

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

Chocoballs Metallic satin gold groß

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: CON-6397547
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 850g Größe ca.9-10mm

Datenlink-ID: DL-A61-F68
 GTIN: 4051662104946

Produktkennung: Kennzeichen
 850g Größe ca.9-10mm

Gültig ab Datum
 06.07.2023

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 checked="" type="checkbox"/>
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Makadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2087 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	498 kcal
Fett	21,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	71,0 g
davon Zucker	69,8 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,02 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Vollmilchschokolade	66%
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter [20% min]	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe [32% min]	
Zucker	33%
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Reisstärke	
Farbstoff: Kurkumin (E100)	

Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
natürliches Vanillearoma	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer: CON-6397547
Artikelbezeichnung: Chocoballs Metallic satin gold groß
Nettogewicht: 850 g
Größe: ca. 9-10 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%) lagern
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 1000 KBE/g	< 5.000 KBE/g
Coliforms	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 KBE/g	< 250 KBE/g
Salmonellen	Abwesenheit	Abwesenheit
E.Coli	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g
St. Aureus	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter				
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023