Kennzeichnungspass

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.

IBC Kakaobutter Braun E-free

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer FS-029187
Datenlink-ID DL-682-686
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde **GTIN** 5415050297020
245 g

Produktkennung: Kennzeichen
245 g

Gültig ab Datum
12.02.2022

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)			
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		
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Mandeln			
Haselnüsse			
Walnüsse			
Kaschunüsse			
Pecannüsse			
Paranüsse			
Pistazien			
Makadamianüsse			
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 ☐ 100ml

Verarbeitungsstatus ☒ unzubereitetes Produkt ☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	3490 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	834 kcal
Fett	90,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	54,2 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	0,0 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	90%
fettreduziertes Kakaopulver	10%

Kennzeichnungspass

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:	IBC Kakaobutter Braun E-free
Artikelnummer:	FS-029187
Bruttogewicht:	0,27 kg
Nettogewicht	0,25 kg, 250ml
Maße Flasche:	H 170 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.	0,6

Mikrobiologische Daten:

Organismus	Max Wert	Methode
Totalkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO16649-2
Salmonellen	0/25g	ISO6579

Erstellt	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak.Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
12.02.2022	12.02.2022	12.02.2022

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 Produkt, 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	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak.Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
12.02.2022	12.02.2022	12.02.2022