

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 Blau für fetthaltige Lebensmittel

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

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

Produktnummer: LE-151-68  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 25 g

Datenlink-ID: DL-62B-B42  
 GTIN: 4051662033321

Produktkennung: Kennzeichen  
 25 g

Gültig ab Datum  
 24.03.2022

### 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 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  100ml

Verarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	0 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	0 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,1 g
Salz	1,57 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	

# 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 Blau für fetthaltige Lebensmittel AF
Artikelnummer:	LE-151-68
Sensorik:	Puder
Verkaufseinheit:	25 g je Dose
Nettovolumen:	25 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Maximal Dosierung	0,5 g/Kg cat. 5.4 Reg.1129/2011
Ursprungsland	Italien
Haltbarkeit ab Produktion:	36 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.

## **Warnung**

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

## **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

## **Aluminiumgehalt:**

Der Aluminiumgehalt dieses Produktes beträgt (gem. Reg. 1333/2008 und den nachfolgenden Änderungen) 28g / 100 g.

## **GMO:**

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
24.03.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
24.03.2022

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
24.03.2022

# JACOBI DECOR

*Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren*

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 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  
24.03.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
24.03.2022

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
24.03.2022