

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

Crispearls blau metallic klein 3Kg

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: CON-615050-1
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 ca.6mm

Datenlink-ID: DL-9D3-248
 GTIN: 5202516267808

Produktkennung: Kennzeichen
 ca.6mm

Gültig ab Datum
 27.01.2024

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	X	
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	X	
	Roggen		
	Gerste		
	Hafer		
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
	Mandeln		X
	Haselnüsse		X
	Walnüsse		X
	Kaschunüsse		X
	Pecannüsse		X
	Paranüsse		X
	Pistazien		X
	Makadamianüsse		X
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1879 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	449 kcal
Fett	10,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	83,7 g
davon Zucker	75,0 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,11 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	57%
Vollmilchschokolade	30,6%
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter [20% min.]	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe [32% min.]	
Cerealien	11%
Reismehl	
Weizenmehl	
Zucker	

Kennzeichnungspass

Weizenmalzmehl	
Weizengluten	
Salz	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Kakaobutter	
Rindergelatine	
Farbstoff: Silber (E174)	
Farbstoff: Patentblau V (E131)	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	

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-615050-1
Artikelbezeichnung: Crispearls blau metallic klein 3Kg
Nettogewicht: 3Kg
Größe: ca. 6 mm
Lagerung: bei einer Temperatur von 18-25°C (rF < 60%)
Nach dem Öffnen kann durch langanhaltenden Kontakt mit Luft, Licht und Feuchtigkeit eine Oxidation von Silber entstehen, wodurch das Produkt seine glänzende Erscheinung verlieren kann.
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
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024

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
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024