

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

## Zuckeraufleger Kreuz blau 95 x 150 mm Kommunion/Konfirmation

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

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

Produktnummer: SB-1-500009 1 STÜCK  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 1 Stück

Datenlink-ID: DL-D84-20C  
 GTIN: 4051662070982

Produktkennung: Kennzeichen  
 1 Stück

Gültig ab Datum  
 08.01.2022

### 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	<b>X</b>	
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	<b>X</b>	
	Roggen		
	Gerste		
	Hafer		
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
	Mandeln		
	Haselnüsse		<b>X</b>
	Walnüsse		
	Kaschunüsse		
	Pecannüsse		
	Paranüsse		
	Pistazien		
	Makadamianüsse		
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l		<b>X</b>
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

## Bezeichnung

Dekoraufleger

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

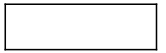
Energie (Kilojoule)	1643 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	392 kcal
Fett	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	89,0 g
davon Zucker	81,4 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	0,1 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Glucosesirup [Weizen, Mais]	
Palmöl [Nicht hydriert]	
Wasser	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	
Ethanol	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Oleat (Polysorbat 80) (E433)	
Farbstoff: Azorubin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151)	

Kennzeichnungspass

Farbstoff: Gelborange S (E110) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]



# Kennzeichnungspass

## Produktspezifikation

### Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	Zuckeraufleger Kreuz Blau 95 x 150 mm Kommunion / Konfirmation
Artikelnummer:	SB-1-500009 1 STÜCK
Verkaufseinheit:	1 Stück
Maße:	ca. 95 x 150 mm
Produktbeschreibung:	Bedruckter Aufleger zum Dekorieren von Torten, Kuchen, Kleingebäck und anderen Backwaren.
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland	Deutschland

### Mikrobiologische Daten:

#### Lebensmittelfarben:

##### Organismus

Totalkeimzahl  
Hefe und Schimmel DG  
Gesamtzahl coliforme Bakterien

##### Nicht Akzeptable kritische Grenze

<10.000 KBE\*/g  
<10.000 KBE\*/g  
negativ in 1 g

#### Zuckeraufleger:

##### Organismus

ACC @ (30°C)  
Enterobacteriaceae  
Hefe und Schimmel  
Coagulase +ve Staphylococci  
Salmonellen in 25g

<1.000 KBE\*/g  
< 20 KBE\*/g  
< 200 KBE\*/g  
<20 KBE\*/g  
negativ in 25g

\*KBE = Koloniebildende Einheiten

### Warnung

Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

## Ernährungsform

Ovo-Lacto-Vegetarier: Ja  
Veganer: Ja

## 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.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
08.01.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
08.01.2022

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
08.01.2022