

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.

Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm orangerot 15Kg

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer CON-D-110004
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
1,2mm 15Kg

Datenlink-ID DL-336-02E
GTIN 4051662107824

Produktkennung: Kennzeichen
1,2mm 15Kg

Gültig ab Datum
23.04.2023

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		
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

Zuckerstreusel

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1756 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	419 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	95,0 g
davon Zucker	87 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Puderzucker	84%
Wasser	5%
Sonnenblumenöl [High-Oleic]	5%
Kartoffelstärke	4%
Reismehl	2%
natürliches Vanillearoma	< 0,5%
Farbstoff: Kurkumin (E100)	< 0,5%
Farbstoff: Karminrot (E120)	< 0,5%

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-D-110004
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm orangerot 15Kg
Nettogewicht:	15Kg
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	730 Tage
Verwendungszweck:	Dekoration für Gebäck, Eis und Kuchen
Ursprungsland:	Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Enterobacteriaceae		< 100 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
Listeria	Negativ /25g	
E-Coli		<10 cfu/g
Staphylococcus coagulase+		<10 cfu/g

Physikalische Eigenschaften:

	Minimum / Durchschnitt / Maximum
Maß/Schnittgröße	3-6 mm Dicke
Wassergehalt Maximum	1,6%
PH-Wert	<4,6
Aw-Wert	<0,6
Defekte Teile	maximum 5%
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
23.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Orangerot
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Ernährungsformen:

Halal	nicht geeignet
Kosher	nicht geeignet
Ovolactovegetarier	nicht geeignet
Veganer	nicht geeignet
Diabetiker	nicht geeignet

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.

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Bestrahlung

Es wird erklärt, dass das Produkt oder seine Inhaltsstoffe weder mit ionisierenden noch mit radioaktiven Strahlen behandelt wurden.

Das Produkt entspricht den Regularien (CE) 1333/2008, (UE) 1169/2011, (CE) 1881/2006, (CE) 1935/2004, (CE) 2073/2005 sowie deren Modifizierungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
23.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023