

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

## Kuchen Tattoos Baustelle

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

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

Produktnummer: E-1804  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 1 Stück

Datenlink-ID: DL-BBC-FBE  
 GTIN: 4051662088222

Produktkennung: Kennzeichen  
 1 Stück

Gültig ab Datum  
 04.02.2022

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

Fondant

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1706 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	407 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	98,2 g
davon Zucker	98,2 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	< 1,0 g
Salz	0,05 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Maltodextrin	
raffiniertes Palmöl	
Glucosesirup	
Tapiocastärke	
Maisstärke	
Pflanzenöl [Pflanzlicher Ursprung: Palmkern; Hydriertes Pflanzenöl]	
Vollmilchpulver	
Molkepulver	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
Verdickungsmittel: Xanthan (E415)	
Verdickungsmittel: Traganth (E413)	
Verdickungsmittel: Cellulosegummi (E466)	

Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E412)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	
Süßungsmittel: Sorbit (E420)	
Süßungsmittel: Glycerin (E422)	
Vanillearoma	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Karminrot (E120)	
Farbstoff: Carmoisin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Ponceau 4R (E124) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Farbstoff: Pflanzenkohle (E153)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	< 0,2%

# 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

## **Produktspezifikation**

### **Artikelangaben:**

Artikelbezeichnung:	Kuchen Tattoo Baustelle
Artikelnummer:	E-1804
Verkaufseinheit:	1 Stück
Verpackung:	zwischen Polyethylenfolien gelegt und in einem PVC-Beutel mit Aluminiumfolie verschlossen.
Lagerung:	Zimmertemperatur 18-23°C, trocken und kühl. Vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	18 Monate
Ursprungsland:	Griechenland

### **Sensorische Daten:**

Farben:	Aus verschiedenen Farben bedruckt
Aussehen:	Flacher Gegenstand in runder oder rechteckiger Form gearbeitet.
Geruch:	Vanille
Geschmack:	charakteristisch süß

### **Chemische Daten:**

Feuchtigkeit:	< 14%
Kohlenhydrate - Zucker:	> 95%

### **Mikrobiologische Daten:**

#### **Organismus**

Gesamtkeimzahl	< 10 <sup>3</sup> KBE*/g
E. Coli	< 10 <sup>2</sup> KBE/g
Staphylokokken	< 10 <sup>3</sup> KBE/g
Salmonellen	Negativ in 25 g
Listerien	Negativ in 25 g

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
04.02.2022

Geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
04.02.2022

Freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
04.02.2022

# JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

## **Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien:**

Alle Arten von Verpackungen wurden geprüft und entsprechend der Richtlinie 10/2011 in Bezug auf die Migration von Kontaminanten in Lebensmitteln.

## **Gentechnik:**

Das Produkt selbst, sowie die verwendeten Rohstoffe (auch Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) sind nicht aus oder unter Zuhilfenahme von gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden.

Es ist somit nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (VO EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig und kann als GVO-frei ausgewiesen werden.



Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement