

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.

Zuckerschmetterlinge pastel 55 Stück



Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer SU-04057
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
35x35;45x47;79x98mm sortiert

Datenlink-ID DL-A37-1E6
GTIN 405166211135

Produktkennung: Kennzeichen
35x35;45x47;79x98mm sortiert

Gültig ab Datum
12.06.2024

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		X
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

Dekorzucker

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1800 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	430 kcal
Fett	9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g
Kohlenhydrate	84,6 g
davon Zucker	59,3 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	1,0 g
Salz	0,23 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Stärke	
Glukose	
Zucker	
Persipanrohmasse	
Aprikosenkerne	
Zucker	
Wasser	
Invertzuckersirup	
Kartoffelstärke	
Wasser	
Verdickungsmittel: Cellulosegummi (E466)	
Gelatine	
Stabilisator: Sorbit (E420)	

Aromen	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	
Konservierungsstoff: Natriumbenzoat (E211)	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Carmoisin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151)	
Farbstoff: Sunsetgelb FCF (E110) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	

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:	Zuckerschmetterlinge pastel 55 Stück sortiert
Artikelnummer:	SU-04057
Verpackungseinheit:	55 Stück
Lagerung:	Kühl und trocken lagern (<50%rF), von Hitzequellen fernhalten und vor Sonneneinstrahlung schützen
Maße:	35x35; 45x47; 79x98mm
Verwendungszweck:	Zum Dekorieren von Kuchen, Cupcakes und anderen Backwaren.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Griechenland

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Hefen und Schimmel	<100 cfu/g	ISO 21527-2:2008
Coliforme	<10 cfu/g	ISO 4832:2006
Escherichia Coli	<10 cfu/g	ISO 16649-2:2001
Staph.Aureus	<100 cfu/g	ISO 6888-1:1999/Amd2:2018
Salmonella spp.	nicht nachweisbar	ISO 11290-1:2017

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
12.06.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.06.2024

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
12.06.2024