

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.

Top Chock Drip Cake - Pearl Ruby Azofrei

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber **Jacobi Decor GmbH**
PLZ, Ort **53842 Troisdorf**
Land **Deutschland**

Produktnummer **LE-46210003**
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
180 g

Datenlink-ID **DL-C9E-C4B**
GTIN **4051662097583**

Produktkennung: Kennzeichen
180 g

Gültig ab Datum
05.02.2023

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		
	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		X
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)	2535 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	605 kcal
Fett	44,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	36,0 g
Kohlenhydrate	51,0 g
davon Zucker	46,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	< 0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Pflanzenfette [Nicht hydriertes pflanzliches Fett; Pflanzlicher Ursprung: Palm, Palmkern]	
Kakaobutter	
Verdickungsmittel: Acetyliertes Distärkeadipat (E1422)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
Aroma	
Konservierungsstoff: Tocopherol (E306)	

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH
Maarstraße 72,
53842 Troisdorf

Telefon: 02241-39703-0
Fax: 02241-39703-99

eMail: info@jacobi-decor.de
Internet: www.jacobi-decor.de

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Top Chock Drip Cake – Pearl Ruby Azofrei
Artikelnummer:	LE-46210003
Verkaufseinheit:	180 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 25°C aussetzen, kühl und trocken lagern
Maximale Dosierung:	Quantum satis cat.5.4 AllegatoII/AnnexII Reg 1333/2008
Haltbarkeit ab Produktion:	20 Monate
Herkunftsland:	Italien

Gebrauch:

Das Produkt kann in der Mikrowelle bei 800W, oder im Wasserbad geschmolzen werden. Nach dem Erhitzen kräftig schütteln, anschließend tragen Sie die geschmolzene Masse auf die Backware auf.

Warnung:

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien
*koloniebildende Einheit

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<1.000 KBE*/g
<1.000 KBE*/g
negativ in 1 g

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.02.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Aluminiumgehalt:

N/A

GMO:

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.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.

Sekundärverpackung

Die Sekundärverpackung stammt aus dem EU Raum. Sie ist konform mit den Regelungen der DLGS n.116/2020 und der Richtlinie 851/2018 und 852/2018 sowie 129/97/EC und entspricht somit den geforderten Grenzwerten an Schwermetallen (Quecksilber, Chrom(VI)oxid, Blei und Cadmium). Das verwendete Papier stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC, PEFC). Das verwendete Material ist zu 100% recyclebar. Den Komponenten der Verpackungen wurden keine schädlichen oder gefährlichen Stoffe zugesetzt. Sie entsprechen den Anforderungen der REACH Richtlinien.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.02.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.02.2023