

Power Flower Weiß

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer PF-012314
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
50g NON AZO

Datenlink-ID DL-BA3-301
GTIN 5415050123145

Produktkennung: Kennzeichen
50g NON AZO

Gültig ab Datum
06.10.2020

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		
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)			
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			
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		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2258 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	539 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	37,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60,0%
Farbstoff: Titandioxid (E171)	40,0%

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:	Power Flower Weiß Azofrei
Artikelnummer:	PF-012314
Nettogewicht:	50g
Maße:	55x55x98 mm
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland	Belgien

Lagerung:

Temperatur:	12 - 20 °C
Relative	<70 %
Luftfeuchtigkeit:	

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Ernährungsformen

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Ja

Physikalische Daten:

Farben:	Weiß
Geruch:	k.A.
Geschmack	k.A.
Textur:	homogene Masse

Chemische Daten und rechtliche Daten berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG

Feuchtigkeit	Max.	2,5%
--------------	------	------

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
07.10.2020

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

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	ISO7251
Salmonellen	0/10g	ISO6579

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigmentgehalt

Pigment	Pigmentkonzentration
E171 ^(A)	400.000 mg/kg

Maximal zulässige Konzentration im Endprodukt für den direkten Verbrauch gemäß der europäischen Gesetzgebung.

Lebensmittel, die E171 enthalten, können ab dem 1. Januar 2020 nicht mehr auf den französischen Markt angeboten werden.

Kategorie	Pigmentgehalt
Süßwaren	Quantum satis
Dekoration	Quantum satis
Backwaren	Quantum satis
Eis	Quantum satis
Dessert	Quantum satis

^(A) Nicht signifikant für die Konzentrationsberechnung

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

Power Flower Gelb

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer PF-012317
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
50g NON AZO

Datenlink-ID DL-286-896
GTIN 5415050123176

Produktkennung: Kennzeichen
50g NON AZO

Gültig ab Datum
07.10.2020

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		
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)			
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			
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		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g ☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt ☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2827 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	675 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	37,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	24,8 g
Salz	0,00 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60,0%
Farbstoff: Kurkumin (E100)	40,0%

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:	Power Flower Gelb Azofrei
Artikelnummer:	PF-012317
Nettogewicht:	50g
Maße:	55x55x98 mm
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	12 Monate
Ursprungsland	Belgien

Lagerung:

Temperatur:	12 - 20 °C
Relative	<70 %
Luftfeuchtigkeit:	

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Ernährungsformen

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Ja

Physikalische Daten:

Farben:	Gelb
Geruch:	geruchlos
Geschmack	geschmackslos
Textur:	homogene Masse

Chemische Daten und rechtliche Daten berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG

Feuchtigkeit	Max.	2,5%
--------------	------	------

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
07.10.2020

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

Mikrobiologische Daten:

Organismus	Max Wert	Methode
Totalkeimzahl	5 000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO7251
Salmonellen	0/10g	ISO6579

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigmentgehalt

Pigment	Pigmentkonzentration
E100	60.000 mg/kg

Maximal zulässige Konzentration im Endprodukt für den direkten Verbrauch gemäß der europäischen Gesetzgebung.

Kategorie	Pigmentgehalt^(A)
Süßwaren	300 mg/kg
Dekoration	500 mg/kg
Backwaren	200 mg/kg
Eis	150 mg/kg
Dessert	150 mg/kg

^(A) Die Grenze gilt für die Farbe, die einzeln oder in Kombination mit einer oder mehreren Farben E100, E102, E120, E122, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E155, E160e, E161b verwendet wird.

