

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Gültig ab Datum
15.05.2023

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

Seite 1 von 3

Bezeichnung

Zuckerdekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1647 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	393 kcal
Fett	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	85 g
davon Zucker	33 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,2 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kartoffelstärke	
Zucker	
Glucosesirup	
Palmfett	
Stabilisator: Glycerin (E422)	
Stabilisator: Cellulosegummi (E466)	
Aromen	
Konzentrat aus Rettich	
Konzentrat aus Johannisbeere	
Konzentrat aus Apfel	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	

Farbstoff: Allurarot AC (E129) [Kann die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinträchtigen]

Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinträchtigen]

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	SU-230058
Artikelbezeichnung:	Zuckersortiment „Margaritten rot und Blätter“
Verkaufseinheit:	7 Blumen und 5 Blätter
Größe:	Blumen ca.25 mm Blätter ca. 35 mm
Bruttogewicht:	28 g
Nettogewicht:	20 g
Lagerung:	Kühl und trocken, verschlossen in der Originalverpackung lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	u.f.c.	Toleranz	Methode
Gesamtzahl			
Hefe & Schimmelpilze	<10	<100	PNT-ISO 21527-2-:2009(A)
Enterobacteriaceae	ND	ND	INTERNO
Escherichia Coli	Not detected	Not detected	PN-EN ISO-7251:2006zwyI
Salmonellen			
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO

Ernährungsform

Geeignet für Vegetarier	Ja
Milchprotein Frei	Ja
Gluten frei	Ja
Lactose Frei	Ja
Kein zusätzlicher Zucker	Nein

Zusätzliche Informationen:

Halal:	nicht geeignet
Kosher:	nicht geeignet

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
15.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
15.05.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
15.05.2023

Erklärungen:

Lebensmittelzusatzstoffe:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt kennzeichnungspflichtige Azofarbstoffe enthält, in Übereinstimmung mit der Verordnung 1333/2008 ANEXO V.

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).
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
15.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
15.05.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
15.05.2023