Kennzeichnungspass

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.

Schokoladendeko Dreiecke Braun mit Linien

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber	Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort	53842 Troisdorf
Land	Deutschland

Produktnummer FS-32102 **Datenlink-ID** DL-8C6-9FA

Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde **GTIN** 4051662085016

LxB ca. 7x3cm 261 Stück

Produktkennung: Kennzeichen

LxB ca. 7x3cm 261 Stück

Gültig ab Datum

21.05.2023

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

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		
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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge ☒ 100g ☐ 100ml

Verarbeitungsstatus ☒ unzubereitetes Produkt ☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2368 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	566 kcal
Fett	36,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,5 g
Kohlenhydrate	51,4 g
davon Zucker	50,5 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	6,7 g
Salz	0,19 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	40,4%
Kakaobutter	26,9%
Vollmilchpulver	21,8%
Kakaomasse	10,3%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%

Kennzeichnungspass

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:	Schokoladendeko Dreiecke braun mit Linien
Artikelnummer:	FS-32102
Stückzahl pro Packung:	261 Stück
Größe:	LxB ca. 7x3 cm
Nettogewicht:	1,000 kg
Bruttogewicht:	1,136 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Lagerung:

Temperatur:	15 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	<65 %

Das Produkt sollte vor Temperaturschwankungen und Sonneneinstrahlung geschützt, sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Physikalische Werte

Feuchtigkeit	max.1%
Aw-Wert	<0,55

Ernährungsformen

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	
RFA	auf Anfrage möglich
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	auf Anfrage möglich
Bio	nicht zertifiziert
Geeignet für Veganer	
Geeignet für Vegetarier	

Erstellt	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak.Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
21.05.2023	21.05.2023	21.05.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Chemische Daten und rechtliche Daten (berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EC)

Kakaotrockenmasse	36,72%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	5,14%	Min.
Kakaobutter	30,58%	Min.
Trockenmilchmasse	21,29%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	15,35%	
Milchfett	5,45%	+/-0,5

Mikrobiologische Daten

Bezeichnung	Max. Wert	Methode
EColi	<10 cfu/g	3M 01/08-06/01
Listeria	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/4-08/98
Salmonellen	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
TPC	<5000 cgu/g	AFNOR 3M 01/1-09/89
Hefen u Schimmelpilze	<100 cfu/g	AFNOR 3M 01/13-07/14

Physikalische Kontolle

Metalldetektion: Fe: 2 mm, non-Fe: 2,5 mm, SS: 3 mm

Sensorik:

Geschmack: bitterer Geschmack dunkler Schokolade zusammen mit dem süßen Geschmack weißer Schokolade
Geruch: süss, typischer Geruch von Schokolade
Struktur: knusprig, schmilzt im Mund

Erklärungen:

GMO:

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.

Erstellt	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak.Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
21.05.2023	21.05.2023	21.05.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Ionisierende Strahlung:
Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.

Kontaminationserklärung:
Es wird erklärt, dass dieses Produkt den europäischen Rechtsvorschriften für Pestizide (396/2005), Schwermetalle (1881/2006) sowie Dioxine und
PCB (1259/2011) entspricht.

Nanomaterialien:
Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine absichtlich hergestellten Nanomaterialien enthält oder nicht mit Nanotechnologie hergestellt wird. Die Produkte entsprechen der Verordnung 1169/2011.

Verpackung:
Die Verpackung entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und der Verordnung 10/2011 entsprechen und ist somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Lebensmittelzusatzstoffe:
Es wird erklärt, dass die in diesem Produkt verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe der europäischen Gesetzgebung 1333/2008 entsprechen.

Natürliches Vanille Aroma:
Es wird erklärt, dass das in diesem Produkt verwendete natürliche Vanillearoma der europäischen Gesetzgebung 1334/2008 entspricht.

Bisphenol:
Es wird erklärt, dass dieses Produkt kein Bisphenol A enthält.

Sojalecithin:
Es wird erklärt, dass falls Sojalecithin in diesem Produkt verwendet wird, es IP ist.

Thomas Heinzen	Ann-Kathrin Uraz
Geschäftsführer	Qualitätsmanagement

Erstellt	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak.Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
21.05.2023	21.05.2023	21.05.2023