

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Deutschland

Länge 10cm 81 Stück

23.05.2023

Kreuzkontamination

X
X

Bezeichnung

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2390 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	571 kcal
Fett	39,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,6 g
Kohlenhydrate	45,6 g
davon Zucker	41,2 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaomasse	41,9%
Zucker	41,0%
Kakaobutter	16,5%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	< 1%

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 Welle goldene Streifen
Artikelnummer:	FS-34795
Stückzahl pro Packung:	81 Stück
Größe:	Länge 10 cm
Nettogewicht:	0,205 kg
Bruttogewicht:	0,369 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	geeignet, auf Anfrage möglich
RFA	auf Anfrage möglich
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	auf Anfrage möglich
Bio	nicht zertifiziert
Geeignet für Veganer	geeignet
Geeignet für Vegetarier	geeignet

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
23.05.2023

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
23.05.2023

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

Kakaotrockenmasse	57,7%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	19,3%	Min.
Kakaobutter	38,4%	Min.
Trockenmilchmasse	0,0%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	0,0%	
Milchfett	0,0%	+/-0,5

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Max. Wert</u>	<u>Methode</u>
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 Kontrolle

Metalldetektion: Fe: 1,5 mm, non-Fe: 1,75 mm, SS: 2,0 mm

Sensorik:

Geschmack: bitter, typischer Geschmack dunkler Schokolade
Geruch: süß, typischer Geruch dunkler 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.

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
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement