

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

Puderfarbe Pearl Violett

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer LE-10023
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
3 gr

Datenlink-ID DL-AC1-462
GTIN 4051662074133

Produktkennung: Kennzeichen
3 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

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	105 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	25 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	5,2 g
Salz	1,45 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Farbstoff: Titandioxid (E171)	
Farbstoff: echtes Karmin (E120)	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Trennmittel: Kaliumaluminiumsilikat (E555) [3,85 g]	

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:	Puderfarbe Pearl Violett
Artikelnummer:	LE-10023
Sensorik:	Puder
Verkaufseinheit:	3 g je Dose
Nettovolumen:	3 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Gebrauch:

Produkt für die Färbung von Lebensmitteln, im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung begrenzte Verwendung. Das Pulver direkt zu dem zu färbenden Produkt geben oder mit einem Pinsel auf der zu dekorierenden Oberfläche aufbringen.

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Nicht Akzeptable kritische Grenze</u>
Totalkeimzahl	<10.000 KBE*/g
Hefe und Schimmel DG	<10.000 KBE*/g
Gesamtzahl coliforme Bakterien	negativ in 1 g

*Koloniebildende Einheit

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.

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

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
19.01.2019

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
19.01.2019

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
19.01.2019

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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
19.01.2019

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
19.01.2019

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
19.01.2019