

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

Schokolinsen klein

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer CON-160554-C
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
15Kg

Datenlink-ID DL-211-C36
GTIN 4051662104434

Produktkennung: Kennzeichen
15Kg

Gültig ab Datum
03.12.2022

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	X	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	X
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	X
	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	X
	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	X
	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	X
	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	X
	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	X
	Pistazien	<input type="checkbox"/>	X
	Makadamianüsse	<input type="checkbox"/>	X
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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1921 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	459 kcal
Fett	17,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	71,0 g
davon Zucker	70,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,16 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	65,2%
Vollmilchpulver	13,0%
Kakaobutter	10,1%
Kakaomasse	5,8%
Reismehl	2,9%
Salz	< 1%
Glukosesirup	< 1%
Überzugsmittel: Schellack (E904)	< 1%
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	< 1%
Überzugsmittel: Gummi arabicum (E414)	< 1%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
Färberdistel-Konzentrat	< 1%
Rettich [Konzentrat]	< 1%

Kartoffeln [Konzentrat der Lila Kartoffel]	< 1%
Kürbiskonzentrat	< 1%
Zitronenkonzentrat	< 1%
schwarze Johannisbeeren [Konzentrat]	< 1%
Apfel [Konzentrat]	< 1%
Seetang [Konzentrat]	< 1%
Überzugsmittel: Bienenwachs (E901)	< 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
Internet: www.jacobi-decor.de

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Schokolinsen klein
Artikelnummer:	CON-160554-C
Bruttogewicht:	15,00 Kg
Nettogewicht:	15,00 Kg
Haltbarkeit ab Produktion:	24 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	MB zertifiziert
RSPO	Nicht zertifiziert
Fairtrade	Nicht zertifiziert
Bio	Nicht zertifiziert
Geeignet für Vegetarier	geeignet
Geeignet für Veganer	Nicht geeignet

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
03.12.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
03.12.2022

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
03.12.2022

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

Kakaotrockenmasse	%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	%	Min.
Kakaobutter	%	Min.
Trockenmilchmasse	%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	%	
Milchfett	%	+/-0,5

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Max. Wert</u>	<u>Methode</u>
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 cgu/g	AFNOR 3M 01/1-09/89
Hefen u Schimmelpilze	<100 cfu/g	AFNOR 3M 01/13-07/14

Sensorik:

Geschmack:	süss, typischer Geschmack von Milkschokolade
Geruch:	süss, typischer Geruch von Milkschokolade
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.

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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