

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

SU-26509

GTIN 4051662096593

Gültig ab Datum
27.01.2024

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II

in Rezeptur / als Zutat enthalten

Kreuzkontamination

Seite 1 von 2

Bezeichnung

Dekorzucker

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1558 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	372 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	93,0 g
davon Zucker	60,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Dextrose	78,0%
Maisstärke	15,0%
Dextrine	5,8%
Trennmittel: Magnesiumsalze von Speisefettsäuren (E470b)	1,0%
Farbstoff: Pflanzenkohle (E153)	< 1%
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	< 1%
Überzugsmittel: Schellack (E904)	< 1%
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	< 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:	Zucker Augen 850g
Artikelnummer:	SU-26509
Nettogewicht	850 g
Bruttogewicht	850 g
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Lagerung:

Temperatur: 15 - 25 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: <65 %

Das Produkt sollte vor Temperaturschwankungen und Sonneneinstrahlung geschützt gelagert werden.

Ernährungsformen

Halal	Nicht zertifiziert
Kosher	Nicht zertifiziert
RFA	Nicht zertifiziert
RSPO	Nicht zertifiziert
Fairtrade	Nicht zertifiziert
BIO	Nicht zertifiziert
Veganer	Nicht geeignet
Vegetarier	Nicht geeignet

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Max. Wert</u>	<u>Methode</u>
EColi	<100 cfu/g	AFNOR BRD 07/07-12/04
Salmonellen	0 cfu/25g	ISO 6579-1:2017
Staphyloc.	<100 cfu/g	ISO 6888-2
TPC	<30000 cfu/g	ISO 4833
Hefen u Schimmelpilze	<1000 cfu/g	AFNOR 3M 01/13-07/14

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement.
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024

Sensorik:

Geschmack: süß
Geruch: neutral - süß
Struktur: hart

Erklärungen:

GMO:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) enthält. In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Ionisierende Strahlung:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.

Kontaminationserklärung:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt den europäischen Rechtsvorschriften für Pestizide (396/2005), Schwermetalle (1881/2006) sowie Dioxine und PCB (1259/2011) entspricht.

Nanomaterialien:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine absichtlich hergestellten Nanomaterialien enthält oder nicht mit Nanotechnologie hergestellt wird. Die Produkte entsprechen der Verordnung 1169/2011.

Verpackung:

Die Verpackung entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und der Verordnung 10/2011 entsprechen und ist somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Lebensmittelzusatzstoffe:

Es wird erklärt, dass die in diesem Produkt verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe der europäischen Gesetzgebung 1333/2008 entsprechen.

Natürliches Vanille Aroma:

Es wird erklärt, dass das in diesem Produkt verwendete natürliche Vanillearoma der europäischen Gesetzgebung 1334/2008 entspricht.

Bisphenol:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt kein Bisphenol A enthält.

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sojalecithin:

Es wird erklärt, dass falls Sojalecithin in diesem Produkt verwendet wird, es IP ist.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement.
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024