

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.

Zuckeraufleger "Zur Konfirmation" 10 cm

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer SB-1-500004
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
12 Stück

Datenlink-ID DL-196-EBF
GTIN 4051662062291

Produktkennung: Kennzeichen
12 Stück

Gültig ab Datum
08.01.2022

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	X	
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)		X	
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		X
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Mandeln			
Haselnüsse			X
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		X
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Dekoraufleger

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1643 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	392 kcal
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	89,0 g
davon Zucker	81,4 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	0,1 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Glucosesirup [Weizen, Mais]	
Palmöl [Nicht hydriert]	
Wasser	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	
Ethanol	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Oleat (Polysorbat 80) (E433)	
Farbstoff: Azorubin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151)	

Farbstoff: Gelborange S (E110) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]



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:

Artikelbezeichnung:	Zuckeraufleger „Zur Konfirmation“ 10 cm
Artikelnummer:	SB-1-500004
Verkaufseinheit:	12 Stück
Maße:	ca. 10 cm
Produktbeschreibung:	Bedruckter Aufleger zum Dekorieren von Torten, Kuchen, Kleingebäck und anderen Backwaren.
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland	Deutschland

Mikrobiologische Daten:

Lebensmittelfarben:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<10.000 KBE*/g
<10.000 KBE*/g
negativ in 1 g

Zuckeraufleger:

Organismus

ACC @ (30°C)	<1.000 KBE*/g
Enterobacteriaceae	< 20 KBE*/g
Hefe und Schimmel	< 200 KBE*/g
Coagulase +ve Staphylococci	<20 KBE*/g
Salmonellen in 25g	negativ in 25g

*KBE = Koloniebildende Einheiten

Warnung

Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.01.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
08.01.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.01.2022

Ernährungsform

Ovo-Lacto-Vegetarier: Ja

Veganer: Ja

Gentechnik

Das Produkt selbst, sowie die verwendeten Rohstoffe (auch Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) sind nicht aus oder unter Zuhilfenahme von gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden. Es ist somit nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (VO EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig und kann als GVO-frei ausgewiesen werden.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.01.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
08.01.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
08.01.2022