

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

Popping Candy dunkle Schokolade Callebaut MonaLisa

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: ML-200001
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 0,65kg Streuer

Datenlink-ID: DL-321-OCA
 GTIN: 8711177630113

Produktkennung: Kennzeichen
 0,65kg Streuer

Gültig ab Datum
 05.07.2021

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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 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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1870 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	447 kcal
Fett	16,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,2 g
Kohlenhydrate	67,9 g
davon Zucker	58,7 g
Ballaststoffe	6,3 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Kakaomasse	
Kakaobutter	
Glukose	
Milchzucker	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
Schaummittel: Kohlendioxid (E290)	
Reisstärke	
Kakaopulver	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	
Überzugsmittel: Gummi arabicum (E414)	

Kennzeichnungs-pass

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-200001
Artikelbezeichnung:	Popping Candy dunkle Schokolade Callebaut MonaLisa Streuer
Nettogewicht:	0,650 kg
Lagerung:	Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF), geruchsfreien Umgebung
Haltbarkeit ab Produktion:	12 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Chemische Grenzwerte:

Feuchtigkeit max 2,50% 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

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.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

zusätzliche Informationen:

Halal: zertifiziert
Vegetarisch: geeignet
Koscher: Zertifikat auf Anfrage



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021