

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

## Callebaut Schokoladen Callets zartbitter 56%Kakao

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

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

Produktnummer: ML-300811  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 400 g

Datenlink-ID: DL-A35-9BE  
 GTIN: 5410522556605

Produktkennung: Kennzeichen  
 400 g

Gültig ab Datum  
 22.12.2021

### 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)	2307 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	551 kcal
Fett	36,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,9 g
Kohlenhydrate	45,8 g
davon Zucker	43,1 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0,01 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaomasse	43,0%
Zucker	43,0%
Kakaobutter	13,0%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%

Kennzeichnungs-pass

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

## **Produktspezifikation**

### **Artikelangaben:**

Artikelnummer ML-300811  
Artikelbezeichnung: Callebaut Schokoladen Callets zartbitter 56%Kakao  
Nettogewicht: 0,400kg  
Lagerung: Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF),  
in geruchsfreier Umgebung  
Haltbarkeit ab Produktion: 24 Monate  
Herkunftsland: Belgien

### **Physikalische Grenzwerte:**

Lineare Viskosität: 1200 – 1600 mPa.s IOCCC46(2000)  
Korngröße: max 3% der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron IOCCC38(1990)

### **Chemische Grenzwerte:**

Feuchtigkeit max 1% IOCCC1(1952)  
Gesamtfettgehalt 36,6% +-1,5 IOCCC14(1972)

### **Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG):**

Gesamtkakaotrockenmasse 56,0% +/- 1,5  
Fettfreie Gesamtkakaotrockenmasse 19,4% +/- 1

### **Mikrobiologische Daten:**

<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
Gesamtkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528-2
Coliforme Bakterien	10/g	ISO4832
Escherichia coli	abwesend/g	ISO16649-2
Salmonellen	abwesend/25g	ISO6579

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
22.12.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
22.12.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
22.12.2021

## **zusätzliche Informationen:**

Kosher:	Zertifikat auf Anfrage/Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen
Ovolactovegetarier:	geeignet
Vegan:	geeignet
Halal:	Zertifiziert

## **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.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
22.12.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
22.12.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
22.12.2021