

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

Top Chock Drip Cake - weiße Schokolade Azofrei

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-46211013
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 180 g

Datenlink-ID: DL-110-BOB
 GTIN: 4051662097538

Produktkennung: Kennzeichen
 180 g

Gültig ab Datum
 05.02.2023

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

Schokodrops

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2409 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	575 kcal
Fett	42,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	33,0 g
Kohlenhydrate	47,0 g
davon Zucker	43,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	1,2 g
Salz	0,04 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Pflanzenfette [Nicht hydriertes pflanzliches Fett; Pflanzlicher Ursprung: Palm, Palmkern]	
Kakaobutter	
Vollmilchpulver	
Molkepulver	
Magermilchpulver	
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Farbstoff: Calciumcarbonate (E170i)	
Verdickungsmittel: Acetyliertes Distärkeadipat (E1422)	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
Konservierungsstoff: Tocopherol (E306)	

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:	Top Chock Drip Cake – weiße Schokolade Azofrei
Artikelnummer:	LE-46211013
Verkaufseinheit:	180 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 25°C aussetzen, kühl und trocken lagern
Maximale Dosierung:	Quantum satis cat.5.4 AllegatoII/AnnexII Reg 1333/2008
Haltbarkeit ab Produktion:	20 Monate
Herkunftsland:	Italien

Gebrauch:

Das Produkt kann in der Mikrowelle bei 800W, oder im Wasserbad geschmolzen werden. Nach dem Erhitzen kräftig schütteln, anschließend tragen Sie die geschmolzene Masse auf die Backware auf.

Warnung:

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Nicht Akzeptable kritische Grenze</u>
Totalkeimzahl	<1.000 KBE*/g
Hefe und Schimmel DG	<1.000 KBE*/g
Gesamtzahl coliforme Bakterien	negativ in 1 g

*koloniebildende Einheit

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.02.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Aluminiumgehalt:

N/A


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.116/2020 und der Richtlinie 851/2018 und 852/2018 sowie 129/97/EC und entspricht somit 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
05.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.02.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023