

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

E-352403

GTIN 4051662104793

GTIN 4051662104793

Gültig ab Datum
25.06.2022

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

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		
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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

Zuckerdekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1758 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	420 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	94,6 g
davon Zucker	88,4 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,05 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Glucosesirup	
Pflanzenöl [Pflanzlicher Ursprung: Palm; raffiniert]	
Tapiocastärke	
Maltodextrin	
Verdickungsmittel: Traganth (E413)	
Verdickungsmittel: Cellulosegummi (E466)	
Verdickungsmittel: Xanthan (E415)	
Säureregulatoren: Citronensäure (E330)	
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	
Süßungsmittel: Sorbit (E420)	
Süßungsmittel: Glycerin (E422)	
Vanillearoma	

Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	
Farbstoff: Carmoisin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Zucker Schild pink 48 Stück
Artikelnummer:	E-352403
Verkaufseinheit:	48 Stück
Verpackung:	Einzelstücke in transparenter Polyesterbox in Pappschachtel
Lagerung:	Zimmertemperatur 18-23°C, trocken und kühl. Vor Sonneneinstrahlung und Hitze schützen
Haltbarkeit ab Produktion:	18 Monate
Ursprungsland:	Griechenland

Sensorische Daten:

Farbe:	pink
Geruch:	Vanille
Geschmack:	charakteristisch süß

Chemische Daten:

Schwermetalle (Cd Pb):	Abwesend	gem. Reg. EK 1881/2006
Konservierungsmittel:	<0,02%	gem. Reg. EK 1333/2008

Mikrobiologische Daten (Reg. EU 2073/2005 & 1441/2007)

Organismus

Gesamtkeimzahl	<10 cfu/g
E. Coli	<10 cfu/g
Staphylokokken	<10 ² cfu/g
Salmonellen	Negativ in 25 g
Listerien	Negativ in 25 g
Coliforme	<10 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Hefen und Schimmel	< 10 ² cfu/g
Bacillus cereus	< 10 cfu/g

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
25.06.2022

Geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
25.06.2022

Freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
25.06.2022

Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien:

Alle Arten von Verpackungen wurden geprüft und entsprechend der Richtlinie 10/2011 in Bezug auf die Migration von Kontaminanten in Lebensmitteln.

Gentechnik:

Das Produkt selbst, sowie die verwendeten Rohstoffe (auch Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) sind nicht aus oder unter Zuhilfenahme von gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden.

Es ist somit nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (VO EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig und kann als GVO-frei ausgewiesen werden.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement