

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

Sweet lace Pearl neusilber AF 200gr

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-46V10027
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 200 gr

Datenlink-ID: DL-DBE-B84
 GTIN: 4051662086464

Produktkennung: Kennzeichen
 200 gr

Gültig ab Datum
 16.01.2019

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 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"/>
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)	118 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	28 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	4,1 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,64 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Wasser	
Verdickungsmittel: Propylenglycol (E1520)	
Verdickungsmittel: Cellulosegummi (E466)	
Farbstoff: Titandioxid (E171)	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Oleat (Polysorbat 80) (E433)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren
LE-4610059

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:	Sweet lace Pearl neusilber AF 200gr
Artikelnummer:	LE-46V10027
Verkaufseinheit:	200 g je Packung
Nettovolumen:	200 g
Lagerung:	Gut verschlossen an einem kühlen und trockenen Ort lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	12 Monate

Gebrauch:

Sweet Lace ist eine fertige Masse für die Herstellung von essbaren Spitzen. Vor der Verwendung von Sweet Lace, die Masse erst gut umrühren und mit einem Teigschaber die fertigen Masse gleichmäßig auf der gewünschten Silikonmatte verteilen.

Die Matte mit der Masse im Ofen für ca. 10 bis 12 Minuten auf 80 Grad oder bei Zimmertemperatur 6 bis 8 Stunden trocknen lassen. Soll die Spitze stabiler werden, den Vorgang einfach wiederholen. die Spitzen vorsichtig von der Silikonmatte lösen und an Ihre Torten mit essbaren Kleber anbringen.

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.

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
17.01.2019

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.01.2019

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
17.01.2019

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sekundärverpackung

Die Sekundärverpackung stammt aus dem EU Raum. Sie ist konform mit den Regelungen der DLGS n.152 und der Richtlinie 94/62/EG sowie den geforderten Grenzwerten an Schwermetallen (Quecksilber, Chrom(VI)-oxid, Blei und Cadmium). Das verwendete Papier stammt aus

nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC, PEFC). Das verwendete Material ist zu 100% recyclebar.

Den Komponenten der Verpackungen wurden keine schädlichen oder gefährlichen Stoffe zugesetzt. Sie entsprechen den Anforderungen der REACH Richtlinien.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
17.01.2019

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.01.2019

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
17.01.2019