

Crispearls salted caramel Callebaut Mona Lisa



Datengeber

Jacobi Decor GmbH

PLZ, Ort

53842 Troisdorf

Land

Deutschland

Produktnummer

ML-100001

Datenlink-ID

DL-036-A2E

Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde

0,8kg

GTIN

8711177638188

Produktkennung: Kennzeichen

0,8kg

Gültig ab Datum

12.03.2022

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		X	
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		
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)	2181 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	521 kcal
Fett	29,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,4 g
Kohlenhydrate	54,7 g
davon Zucker	47,5 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	9,2 g
Salz	2,86 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Kakaobutter	
Vollmilchpulver	
Magermilchpulver	
Molkenpulver [Milch]	
Milchfett	
natürliches Vanillearoma	
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	
Kakaomasse	
Salz	
Weizenmehl	
Hafermehl	
Weizenmalzmehl	

Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500ii)	
Glukosesirup	
Überzugsmittel: Gummi arabicum (E414)	

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-100001
Artikelbezeichnung:	Crispearls salted caramel Callebaut Mona Lisa
Nettogewicht:	0,800kg
Bruttogewicht:	0,820kg
Lagerung:	Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF), in geruchsfreier Umgebung
Haltbarkeit ab Produktion:	12 Monate
Herkunftsland:	Belgien

Chemische Grenzwerte:

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

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
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

zusätzliche Informationen:

Kosher:	Zertifikat auf Anfrage/Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen
Vegetarisch:	geeignet
Vegan:	nicht geeignet
Halal:	Zertifiziert

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
13.03.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
13.03.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
13.03.2022

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
13.03.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
13.03.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
13.03.2022