

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

Coating Spray - Haftgrundspray für viele Untergründe 400 ml

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-810027
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 400 ml

Datenlink-ID: DL-42C-4EF
 GTIN: 4051662033550

Produktkennung: Kennzeichen
 400 ml

Gültig ab Datum
 08.12.2021

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 checked="" type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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

Dekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2959 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	707 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Ethanol	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Oleat (Polysorbat 80) (E433)	
Verdickungsmittel: Hydroxypropylcellulose (E463)	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Butan	
Isobutan	
Propan	

Kennzeichnungs-pass

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:

Artikelbezeichnung:	Coating Spray – Haftgrundspray für viele Untergründe
Artikelnummer:	LE-810027
Verkaufseinheit:	400 ml / 290 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen. Kühl und trocken lagern, von Zündquellen fernhalten
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Maximal Dosierung	25 g/kg Cat. 5.4 Reg.1129/2011
Ursprungsland	Italien

Gebrauch:

Produkt für die Lebensmittelherstellung gewerblicher Weiterverarbeitung.
Das Produkt dient zur Verbesserung der Haftung auf Lebensmitteloberflächen,
wie z.B. Lollies und Schokolade. Mit einem Abstand von ca. 20-25 cm, eine
gleichmäßige Schicht auf die vorgesehene Oberfläche sprühen.

Warnung

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der
Eigenschaften der Rohstoffe möglich. Die Abkühlzeit beträgt ca 1 Stunde.
Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Leicht entzündlich. Nicht
gegen Flammen oder glühende Körper sprühen. Nicht rauchen, nicht
verschlucken. Behälter steht unter Druck. Dämpfe nicht direkt einatmen.
Nicht in die Augen sprühen. Keine übermäßige Verwendung. Nur in gut
belüfteten Räumen verwenden. Nie gewaltsam öffnen oder verbrennen.
Den Behälter nur vollständig entleert entsorgen.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.12.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
08.12.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.12.2021

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<10.000 KBE/g
<10.000 KBE/g
negativ in 1 g

GMO:

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).
In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.

Sekundärverpackung

Die Sekundärverpackung stammt aus dem EU Raum. Sie ist konform mit den Regelungen der DLGS n.152 und der Richtlinie 94/62/EG sowie den geforderten Grenzwerten an Schwermetallen (Quecksilber, Chrom(VI)oxid, Blei und Cadmium). Das verwendete Papier stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC, PEFC). Das verwendete Material ist zu 100% recyclebar. Den Komponenten der Verpackungen wurden keine schädlichen oder gefährlichen Stoffe zugesetzt. Sie entsprechen den Anforderungen der REACH Richtlinien.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.12.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
08.12.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.12.2021