

Der Kennzeichnungspass enthält nur Angaben zu Allergenen, Nährwerten und Zutatenlisten (inkl. QUID, Herkunft von Fleisch, Ursprung von Fetten und Ölen), gemäß der EU VO 1169/2011. Weitere Angaben wie z.B. GVO-Kennzeichnung, etc. sind der zugehörigen Produktspezifikation zu entnehmen.

Feinzuckerrosen rot 50 Stück



Datengeber Jacobi Decor GmbH
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf
 Land Deutschland

Produktnummer COR-MKK RED
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 50 Stück / 28 mm

Datenlink-ID DL-76D-1A4
 GTIN 4051662017437

Produktkennung: Kennzeichen
 50 Stück / 28 mm

Gültig ab Datum
 03.07.2022

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		X
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		
	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

Dekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1717 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	410 kcal
Fett	5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	91,4 g
davon Zucker	77 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	0,3 g
Salz	keine Angabe

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Maissirup	
Wasser	
ungehärtetes Pflanzenfett [SOJA]	
Vanillearoma	
Geliermittel: Traganth (E413)	
Verdickungsmittel: Alginsäure (E400)	
Verdickungsmittel: Cellulosegummi (E466)	
Verdickungsmittel: Xanthan (E415)	
Verdickungsmittel: Propylenglycolalginat (E405)	
Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E412)	
Säureregulatoren: Citronensäure (E330)	
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	

Tapiocastärke	
Farbstoff: Allurarot AC (E129) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Gelborange S (E110) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Farbstoff: Indigotin (E132)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	

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:	Feinzuckerrosen rot 50 Stück
Artikelnummer:	COR-MKK RED
Verpackungseinheit:	50 Stück
Lagerung:	trocken bei Raumtemperatur lagern, vor Sonneneinstrahlung schützen
Maße:	Ca. 28 mm
Verwendungszweck:	Zum Dekorieren von Kuchen, Cupcakes und anderen Backwaren. Nur zu Dekorationszwecken verwenden!
Haltbarkeit ab Produktion:	60 Monate
Ursprungsland:	Indonesien

Mikrobiologische Daten:

Organismus	
Gesamtkeimzahl	<1.000 KBE*/g
Hefen und Schimmel	<100 KBE*/g
Koliforme	<32 KBE*/g

Sensorische Daten:

Geschmack	Süß, nach Vanille
Geruch	Süß, nach Vanille
Textur	Hart, nicht brüchig
Mundgefühl	geschmeidig, nicht sandig

Chemische Daten:

Wasseraktivität	<0,80
Feuchtigkeitsgehalt	<0,50 %

Ernährungsformen:

Halal	nicht zertifiziert
Koscher	Pareve, nicht für Passover



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
03.07.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
03.07.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
03.07.2022