

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 Schulanfang weiße Schokolade

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

Datengeber Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf  
 Land Deutschland

Produktnummer FS-67104  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 sortiert 120 Stück 40mm

Datenlink-ID DL-AFD-78D  
 GTIN 4051662106094

Produktkennung: Kennzeichen  
 sortiert 120 Stück 40mm

Gültig ab Datum  
 28.05.2023

### 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  100ml

Verarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2526 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	603 kcal
Fett	43,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,8 g
Kohlenhydrate	47,6 g
davon Zucker	47,4 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,26 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	38,1%
Kakaobutter	36,1%
Magermilchpulver	18,5%
wasserfreies Milchfett	6,5%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%
fettreduziertes Kakaopulver	< 1%
Farbstoff: Riboflavin (E101)	< 1%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	< 1%
Farbstoff: Karminrot (E120)	< 1%
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	< 1%
Farbstoff: Indigotin (E132)	< 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 Schulanfang weiße Schokolade
Artikelnummer:	FS-67104
Stückzahl pro Packung:	120 Stück, sortiert
Größe:	40 mm
Nettogewicht:	0,254 kg
Bruttogewicht:	0,395 kg
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.

Achtung: Das Produkt neigt zu kondensieren!

## **Physikalische Werte**

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

## **Ernährungsformen**

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	nicht zertifiziert
RFA	auf Anfrage möglich
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	auf Anfrage möglich
Bio	nicht zertifiziert
Geeignet für Veganer	nicht geeignet
Geeignet für Vegetarier	nicht geeignet

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
28.05.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
25.05.2023

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
28.05.2023

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

Kakaotrockenmasse	36,2%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	0,0%	Min.
Kakaobutter	36,2%	Min.
Trockenmilchmasse	24,6%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	18,0%	
Milchfett	6,6%	+/-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 cgu/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, typischer Geschmack weißer Schokolade  
Geruch: süß, typischer Geruch weißer Schokolade  
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