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

Power Flower Rot

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer PF-012316
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
50g NON AZO

Datenlink-ID DL-103-8F5
GTIN 5415050123169

Produktkennung: Kennzeichen
50g NON AZO

Gültig ab Datum
07.10.2020

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		
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)		
	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		
	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		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2827 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	675 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	37,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	33,9 g
Salz	0,00 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60,0%
Farbstoff: Karminrot (E120)	40,0%

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:	Power Flower Rot Azofrei
Artikelnummer:	PF-012316
Nettogewicht:	50g
Maße:	55x55x98 mm
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	12 Monate
Ursprungsland	Belgien

Lagerung:

Temperatur:	12 - 20 °C
Relative	<70 %
Luftfeuchtigkeit:	

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Ernährungsformen

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Nein

Physikalische Daten:

Farben:	Rot
Geruch:	geruchlos
Geschmack	geschmackslos
Textur:	homogene Masse

Chemische Daten und rechtliche Daten berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG

Feuchtigkeit	Max.	2,5%
--------------	------	------

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
07.10.2020

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

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	ISO7251
Salmonellen	0/10g	ISO6579

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigmentgehalt

Pigment	Pigmentkonzentration	Aluminiumkonzentration
E120	208.000 mg/kg	8.000 mg/kg

Maximal zulässige Konzentration im Endprodukt für den direkten Verbrauch gemäß der europäischen Gesetzgebung.

Kategorie	Pigmentgehalt^(B)	Aluminiumgehalt^(C)
Süßwaren ^(A)	300 mg/kg	70 mg/kg
Dekoration ^(A)	500 mg/kg	300 mg/kg
Backwaren ^(A)	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Eis ^(A)	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Dessert ^(A)	150 mg/kg	15 mg/kg

^(A) Pro Kategorie muss die niedrigste Stufe eingehalten werden

^(B) Die Grenze gilt für die Farbe, die einzeln oder in Kombination mit einer oder mehreren Farben E100, E102, E120, E122, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E155, E160e, E161b verwendet wird.

^(C) Die Grenze gilt für den Gesamtaluminiumgehalt im Endprodukt.

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

Power Flower Blau

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer PF-012315
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
50g NON AZO

Datenlink-ID DL-5EB-CBF
GTIN 5415050123152

Produktkennung: Kennzeichen
50g NON AZO

Gültig ab Datum
07.10.2020

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		
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)			
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			
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		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2258 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	539 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	37,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60,0%
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	40,0%

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:	Power Flower Blau Azofrei
Artikelnummer:	PF-012315
Nettogewicht:	50g
Maße:	55x55x98 mm
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland	Belgien

Lagerung:

Temperatur:	12 - 20 °C
Relative	<70 %
Luftfeuchtigkeit:	

Das Produkt sollte vor Luft, Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Ernährungsformen

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Ja

Physikalische Daten:

Farben:	Blau
Geruch:	k.A.
Geschmack	k.A.
Textur:	homogene Masse

Chemische Daten und rechtliche Daten berechnet gemäß EU

Richtlinie 2000/36/EG

Feuchtigkeit	Max.	2,5%
--------------	------	------

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
07.10.2020

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
07.10.2020

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	ISO7251
Salmonellen	0/10g	ISO6579

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigmentgehalt

Pigment	Pigmentkonzentration	Aluminiumkonzentration
E133	48.000 mg/kg	108.000 mg/kg

Maximal zulässige Konzentration im Endprodukt für den direkten Verbrauch gemäß der europäischen Gesetzgebung.

Kategorie	Pigmentgehalt^(B)	Aluminiumgehalt^(C)
Süßwaren ^(A)	300 mg/kg	70 mg/kg
Dekoration ^(A)	500 mg/kg	300 mg/kg
Backwaren ^(A)	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Eis ^(A)	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Dessert ^(A)	150 mg/kg	15 mg/kg

^(A) Pro Kategorie muss die niedrigste Stufe eingehalten werden

^(B) Die Grenze gilt für die Farbe, die einzeln oder in Kombination mit einer oder mehreren Farben E100, E102, E120, E122, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E155, E160e, E161b verwendet wird.

^(C) Die Grenze gilt für den Gesamtaluminiumgehalt im Endprodukt.

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