100 UFC / g.																																				
	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +			>50 UFC / g.																																				
	Salmonelles - Salmonella			Présence - Present / 25 g.																																				
	Levures et moisissures - Yeasts and moulds			> 1 000 UFC/ g.																																				
	Flores aérobies mésophiles - Total viable count			> 30 000 / g.																																				
Conditionnement Packaging	EAN13 3324690046054	Poids net (g) Net weight (g) 38.00	Poids brut (g) Gross weight (g) 80	Pièces par Pcs. per 72	Emballage Packaging Boîte																																			
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 60 mois - months																																							
Conditions de conservation Storage conditions	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.																																							

	FICHE TECHNIQUE Technical Data Sheet RM02BIO	AQFI050E Valide depuis - Valid from : 31/08/2023
---	--	---

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional informations (if available)	Informations Nutritionnelles <i>Nutritional information</i>	Unité de mesure <i>Unit of measure</i>	Valeur(s) - <i>Value(s)</i> Pour 100 g - <i>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	
	Proteines (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 Ingredients	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 <u>OGM</u> (Art. 2 et 9 du RCE/834/2007 § 3) Florensuc ne peut être tenu responsable des exigences réglementaires autre que la réglementation CEE. <i>It is suitable for human consumption and is produced in compliance with the French and European laws on production of food. Non edible plastic and materials in contact with food products comply with relevant laws - CE 1935/2004 - CE 2023/2006</i> <i>Ingredients have not undergone ionization treatment and do not contain, consist of or have not been produced from or by GMOs (Art. 2 and 9 of the NCE/834/2007 § 3). Florensuc cannot be held responsible for regulatory requirements other than EEC regulations.</i>
--	---

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

Date de rédaction - Issued on 19/03/2019:	Indice - Version : 2	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue