

Zucker-Mix SILBER

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer CON-MIX-25
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
950g

Datenlink-ID DL-753-B1F
GTIN 4051662108845

Produktkennung: Kennzeichen
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate

Gültig ab Datum
26.09.2023

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	X	
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)		X	
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Mandeln			X
Haselnüsse			X
Walnüsse			X
Kaschunüsse			X
Pecannüsse			X
Paranüsse			X
Pistazien			X
Makadamianüsse			X
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Dekorzucker

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1837 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	439 kcal
Fett	9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	84,4 g
davon Zucker	75,5 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	2,8 g
Salz	0,05 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Hartweizengrieß	
Farbstoff: Silber (E174)	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Fisch-Gelatine	
Maisstärke	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe	
Stärke [Weizen Mais]	

Glukosesirup	
Emulgator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Rindergelatine	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Weizenmehl	
Weizenvollkornmehl	
Weizengluten	
Weizenmalzmehl	
Salz	
Backtriebmittel: Natriumbicarbonat (E500ii)	
Reisstärke	
Stabilisator: Agar-Agar (E406)	

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:

Artikelnummer: CON-602954
 Artikelbezeichnung: Silberreis
 Nettogewicht: 1000g
 Größe: ca. 5mm lang
 Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%),
 Haltbarkeit ab Produktion: 24 Monate
 Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 500 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
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter	Ja	Visuelle Kontrolle		
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
 Ak. Uraz
 Qualitätsmanagement
 05.07.2021

geprüft
 T. Heinzen
 Geschäftsleitung
 05.07.2021

freigegeben
 Ak. Uraz
 Qualitätsmanagement
 05.07.2021

GVO-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
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

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:

Artikelbezeichnung:	Streudekore Nonpareille echt silber 60g
Artikelnummer:	CON-04054-60g
Verkaufseinheit:	60 g
Produktbeschreibung:	Dragees zum Verzieren von Backwaren Nicht zum Mitbacken geeignet
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Herkunftsland:	Deutschland

Mikrobiologische Daten:

Das Produkt entspricht den europäischen, gesetzlichen Bestimmungen sowie den nationalen Bestimmungen insbesondere den lebensmittelrechtlichen, hygienischen und sonstigen rechtlichen Vorschriften der VO (EG) 178/2002; VO (EU) 1169/2011; VO (EU) 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel.

Sensorik:

Geschmack:	süß
Konsistenz:	glatt

Ernährungsformen:

Halal:	nicht geeignet
Kosher:	nicht geeignet
Laktosefrei:	nein
Glutenfrei:	nein
Vegetarier:	nicht geeignet
Veganer:	nicht geeignet
Bio-Produkt:	nein

Warnung:

Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet.
Nicht als Spielzeug verwenden.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.09.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.09.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.09.2022

Gentechnik

Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Rohstoffe nach VO 1829/1830/2003.

Konformitätserklärung:

Es wird erklärt, dass alle Primärverpackungen, in denen das Produkt geliefert wird, lebensmittelecht bzw. für Lebensmittel geeignet sind und der EU VO 1935/2004; VO (EG) Nr.2023/2006 und EU VO 10/2011 entsprechen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.09.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.09.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.09.2022

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-609554-60g
 Artikelbezeichnung: Chocoballs silber klein 60g
 Nettogewicht: 60 g
 Größe: ca. 6 mm
 Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 60%),
 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
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter				
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.04.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022

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
20.04.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.04.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022

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	PIL,NO-5
Artikelbezeichnung:	Zuckerperlen silber 2,5-3mm 4kg
Nettogewicht:	4kg
Größe:	ca. 2,5-3 mm
Lagerung:	dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%) lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 500 cfu/g	< 5.000 cfu/g
Coliforms	< 100 cfu/g	< 500 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 cfu/g	< 250 cfu/g
Salmonellen	abwesend	abwesend
E.Coli	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
St. Aureus	<100 cfu/g	< 500 cfu/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Vor dem Silberüberzug wird das Produkt wird mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter	Ja	Visuelle Kontrolle		<3%
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
24.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2023

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
24.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
24.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2023

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-604753-90g
Artikelbezeichnung:	Chrisppearls silber ca.15 mm groß
Nettogewicht:	90 g
Größe:	ca. 15 mm
Lagerung:	dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%),
Haltbarkeit ab Produktion:	18 Monate
Ursprungsland:	Griechenland

Mikrobiologische Daten:

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

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter				
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
09.10.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
09.10.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
09.10.2021

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
09.10.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
09.10.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
09.10.2021

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-609754
Artikelbezeichnung: Chocoballs silber groß
Nettogewicht: 850 g
Größe: ca. 9-10 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 60%),
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
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
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter				
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.04.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022

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
20.04.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.04.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
20.04.2022