

Ausrollfondant, weiß

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer FONDANT.W
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
500g

Datenlink-ID DL-673-CBB
GTIN 4051662022257

Produktkennung: Kennzeichen
500g

Gültig ab Datum
09.09.2021

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 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 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 checked="" 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

weiße Modelliermasse

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1721 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	411 kcal
Fett	6,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	87,3 g
davon Zucker	85,4 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,03 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	82%
pflanzliches Fett [Pflanzlicher Ursprung: Palm, Palmkern]	6%
Glukosesirup	6%
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	< 2%
Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose (E466)	< 2%
Verdickungsmittel: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	< 2%
Feuchthaltemittel: Invertase (E1103)	< 2%

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH Telefon: 02241-39703-0 E-Mail: info@jacobi-decor.de
Maarstraße 72, Fax: 02241-39703-99 Internet: www.jacobi-decor.de
53842 Troisdorf

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung: weißes Ausrollfondant
Artikelnummer: FONDANT.W
Geruch: Neutral
Geschmack: Süß
Verkaufseinheit: 500g
Nettogewicht: 500g
Lagerung: Kühl (15 - 20°C), dunkel und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Haltbarkeit ab
Produktion: 18 Monate - Originalverpackt in Folie

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Nicht Akzeptable kritische Grenze</u>
Totalkeimzahl PCA	<20.000 KBE*/g
Hefe und Schimmel DG	<500 KBE/g
Enterobacteriaceae VRBG	<100 KBE/g.

*Koloniebildende Einheit

Geeignete für die Ernährungsformen:

Vegetarier: Ja
Veganer: Ja
Halal: Ja
Glutenfrei: Ja
Laktosefrei: Ja

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
09.09.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
09.09.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
09.09.2021

Lebensmittelsicherheit

Das produzierende Unternehmen ist seit 2001 nach BRC zertifiziert.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen europäischen Lebensmittelrechts.

Die Menge an chemischen Verunreinigungen (Rückstände von Pestiziden / Insektiziden, Schwermetallen, Mykotoxine etc.) entsprechen den Standards des europäischen Lebensmittelrechts. Eine Suche nach Metallen wird durchgeführt.

Dieses Produkt ist frei von physikalischer Verunreinigung (wie Holz, Glas, Kunststoff etc.) und frei von Insekten oder anderen Verunreinigungen tierischen Ursprungs.

Dieses Produkt enthält keine bestrahlten Zutaten.

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält. Es werden ausschließlich GVO-freies Sojamehl und Sojabohnen von anerkannten Lieferanten, die garantieren, dass die Sojabohnen nicht genetisch verändert wurden, verwendet.

In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Eine RSPO Zertifizierung liegt vor.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement