

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.

Kennzeichnungspass

Fixfertig Zitronen-Sahne 100gr

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber: Jacobi Decor GmbH
 PLZ, Ort: 53842 Troisdorf
 Land: Deutschland

Produktnummer: EX-10527
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 100gr

Datenlink-ID: DL-703-A78
 GTIN: 4051662077790

Produktkennung: Kennzeichen
 100gr

Gültig ab Datum
 06.09.2018

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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Makadamianüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bezeichnung

Backmischung

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1588 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	379 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	87,4 g
davon Zucker	78,5 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	< 0,26 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Fruktose	
Gelatine	
Maltodextrin	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
modifizierte Stärke	
Aroma	
Stärke	
Zitronensaftkonzentrat	
färbender Pflanzenextrakt [Saflor, Zitrone]	
Salz	

Kennzeichnungs

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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:

Artikelbezeichnung	Fixfertig Zitronen-Sahne 100gr
Artikelnummer:	EX-10527
Verkaufseinheit:	100 gr
Nettogewicht:	100 gr
Lagerung:	Kühl; trocken und verschlossen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Mikrobiologische Daten:


<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
Gesamtkeimzahl	20.000 g	Plate Count Agar, 30°C, 2 d
Hefen	100 g	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Schimmel	100 g	YGC-Agar, 25°C, 5 d
Enterobacteriaceae	50 g	VRBD-Agar, 37°C, 1 d

Sensorische Daten:

Geschmack	Intensiv nach Zitrone
Geruch	rein, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähiges Pulver
Farbe	Geblich-weiß

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.

Die Verpackung entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und der Verordnung 10/2011 entsprechen und ist somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Erstellt
Ak. Heizen
Qualitätsmanagement
11.09.2018

geprüft
T. Heizen
Geschäftsleitung
11.09.2018

freigegeben
Ak. Heizen
Qualitätsmanagement
11.09.2018