

**DESIGNATION DU PRODUIT - PRODUCT DESIGNATION :**

DECOR EN AZYME : DISQUE 210 MM ENFANTS AVEC BALLON

WAFER DECORATION : DISC 210 mm CHILDREN WITH BALL

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

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

Manon GUILLEMINOT [manon.guillemintot@florensuc.fr](mailto:manon.guillemintot@florensuc.fr)  
Tél : +33 (0)3 60 12 71 74

**SPECIFICATIONS PRODUIT - PRODUCT SPECIFICATIONS**

<b>Ingrédients</b>	Amidon de maïs, fécule de pomme de terre. Colorants : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifiant : lécithine de tournesol.																	
<b>Ingredients</b>	Corn starch, potato starch. Food colours : E102. E110. E122. E133. E151. Emulsifier : sunflower lecithin.																	
<b>Colorants azoïques - Azoic colours</b> <small>(Selon règlement CE N°1133/2008)</small>	Le produit contient-il des colorants azoïques (Mention à déclarer sur étiquetage) ? OUI E102. E110. E122. peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants		Does the product contain azoic colours (To be declared on the label) ? YES E102. E110. E122. may have an adverse effect on activity and attention in children															
<b>Ionisation / Ionization</b>	Présence d'ingrédient ionisé? NON		Presence of ionized ingredient? NO															
<b>Standards biologiques - Microbiological Standards</b>  UFC/g = Unités Formant Colonies/g  CFU/g = Colony forming Unit/g	<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>&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>E. coli - E. coli</td> <td>&gt; 100 UFC / g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques coag. +- Staphylococci coag. +</td> <td>&gt;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>&gt; 1 000 UFC/ g.</td> </tr> <tr> <td>Flores aérobies mésophiles - Total viable count</td> <td>&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.																	
<b>OGM - GMO</b>	Le produit contient-il des OGM ou dérivés? NON		Does the product contain GMO or derivatives? NO															
<b>Conditionnement Packaging</b>	<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>3324690066656</td> <td>80.00</td> <td></td> <td>12</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	3324690066656	80.00		12	Boîte							
EAN13	Poids net (g) Net weight (g)	Poids brut (g) Gross weight (g)	Pièces par Pcs. per	Emballage Packaging														
3324690066656	80.00		12	Boîte														
<b>Durée de vie - Minimum shelf life</b>	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																	
<b>Conditions de conservation Storage conditions</b>	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.																	

<b>Informations nutritionnelles (si disponible)</b> - <i>Nutritional information (if available)</i>	<b>Informations Nutritionnelles</b> <i>Nutritional information</i>	<b>Unité de mesure</b> <i>Unit of measure</i>		<b>Valeur(s) - Value(s)</b> <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> Protéines (N x 6,25) - <i>Protein</i> Sel - <i>Salt</i> (Humidité) - <i>(Moisture)</i>	KJ - Kcal g g g g g g g g	1525 - 359 1,0 0,1 87 0 0 < 0,5 0,18 12		
<b>Allergènes Directive européenne en vigueur</b>  <i>Allergens : In accordance with allergens directive CE in force</i>	<b>Composés</b> <i>Ingredients</i>	<b>Absence</b> <i>Absence</i>	<b>Présence</b> <i>Present</i>	<b>Contamination croisée</b> <i>cross contamination</i>	<b>Commentaires</b> <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			-	
<b>Déclaration</b> <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. <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.</i>				
<b>AUCUNE MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT NE PEUT ETRE FAITE SANS COMMUNICATION PREALABLE DE FLORENSUC SAS</b> <b>NO MODIFICATION OF THE SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT CAN BE MADE WITHOUT PREVIOUS COMMUNICATION TO FLORENSUC SAS</b>					
<b>Date de rédaction - Issued on 18/12/2020:</b>		<b>Indice - Version : 1</b>		<b>Valide jusqu'à nouvelle révision - Till new issue</b>	
<b>Rédigé par - Issued by :</b> Florence Bridoux 			<b>Vérifié par - Verified by:</b> Manon Guillemot 		