

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

Airbrushfarbe Schwarz 100ml

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-132225
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 100ml

Datenlink-ID: DL-008-7E6
 GTIN: 4051662032997

Produktkennung: Kennzeichen
 100ml

Gültig ab Datum
 21.08.2017

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 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"/>
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>
	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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

Dekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	114 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	27 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	< 6,5 g
davon Zucker	6,4 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0,95 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Wasser	
Farbstoff: Ammoniumsulfid-Zuckerkulör (E150d)	
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	

Kennzeichnungspass

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

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Airbrushfarbe Schwarz 100ml
Artikelnummer:	LE-132225
Sensorik:	Flüssig
Verkaufseinheit:	100 ml je Flasche
Nettovolumen:	100 ml
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Gebrauch:

Produkt für die Färbung von Lebensmitteln. Vor Gebrauch gut schütteln, mit der Airbrushpistole auf den zu dekorierenden Bereich sprühen. Falls das Produkt länger nicht benutzt wurde mit einem kleinen Spatel gründlich durchmischen.

Nach Gebrauch die Spritzpistole sorgfältig reinigen.

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien
*Koloniebildende Einheit

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<10.000 KBE*/g
<10.000 KBE*/g
negativ in 1 g

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).
In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
21.08.2017

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
21.08.2017

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
21.08.2017