

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

## Transferfolie Wicker 1-farbig COCOART

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

Datengeber                      Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort                         53842 Troisdorf  
 Land                              Deutschland

Produktnummer                TR-019783  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 30 Blatt 300x400mm

Datenlink-ID    DL-706-8AE  
 GTIN             5415050191137

Produktkennung: Kennzeichen  
 30 Blatt 300x400mm

Gültig ab Datum  
 27.10.2021

### 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input 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)	2137 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	510 kcal
Fett	41,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,3 g
Kohlenhydrate	6,7 g
davon Zucker	0,3 g
Ballaststoffe	21,5 g
Eiweiß	14,5 g
Salz	1,90 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Pflanzenfett [Pflanzlicher Ursprung: Palm, Shea]	
fettreduziertes Kakaopulver	
Säureregulatoren: Brezellaug (E524)	
Säureregulatoren: Kaliumcarbonat (E501i)	

# 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:	Transferfolie Wicker 1-farbig COCOART
Artikelnummer:	TR-019783
Stückzahl pro Packung:	30 Blatt
Nettogewicht	0,06 kg
Bruttogewicht	0,65 kg
Kartongröße:	315 x 415 mm
Maße:	30 x 40 mm
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Belgien

## **Lagerung:**

Temperatur: 12 - 20 °C  
Relative Luftfeuchtigkeit: <70 %

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

## **Ernährungsformen**

Geeignet für Vegetarier Ja  
Geeignet für Veganer Ja

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

Feuchtigkeit Max. 3,1

## **Mikrobiologische Daten:**

<b><u>Organismus</u></b>	<b><u>Max Wert</u></b>	<b><u>Methode</u></b>
Totalkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO7251
Salmonellen	0/25g	ISO6579

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.10.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
27.10.2021

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.10.2021

# JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Dieses Produkt ist mit Farben aus natürlichen Quellen produziert. Deswegen kann es bei Temperatur- und Lichtschwankungen zu kleinen Abweichungen kommen. Der Geschmack wird davon nicht beeinflusst.

Da dieses Produkt für die Verwendung in Endverbraucherprodukten vorgesehen ist, kann es die Höchstwerte an Farbstoffgehalten überschreiten, die durch länderspezifische Vorschriften festgelegt sind. Wir empfehlen, den Farbgehalt der Endverbraucherprodukte sorgfältig zu berechnen, um die Einhaltung von geltenden Vorschriften sicherzustellen.

EU: Die Verwendung dieses Produkts kann mengenmäßigen Beschränkungen unterliegen, die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe definiert sind.

Für die korrekte Verwendung dieses Produkts empfehlen wir, zu überprüfen, ob für die Anwendung dieses Produkts, quantitative Grenzwerte gelten.

Dieses Produkt wurde gemäß der europäischen Gesetzgebung hergestellt.

Zur Einhaltung lokaler Vorschriften in anderen Regionen, informieren Sie sich bitte über Ihre örtlichen Regularien.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.10.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
27.10.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.10.2021