

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

## Schokoladendeko "3D Ostereier pastell"

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf  
 Land Deutschland

Produktnummer FS-68040  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 sortiert 64 Stück 38 x 24 mm

Datenlink-ID DL-5DE-BE3  
 GTIN 4051662092564

Produktkennung: Kennzeichen  
 sortiert 64 Stück 38 x 24 mm

Gültig ab Datum  
 13.02.2022

### Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	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"/>
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte</b>	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"/>
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Bezeichnung**

Schokoladendekor

**Nährwertangaben**

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2412 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	576 kcal
Fett	37,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,6 g
Kohlenhydrate	54,2 g
davon Zucker	52,9 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,23 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Zucker	44,1%
Kakaobutter	29,9%
Vollmilchpulver	25,0%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
pflanzliches Fett [Pflanzlicher Ursprung: Palm]	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%
Farbstoff: Karminrot (E120)	< 1%
Farbstoff: Indigotin (E132)	< 1%
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	< 1%
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	< 1%

# JACOBI DECOR

*Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren*

Jacobi Decor GmbH  
Maarstraße 72,  
53842 Troisdorf

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

E-Mail: [info@jacobi-decor.de](mailto:info@jacobi-decor.de)  
Internet: [www.jacobi-decor.de](http://www.jacobi-decor.de)

## **Artikelangaben:**

Artikelbezeichnung:	Schokoladendeko "3D Ostereier pastell"
Artikelnummer:	FS-68040
Stückzahl pro Packung:	64 Stück
Nettogewicht	0,402 kg
Bruttogewicht	0,579 kg
Maße:	38 x 24 mm
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Ursprungsland:	Belgien

## **Lagerung:**

Temperatur: 15 - 20 °C  
Relative Luftfeuchtigkeit: <65 %

Das Produkt sollte vor Temperaturschwankungen und Sonneneinstrahlung geschützt, sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

## **Physikalische Werte**

Feuchtigkeit max.1%  
Aw-Wert <0,55

## **Ernährungsformen**

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	nicht zertifiziert
UTZ	auf Anfrage möglich
RSPO	auf Anfrage möglich
Fairtrade	auf Anfrage möglich
BIO	nicht zertifiziert
Geeignet für Vegetarier	nicht geeignet
Geeignet für Veganer	nicht geeignet

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
13.02.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
13.02.2022

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
13.02.2022

## **Chemische Daten und rechtliche Daten (berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EC)**

Gesamtkakaotrockenmasse	30,2%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	0,0%	Min.
Kakaobutter	30,2%	Min.
Trockenmilchmasse	24,5%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	17,9%	
Milchfett	6,6% a	+/-0,5

## **Mikrobiologische Daten**

<b><u>Bezeichnung</u></b>	<b><u>Max. Wert</u></b>	<b><u>Methode</u></b>
EColi	<10 cfu/g	3M 01/08-06/01
Listeria	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/4-08/98
Salmonellen	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
TPC	<5000 cfu/g	AFNOR 3M 01/1-09/89
Hefen u Schimmelpilze	<100 cfu/g	AFNOR 3M 01/13-07/14

## **Physikalische Kontrolle**

Metalldetektion: Fe: 1,5 mm, non-Fe: 1,75 mm, SS: 2,0 mm

## **Sensorik:**

Geschmack: süß, auf Grund der verwendeten Farbstoffe. Der Geschmack kann von dem weißer Schokolade abweichen

Geruch: süß, auf Grund der verwendeten Farbstoffe. Der Geruch kann von dem weißer Schokolade abweichen.

Struktur: knusprig, schmilzt im Mund

## **Erklärungen:**

### **GMO:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) enthält. In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

## **Ionisierende Strahlung:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.

## **Kontaminationserklärung:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt den europäischen Rechtsvorschriften für Pestizide (396/2005), Schwermetalle (1881/2006) sowie Dioxine und PCB (1259/2011) entspricht.

## **Nanomaterialien:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine absichtlich hergestellten Nanomaterialien enthält oder nicht mit Nanotechnologie hergestellt wird. Die Produkte entsprechen der Verordnung 1169/2011.

## **Verpackung:**

Die Verpackung entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und der Verordnung 10/2011 entsprechen und ist somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

## **Lebensmittelzusatzstoffe:**

Es wird erklärt, dass die in diesem Produkt verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe der europäischen Gesetzgebung 1333/2008 entsprechen.

## **Natürliches Vanille Aroma:**

Es wird erklärt, dass das in diesem Produkt verwendete natürliche Vanillearoma der europäischen Gesetzgebung 1334/2008 entspricht.

## **Bisphenol:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt kein Bisphenol A enthält.

## **Sojalecithin:**

Es wird erklärt, dass falls Sojalecithin in diesem Produkt verwendet wird, es IP ist.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement