

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

TR-028692

GTIN 5415050291394

GTIN 5415050291394

Gültig ab Datum

10.02.2024

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--------------------

Seite 1 von 2

Bezeichnung

Schokoladen-Transferfolien

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2328 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	556 kcal
Fett	53,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	34,1 g
Kohlenhydrate	19,5 g
davon Zucker	18,9 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	keine Angabe

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	27,4%
Zucker	18,9%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	1,0%

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 Love Explosion4 1-farbig
Artikelnummer:	TR-028692
Stückzahl pro Packung:	30 Blatt
Nettogewicht	0,03 kg
Bruttogewicht	0,58 kg
Kartongröße:	330 x 430 mm
Maße:	je 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.	0,2
--------------	------	-----

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.02.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.02.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.02.2024

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	164.640 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