

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 "Halloween"



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

Produktnummer: FS-91132
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
sortiert 100 Stück 45x13mm

Datenlink-ID: DL-A26-E41
GTIN: 4051662104830

Produktkennung: Kennzeichen
sortiert 100 Stück 45x13mm

Gültig ab Datum: 31.05.2023

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		
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)	2525 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	603 kcal
Fett	43,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,7 g
Kohlenhydrate	47,2 g
davon Zucker	47,1 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,26 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	37,8%
Kakaobutter	36,1%
Magermilchpulver	18,4%
wasserfreies Milchfett	6,4%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
fettreduziertes Kakaopulver	< 1%
Farbstoff: Paprikaextrakt (E160c)	< 1%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 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 „Halloween“
Artikelnummer:	FS-91132
Stückzahl pro Packung:	100 Stück sortiert
Größe:	45 x 13 mm
Nettogewicht:	0,155 kg
Bruttogewicht:	0,269 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	nicht zertifiziert
RFA	auf Anfrage möglich
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	auf Anfrage möglich
Bio	nicht zertifiziert
Geeignet für Veganer	nicht geeignet
Geeignet für Vegetarier	geeignet

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
31.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
31.05.2023

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
31.05.2023

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

Kakaotrockenmasse	36,2%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	0,0%	Min.
Kakaobutter	36,2%	Min.
Trockenmilchmasse	24,6%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	18,0%	
Milchfett	6,6%	+/-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:	süss, auf Grund der Farbstoffe kann der Geschmack vom typischen Geschmack weißer Schokolade abweichen
Geruch:	süss, auf Grund der Farbstoffe kann der Geruch vom typischen Geruch weißer Schokolade abweichen
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