

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.

Blossoms dark Chocolate 2,5 kg Callebaut Mona Lisa

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber
PLZ, Ort
Land

Jacobi Decor GmbH
53842 Troisdorf
Deutschland

Produktnummer
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
2,5kg

ML-019850

Datenlink-ID
GTIN

DL-B38-C97

8711177631196

Produktkennung: Kennzeichen
2,5kg

Gültig ab Datum
05.07.2021

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		
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		
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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2175 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	519 kcal
Fett	30,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,2 g
Kohlenhydrate	52,2 g
davon Zucker	49,7 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	49,5%
Kakaomasse	43,0%
Kakaobutter	7,0%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%

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	ML-019850
Artikelbezeichnung:	Blossoms dark Chocolate - Callebaut Mona Lisa
Nettogewicht:	2,5 kg
Bruttogewicht:	2,896 kg
Lagerung:	Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF), geruchsfreien Umgebung
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Produkteigenschaften:

Länge:	7,5 - 10,5 mm
Breite:	4,0 - 6,0 mm
Basis Farbe:	braun

Chemische Grenzwerte:

Feuchtigkeit	max 1%	IOCCC1(1952)
--------------	--------	--------------

Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG):

Gesamtkakaotrockenmasse	49,5%	+/- 1,5
Fettfreie Gesamtkakaotrockenmasse	19,2%	+/- 1

Mikrobiologische Daten:

Organismus	Maximaler Wert	Methode
Gesamtkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528-2
Coliforme Bakterien	10/g	ISO4832
Escherichia coli	abwesend/g	ISO16649-2
Salmonellen	abwesend/25g	ISO6579

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

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.

Komplette Einhaltung der schweizerischen Gesetzgebung, insbesondere der Verordnung VGVL vom 23. November 2005.

zusätzliche Informationen:

Halal:	zertifiziert
Kosher:	Zertifikat auf Anfrage
Vegetarisch:	geeignet
Vegan:	geeignet



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