

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

## Airbrushfarbe Zitronengelb Azofrei

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

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

Produktnummer: LE-132221  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 100 ml

Datenlink-ID: DL-03F-BA2  
 GTIN: 4051662032959

Produktkennung: Kennzeichen  
 100 ml

Gültig ab Datum  
 04.02.2020

### 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

Dekor

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	58 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	14 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,1 g
Salz	< 0,01 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Wasser	
Farbstoff: Kurkumin (E100)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	

# Kennzeichnungs-pass

# 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:	Airbrushfarbe Zitronengelb Azofrei
Artikelnummer:	LE-132221
Sensorik:	Flüssig
Verkaufseinheit:	100 ml je Flasche
Nettovolumen:	100 ml
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Maximal Dosierung	5 g/Kg cat. 5.4 Reg.1129/2011
Ursprungsland	Italien

## **Gebrauch:**

Produkt für die Färbung von Lebensmitteln. Vor Gebrauch gut schütteln, mit der Airbrushpistole auf den zu dekorierenden Bereich sprühen. Falls das Produkt länger nicht benutzt wurde mit einem kleinen Spatel gründlich durchmischen. Nach Gebrauch die Spritzpistole sorgfältig reinigen.

## **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

### **Nicht Akzeptable kritische Grenze**

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

Erstellt  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
12.02.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
12.02.2020

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
12.02.2020

# JACOBI DECOR

*Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren*

## **GMO:**

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.

## **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 Heinzen  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
12.02.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
12.02.2020

freigegeben  
Ak. Heinzen  
Qualitätsmanagement  
12.02.2020