

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

TR-028893

GTIN 5415050294043

GTIN 5415050294043

Gültig ab Datum

22.02.2022

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--------------------

[illegible]

Bezeichnung
Schokoladendekor

Nährwertangaben
Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2366 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	565 kcal
Fett	41,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,9 g
Kohlenhydrate	47,4 g
davon Zucker	47,1 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	keine Angabe

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	47,1%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	11,1%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 1,0%

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:	Transferfolie Bubbles 1-farbig
Artikelnummer:	TR-028893
Stückzahl pro Packung:	30 Blatt
Nettogewicht	0,01 kg
Bruttogewicht	0,56 kg
Kartongröße:	330 x 430 mm
Maße:	300 x 400 mm
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Inhaltsangaben:

Die Gesamtzahl bei den Inhaltsangaben von weniger als 100% hat folgenden Grund. Die als Trägerstoffe verwendeten pflanzlichen Fette sind gemäß der Richtlinie EU 1169/2011 nicht kennzeichnungspflichtig. Vor diesem Hintergrund werden diese Träger nicht in der %-Zusammensetzung angezeigt.

Lagerung:

Temperatur: 12 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: <70 %

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Ernährungsformen

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Ja

Chemische Daten und rechtliche Daten (berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EC)

Feuchtigkeit	Max.	0,1
--------------	------	-----

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.02.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
22.02.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.02.2022

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Max Wert</u>	<u>Methode</u>
Totalkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO16649-2
Salmonellen	0/25g	ISO6579

Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigment	Pigmentkonzentration
E172	111.250 mg/kg

Dieses Produkt ist mit Farben aus natürlichen Quellen produziert. Deswegen kann es bei Temperatur- und Lichtschwankungen zu kleinen Abweichungen kommen. Der Geschmack wird davon nicht beeinflusst.

Da dieses Produkt für die Verwendung in Endverbraucherprodukten vorgesehen ist, kann es die Höchstwerte an Farbstoffgehalten überschreiten, die durch länderspezifische Vorschriften festgelegt sind. Wir empfehlen, den Farbgehalt der Endverbraucherprodukte sorgfältig zu berechnen, um die Einhaltung von geltenden Vorschriften sicherzustellen.

EU: Die Verwendung dieses Produkts kann mengenmäßigen Beschränkungen unterliegen, die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe definiert sind.

Für die korrekte Verwendung dieses Produkts empfehlen wir, zu überprüfen, ob für die Anwendung dieses Produkt, quantitative Grenzwerte gelten.

Dieses Produkt wurde gemäß der europäischen Gesetzgebung hergestellt.

Zur Einhaltung lokaler Vorschriften in anderen Regionen, informieren Sie sich bitte über Ihre örtlichen Regularien.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement