

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 Ostern - rolling eggs 2-farbig TO-free

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: TR-030363
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 30 Blatt je 30 x 40cm

Datenlink-ID: DL-A1D-B58
 GTIN: 5415050311320

Produktkennung: Kennzeichen
 30 Blatt je 30 x 40cm

Gültig ab Datum
 12.10.2021

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	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"/>
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	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"/>
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bezeichnung

Schokoladen-Transferfolien

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2302 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	550 kcal
Fett	46,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	30,0 g
Kohlenhydrate	26,1 g
davon Zucker	25,1 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,0 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	25,2%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	18,5%
Farbstoff: Kurkumin (E100)	9,7%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 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
Internet: www.jacobi-decor.de

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Transferfolie Ostern-rolling eggs 2-farbig TO-free
Artikelnummer:	TR-030363
Stückzahl pro Packung:	30 Blatt
Nettogewicht	0,05 kg
Bruttogewicht	0,60 kg
Kartongröße:	330 x 430 mm
Maße:	30 x 40 cm
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Inhaltsangaben:

Die Gesamtzahl bei den Inhaltsangaben von weniger als 100% hat folgenden Grund. Die als Trägerstoffe verwendeten pflanzlichen Fette sind gemäß der Richtlinie EU 1169/2011 nicht kennzeichnungspflichtig. Vor diesem Hintergrund werden diese Träger nicht in der %-Zusammensetzung angezeigt.

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
--------------	------	-----

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.10.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.10.2021

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
12.10.2021

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Max Wert</u>	<u>Methode</u>
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

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigment	Pigmentkonzentration
E172	108.599 mg/kg
E100	24.338 mg/kg

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