

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

CON-6297512B

GTIN 4051662107718

GTIN 4051662107718

Gültig ab Datum
10.03.2024

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

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)			X
Roggen			X
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			X
Haselnüsse			X
Walnüsse			X
Kaschunüsse			X
Pecannüsse			X
Paranüsse			X
Pistazien			X
Makadamianüsse			X
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)	2087 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	498 kcal
Fett	21,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Kohlenhydrate	71,0 g
davon Zucker	69,8 g
Ballaststoffe	1,8 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,02 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Vollmilchschokolade	66%
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe [32% min, total fat 33% min.]	
Zucker	33%
Verdickungsmittel: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Reisstärke	
Farbstoff: Silber (E174)	

Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Farbstoff: Karminrot (E120)	
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
natürliches Vanillearoma	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer: CON-6297512B
Artikelbezeichnung: Chocoballs Pearl pink 800g
Nettogewicht: 800g
Größe: ca. 11 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%),
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

Organismus	Ziel	Maximaler Wert
Gesamtkeimzahl	< 1000 KBE/g	< 5.000 KBE/g
Coliforms	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 KBE/g	< 250 KBE/g
Salmonellen	Abwesenheit	Abwesenheit
E.Coli	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g
St. Aureus	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Textur:	Ja	Geschmackstest		keine
Größe:	Ja	Messen des Durchmessers	Ca 10mm 1300-1400 St./kg	+/- 1,5mm +/-50St.
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter				
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.03.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.03.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.03.2024

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.03.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.03.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.03.2024