

Der Kennzeichnungspass enthält nur Angaben zu Allergenen, Nährwerten und Zutatenlisten (inkl. QUID, Herkunft von Fleisch, Ursprung von Fetten und Ölen), gemäß der EU VO 1169/2011. Weitere Angaben wie z.B. GVO-Kennzeichnung, etc. sind der zugehörigen Produktspezifikation zu entnehmen.

Kennzeichnungspass

Schokotransferfolie DIN A4 25 Stck

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber: Jacobi Decor GmbH
 PLZ, Ort: 53842 Troisdorf
 Land: Deutschland

Produktnummer: CCF-525
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 25 Stck DIN A4

Datenlink-ID: DL-173-72E
 GTIN: 4051662011190

Produktkennung: Kennzeichen
 25 Stck DIN A4

Gültig ab Datum
 18.04.2024

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Makadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bezeichnung

Schokoladen-Transferfolien

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1788 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	427 kcal
Fett	10,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	82 g
davon Zucker	37 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,05 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
modifizierte Stärke	48%
Modifizierte Stärke: Acetyliertes Distärkeadipat (E1422)	
Modifizierte Stärke: Distärkephosphat (NMP) (E1412)	
Zucker	37%
Kakaobutter	5%
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Cellulosepulver (E460ii)	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Stearat (Polysorbat 60) (E435)	
Emulgator: Lecithin (E322)	
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	
Aromen	
Farbstoff: Calciumcarbonate (E170i)	

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH
Maarstraße 72,
53842 Troisdorf

Telefon: 02241-39703-0
Fax: 02241-39703-99

eMail: info@jacobi-decor.de
Internet: www.jacobi-decor.de

Artikelangaben:

Artikelnummer:	CCF-525
Artikelbezeichnung:	Schokotransferfolie DIN A4 25 Stck
Verkaufseinheit:	25 Blatt
Größe:	DIN A4
Lagerung:	In der Originalverpackung, verschlossen an einem kühlen und dunklen Ort
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate, ungeöffnet, unter den angegebenen Bedingungen

Produktbezeichnung:

Schokotransferfolien mit Kakaobutterschicht sind essbar, auf einer Folie welche für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Sie sind geeignet zum Bedrucken mit Tintenstrahldruckern und für die Verwendung auf Schokolade, Schokoladenersatzstoffen, Baiser, Marshmallow, Pralinen etc geeignet.

Die maximale Verarbeitungstemperatur liegt bei 140°C.

Sensorische Daten:

Farbe:	klar, weiß
Geschmack:	Vanillegeschmack

Mikrobiologische Daten:

Gesamtzahl	<1000
Coliforme	<100
Schimmel	<100/1g
Hefen	<100
Staph.Aureus	<50
Bacillus cereus	<50
Salmonellen	negativ in 25g

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
18.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
18.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
18.04.2024

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Chemische Werte:

Feuchtigkeit:	8,5-10%
Schwermetalle	
Arsensäure	max 0,2 mg/kg
Blei	max 0,2 mg/kg
Quecksilber	max 0,01 mg/kg
Kadmium	max 0,1 mg/kg
Alfatoxine	
B1+B2+G1+G2	<15 ppb
B1	<5 ppb
Ochratoxin A	<50pph

Ernährungsformen:

Kosher parve: geeignet



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
18.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
18.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
18.04.2024