

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.

Zucker-Mix GOLD

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer CON-MIX-24
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
850g

Datenlink-ID DL-7FE-BFO
GTIN 4051662108975

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		
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)	1824 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	436 kcal
Fett	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	87,3 g
davon Zucker	81,1 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,03 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Vollmilchschokolade	
Zucker	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe	
Weizenmehl	
Weizenschrot	
Weizengluten	
Weizenmalzmehl	
Salz	
Backpulver	

Reisstärke	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Rindergelatine	
Farbstoff: Silber (E174)	
Farbstoff: Norbixin (E160bii)	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555)	
Farbstoff: Kurkumin (E100)	
pflanzliches Öl [Pflanzlicher Ursprung: Kokos]	
Weizenstärke	
Maisstärke	
Glukosesirup	
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
Puderzucker	
Wasser	
Sonnenblumenöl [High-Oleic]	
Reismehl	
Kartoffelstärke	

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-0030
Artikelbezeichnung:	Zucker-Sterne mit Goldglanz
Nettogewicht:	2000 g
Größe:	ca. 6 mm im Durchmesser, 1-3 mm dick
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
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
Staphylococcus coagulase+		< 10 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
E.Coli		< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negativ /25g	

Physikalische Eigenschaften:

	Minimum / Durchschnitt / Maximum
Maß/Schnittgröße	1 / 2 / 3 mm dicke
Wassergehalt Maximum	1,6%
AW-Wert	<0,6
PH-Wert	<4,6
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

Sensorische Daten:

Aussehen	Sterne in der Farbe gold
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.11.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.11.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.11.2022

Ernährungsformen:

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	zertifiziert
Ovolactovegetarier	nicht geeignet
Veganer	nicht geeignet

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
10.11.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.11.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.11.2022

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-6397547
Artikelbezeichnung: Chocoballs Metallic satin gold groß
Nettogewicht: 850 g
Größe: ca. 9-10 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%) lagern
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
06.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023

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
06.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.07.2023

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-D-110010B
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm gold 750g
Nettogewicht:	750g
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Halbbarkeit 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
17.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.07.2023

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Gold
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
17.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.07.2023

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: PIL.NO-19
Artikelbezeichnung: Zuckerperlen satin Gold 4kg
Nettogewicht: 4kg
Größe: ca. 5 mm
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
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	Ja	Visuelle Kontrolle		<3%
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
11.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
11.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
11.07.2023

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
11.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
11.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
11.07.2023

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:	Kristallzucker Gold 1Kg
Artikelnummer:	CON-6997B
Nettogewicht:	1000g
Verkaufseinheit:	1Kg
Lagerung:	Kühl (max 25°C), trocken (40% r.F.)
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Ursprungsland:	Deutschland

Sensorik:

Geruch:	typisch
Geschmack:	typisch
Konsistenz:	knackig

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Höchstwert</u>
Gesamtkeimzahl	50.000 kbE*/g
Hefen	1.000 kbE*/g
Schimmel	1.000 kbE*/g
Enterobacteriaceae	100 kbE*/g
E.Coli	10 kbE*/g
Salmonellen	0/250g

*Koloniebildende Einheit

Korngröße

<1,25 mm	max. 10%
>2,5 mm	max. 3%
<1,0 mm	max. 3%

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.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
16.08.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
16.08.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
16.08.2022

Ionisierende Strahlung:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.

Das Produkt entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EU-Verordnungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

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-615053-1
Artikelbezeichnung: Crisppearls vintage gold klein ca.6mm 3kg
Nettogewicht: 3 kg
Größe: ca. 6mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°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
15.06.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
15.06.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
15.06.2023

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
15.06.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
15.06.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
15.06.2023

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-614753-1
 Artikelbezeichnung: Crispearls vintage gold ca. 15mm groß 3kg
 Nettogewicht: 3kg
 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:

<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	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