

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

CON-615054-1

GTIN 5202516273649

GTIN 5202516273649

Gültig ab Datum
27.01.2024

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)		X	
Roggen		X	
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	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		
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	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)	1879 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	449 kcal
Fett	10,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	83,7 g
davon Zucker	75,0 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,11 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	57%
Vollmilchschokolade	30,6%
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter [20% min.]	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe [32% min.]	
Cerealien	11%
Reismehl	
Weizenmehl	
Zucker	

Weizenmalzmehl	
Weizengluten	
Salz	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Kakaobutter	
Rindergelatine	
Farbstoff: Silber (E174)	
Farbstoff: Anthocyane (E163)	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	

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-615054-1
Artikelbezeichnung: Crispearls pink metallic klein 3Kg
Nettogewicht: 3Kg
Größe: ca. 6 mm
Lagerung: bei einer Temperatur von 18-25°C (rF < 60%)
Nach dem Öffnen kann durch langanhaltenden Kontakt mit Luft, Licht und Feuchtigkeit eine Oxidation von Silber entstehen, wodurch das Produkt seine glänzende Erscheinung verlieren kann.
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
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024

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
27.01.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.01.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.01.2024