

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 Glanz Gold (Bright)

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-10040  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 3 g

Datenlink-ID: DL-2E8-924  
 GTIN: 4051662075031

Produktkennung: Kennzeichen  
 3 g

Gültig ab Datum  
 01.07.2021

### Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	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"/>
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte</b>	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"/>
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere</b>	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)	0 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	0 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Farbstoff: Titandioxid (E171)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Farbstoff: Pflanzenkohle (E153)	

# 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 Glanz Gold (Bright)
Artikelnummer:	LE-10040
Sensorik:	Puder
Verkaufseinheit:	3 g je Dose
Nettovolumen:	3 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 50°C schützen. Kühl und trocken.
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Maximale Dosierung:	quantum satis cat. 5.4 Allegato II/ Annex II Reg. 1333/2008

## **Warnung**

Aufgrund der Eigenschaften des Rohmaterials kann es leichte Abweichungen bei der Farbe des Produkts geben.

## **Gebrauch:**

Produkt für die Färbung von Lebensmitteln, insbesondere für Konditorei- und Backwaren. Das Pulver direkt zu dem zu färbenden Produkt geben oder mit einem Pinsel auf der zu dekorierenden Oberfläche aufbringen.

## **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. Uraz  
Qualitätsmanagement  
01.07.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
01.07.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
01.07.2021

## 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 Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
01.07.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
01.07.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
01.07.2021