

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

## Deutschland

**GTIN** 4051662107725

**Gültig ab Datum**  
10.03.2024

| Allergene | gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II | in Rezeptur / als Zutat enthalten | Kreuzkontamination |
|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------|
|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------|

|                                         |                                       |   |   |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b>          | sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |   | X |
| Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) |                                       |   | X |
| Roggen                                  |                                       |   |   |
| Gerste                                  |                                       |   |   |
| Hafer                                   |                                       |   |   |
| <b>Krebstiere</b>                       | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Eier</b>                             | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Fische</b>                           | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Erdnüsse</b>                         | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Soja</b>                             | und daraus gewonnene Erzeugnisse      | X |   |
| <b>Milch</b>                            | und daraus gewonnene Erzeugnisse      | X |   |
| <b>Schalenfrüchte</b>                   | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   | X |
| Mandeln                                 |                                       |   | X |
| Haselnüsse                              |                                       |   | X |
| Walnüsse                                |                                       |   | X |
| Kaschunüsse                             |                                       |   | X |
| Pecannüsse                              |                                       |   | X |
| Paranüsse                               |                                       |   | X |
| Pistazien                               |                                       |   | X |
| Makadamianüsse                          |                                       |   | X |
| <b>Sellerie</b>                         | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Senf</b>                             | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Sesamsamen</b>                       | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>      | >10mg/kg oder 10ml/l                  |   |   |
| <b>Lupinen</b>                          | und daraus gewonnene Erzeugnisse      |   |   |
| <b>Weichtiere</b>                       | 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)                        | 2087 kJ  |
| Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ) | 498 kcal |
| Fett                                       | 21,6 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren                | 13,2 g   |
| Kohlenhydrate                              | 71,0 g   |
| davon Zucker                               | 69,8 g   |
| Ballaststoffe                              | 1,8 g    |
| Eiweiß                                     | 3,9 g    |
| Salz                                       | 0,02 g   |

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

| Bezeichnung                                           | Anteil |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Vollmilchschokolade                                   | 66%    |
| Zucker                                                |        |
| Vollmilchpulver                                       |        |
| Kakaobutter                                           |        |
| Kakaomasse                                            |        |
| Emulgator: Sojalecithin (E322)                        |        |
| natürliches Vanillearoma                              |        |
| Kakaofeststoffe [32% min, total fat 33% min.]         |        |
| Zucker                                                | 33%    |
| Verdickungsmittel: Gummi arabicum (E414)              |        |
| Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473) |        |
| Reisstärke                                            |        |
| Farbstoff: Silber (E174)                              |        |

|                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Farbstoff: Eisenoxide (E172)                                                       |  |
| Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)                                                 |  |
| Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)                                   |  |
| Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)                                  |  |
| Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a) |  |
| natürliches Vanillearoma                                                           |  |
| Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)                                               |  |

Jacobi Decor GmbH  
Maarstraße 72,  
53842 Troisdorf

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

E-Mail: [info@jacobi-decor.de](mailto:info@jacobi-decor.de)  
Internet: [www.jacobi-decor.de](http://www.jacobi-decor.de)

## Produktspezifikation

### Artikelangaben:

Artikelnummer: CON-6297513B  
Artikelbezeichnung: Chocoballs Pearl light blue 800g  
Nettogewicht: 800g  
Größe: ca. 11 mm  
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%),  
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate  
Ursprungsland: Griechenland

### Mikrobiologische Daten:

| Organismus           | Ziel         | Maximaler Wert |
|----------------------|--------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl       | < 1000 KBE/g | < 5.000 KBE/g  |
| Coliforms            | < 100 KBE/g  | < 500 KBE/g    |
| Schimmelpilze/ Hefen | < 100 KBE/g  | < 250 KBE/g    |
| Salmonellen          | Abwesenheit  | Abwesenheit    |
| E.Coli               | < 10 KBE/g   | < 10 KBE/g     |
| St. Aureus           | < 100 KBE/g  | < 500 KBE/g    |

### Sensorische Daten:

|                           | Test                                                                                                                                | Methode                 | Ziel                        | Toleranzen            |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Farbe:</b>             | Ja                                                                                                                                  | Visuelle Kontrolle      |                             | keine                 |
| <b>Aussehen:</b>          | Ja                                                                                                                                  | Visuelle Kontrolle      |                             | keine                 |
| <b>Geschmack:</b>         | Ja                                                                                                                                  | Geschmackstest          |                             | keine                 |
| <b>Textur:</b>            | Ja                                                                                                                                  | Geschmackstest          |                             | keine                 |
| <b>Größe:</b>             | Ja                                                                                                                                  | Messen des Durchmessers | Ca 10mm<br>1300-1400 St./kg | +/- 1,5mm<br>+/-50St. |
| <b>Metalldetektion:</b>   | Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft. |                         |                             |                       |
| <b>Andere Fremdkörper</b> | Ja                                                                                                                                  | Visuelle Kontrolle      | Abwesenheit                 | keine                 |
| <b>Siebe - Filter</b>     |                                                                                                                                     |                         |                             |                       |
| <b>Feuchtigkeit:</b>      | Periodisch                                                                                                                          |                         | 3% max                      | + 1%                  |
| <b>Konservierung:</b>     | Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet                                                                  |                         |                             |                       |

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.03.2024

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
10.03.2024

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.03.2024

## **GMO-Erklärung**

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.



Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.03.2024

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
10.03.2024

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.03.2024