



FICHE TECHNIQUE

Technical Data Sheet

1SP02CLW

AQFI050E

Valide depuis - Valid from :
31/08/2023**DÉSIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

COLORANT : SPRAY VELOURS COULEUR CHOCOLAT 400 ML

FOOD COLOUR : SPRAY BUTTER VELVET CHOCOLATE 400 ML

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION :

Colorant alimentaire en spray, idéal pour la décoration des pièces en chocolat et autres décors pâtissiers.

Food colors spray for chocolate decoration and other pastry decorations.

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

Ingédients	Beurre de cacao. Colorants : E170. E102. E122. E133. Propulseur : E943a, E943b, E944.																	
Ingredients	Cocoa butter. Food colours : E170. E102. E122. E133. Propellant : E943a, E943b, E944.																	
Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1333/2008)</small>	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. E122. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants	<i>Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children</i>																
Standards biologiques - Microbiological Standards <small>UFC/g = Unités Formant Colonies/g CFU/g = Colony forming Unit/g</small>																		
<table border="1"><thead><tr><th>Organisme - Organism</th><th>Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformes totaux - Total coliforms</td><td>> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td>E. coli - E. coli</td><td>> 100 UFC / g.</td></tr><tr><td>Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +</td><td>>50 UFC / g.</td></tr><tr><td>Salmonelles - Salmonella</td><td>Présence - Present / 25 g.</td></tr><tr><td>Levures et moisissures - Yeasts and moulds</td><td>> 1 000 UFC/ g.</td></tr><tr><td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td><td>> 30 000 / g.</td></tr></tbody></table>					Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)	Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.	E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.	Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.	Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.	Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.	Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.
Organisme - Organism	Limite critique (non acceptable) Critical Limit (non acceptable)																	
Coliformes totaux - Total coliforms	> 100 UFC / g.																	
E. coli - E. coli	> 100 UFC / g.																	
Staphylocoques coag. + - Staphylococci coag. +	>50 UFC / g.																	
Salmonelles - Salmonella	Présence - Present / 25 g.																	
Levures et moisissures - Yeasts and moulds	> 1 000 UFC/ g.																	
Flores aérobies mésophiles - Total viable count	> 30 000 / g.																	
Conditionnement Packaging	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging													
	3324690059337	308.00		1	Boîte													
Durée de vie - Minimum shelf life	Date de durabilité minimale indiquée sur l'étiquette (jj-mm-aaaa) / Best before end on the label (day-month-year) Durée de vie - Shelf life : 24 mois - months																	
Conditions de conservation	Stocker à l'abri des rayons du soleil et ne pas exposer à une température supérieure à 50 ° C. <i>Store in the original packaging away from the sunlight and do not expose to a temperature exceeding 50 ° C.</i>																	

Informations nutritionnelles (si disponible) - Nutritional information (if available)	Informations Nutritionnelles <i>Nutritional information</i>	Unité de mesure <i>Unit of measure</i>	Valeur(s) - Value(s) <i>Pour 100 g - For 100 g</i>		
	Valeur Energétique - <i>Calorific value</i> Matières grasses - <i>Total fat</i> Dont acides gras saturés - <i>Saturated fats</i> Glucides - <i>Carbohydrates</i> Dont sucres - <i>sugar</i> (Fibres) - <i>(Dietary fibers)</i> Proteines (N x 6,25) - <i>Protein</i> Sel - <i>Salt</i> (Humidité) - <i>(Moisture)</i>	KJ - Kcal g g g g g g g	3003 - 717 80 49 < 0,5 < 0,5 0 0,05		
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	-
	Oeufs et dérivés - <i>Eggs and derivatives</i>	X			-
	Soja et dérivés - <i>Soya and derivatives</i>			X	-
	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 <i>Declaration</i>	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 <u>d'ionisation</u> et ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produits à partir ou par des <u>GMOs</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 31/01/2020:	Indice - Version : 1	Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue			