

DESIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :

DECOR EN AZYME : DISQUE AZYME 210 MM SMILEY

WAFER DECORATION : DISC 210 mm "SMILEY"

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 :

Bruno PETTOELLO bruno.pettoello@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 22 45 70 59

E-MAIL Responsable Qualité - Quality Manager :

Manon GUILLEMINOT manon.guillemintot@florensuc.fr

Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS

Ingrédients	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifiant : lécithine de tournesol.																	
Ingredients	Corn starch, potato starch. Food colours : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifier : sunflower lecithin.																	
Colorants azoïques - Azoic colours <small>(Selon règlement CE N°1133/2008)</small>	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															
Ionisation / Ionization	Présence d'ingrédient ionisé? NON		Presence of ionized ingredient? NO															
Standards biologiques - Microbiological Standards	<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.																	
OGM - GMO	Le produit contient-il des OGM ou dérivés? NON		Does the product contain GMO or derivatives? NO															
Conditionnement Packaging	EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per														
	3324690031142	7.00	179	12														
				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 : 36 mois - months																	
Conditions de conservation	A conserver dans l'emballage d'origine à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.																	
Storage conditions	Store in the original packaging in a cool and dry place away from the sunlight.																	

