

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

## IBC Kakaobutter weiß from natural origin

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

Datengeber Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf  
 Land Deutschland

Produktnummer FS-031397  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 245 g

Datenlink-ID DL-FCF-1E4  
 GTIN 5415050324078

Produktkennung: Kennzeichen  
 245 g

Gültig ab Datum  
 27.05.2022

### 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)	2259 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	540 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	36,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60%
Farbstoff: Calciumcarbonate (E170i)	40%

# 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 weiß from natural origin  
Artikelnummer: FS-031397  
Bruttogewicht: 0,27 kg  
Nettogewicht: 0,245 kg  
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. 0,1  
pH 3,8

## **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	ISO16649-2
Salmonellen	0/25g	ISO6579

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.05.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
27.05.2022

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
27.05.2022

## Rechtsauskunft ( gemäß Richtlinie EU 1333/2008 )

<b>Pigment</b>	<b>Pigmentkonzentration</b>
E170	400.000 mg/kg

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