

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

## professionelle Lebensmittelfarbe Eisblau (gentian)

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf  
 Land Deutschland

Produktnummer SK-200-09  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 20 ml

Datenlink-ID DL-809-778  
 GTIN 5052338014858

Produktkennung: Kennzeichen  
 20 ml

Gültig ab Datum  
 26.03.2020

### Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Bezeichnung

Lebensmittelfarbstoff

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100ml

Verarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

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

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Wasser	
Konservierungsstoff: Essigsäure (E260)	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	

# 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](mailto:info@jacobi-decor.de)  
Internet: [www.jacobi-decor.de](http://www.jacobi-decor.de)

## **Artikelangaben:**

Artikelbezeichnung:	professionelle Lebensmittelfarbe Eisblau
Artikelnummer:	SK-200-09
Sensorik:	Flüssig
Nettovolumen:	20 ml
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen sowie kühl und trocken lagern.
Haltbarkeit ab Produktion:	4 Jahre
Ursprungsland	Großbritannien

## **Ernährungsinformationen:**

Das Produkt ist Gluten Frei. Für Vegetarier Geeignet und in diesem Produkt werden keine tierischen Derivate verwendet.

## **Produktbeschreibung und Gebrauchsanweisung:**

Die Flüssige Farbe zum Färben von Lebensmitteln. Fügen Sie jeweils ein wenig hinzu bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Für jeweils 500 g Kuchenüberzug und Dekoration sollten Sie nicht mehr als 8 bis 10 Tropfen Lebensmittelfarbe hinzufügen.

In einigen Teilen können Sie mehr verwenden vorausgesetzt, Sie verwenden an anderer Stelle weniger und der Durchschnitt wird nicht überschritten.

Erstellt  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
30.03.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
30.03.2020

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
30.03.2020

# JACOBI DECOR


Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

## Zulassungsinformationen:

Die oben genannten Produkte erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen der EG: Gesetz über Lebensmittelsicherheit von 1990 / Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung von 1996 / Gesetzliche Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Materialien und Artikel, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen / Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Farben in Lebensmitteln von 1995 und allen nachfolgenden Änderungen. Die Farben, mit den Zusatzstoffen: E102, E104, E110, E122, E123, E124 und E129 enthalten, tragen die Aufschrift „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“.

Hergestellt in Großbritannien. Kunden außerhalb der EU wird empfohlen, vor dem Kauf unserer Produkte ihre nationalen gesetzlichen Anforderungen zu überprüfen. GVO-frei.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Heinzen  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
30.03.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
30.03.2020

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
30.03.2020