

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

Ausrollfondant, gelb

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: RF 42529
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 250g

Datenlink-ID: DL-431-B46
 GTIN: 4051662066671

Produktkennung: Kennzeichen
 250g

Gültig ab Datum
 20.07.2017

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	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"/>
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bezeichnung

farbige Modelliermasse

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1673 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	400 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	86,7 g
davon Zucker	85,3 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,12 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	80%
Glukosesirup	7%
Pflanzliche Fette [Pflanzlicher Ursprung: Palm, Palmkern]	5%
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	< 2%
Verdickungsmittel: Xanthan (E415)	< 2%
Verdickungsmittel: Natriumcarboxymethylcellulose (E466)	< 2%
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	< 2%
natürliches Aroma	< 2%
Konservierungsstoff: Sorbinsäure (E200)	< 2%
Säureregulatoren: Citronensäure (E330)	< 2%
Farbstoff: Carotine (E160a)	< 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

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung: Ausrollfondant, gelb
Artikelnummer: RF 42529
Geruch: Neutral
Geschmack: Süß
Verkaufseinheit: 250g
Nettogewicht: 250g
Lagerung: Kühl (15 - 20°C), dunkel und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate - Originalverpackt in Folie

Mikrobiologische Daten:

Organismus	Nicht Akzeptable kritische Grenze
Totalkeimzahl PCA	<20.000 KBE*/g
Hefe und Schimmel DG	<500 KBE/g
Enterobacteriaceae VRBG	<100 KBE/g.

*Koloniebildende Einheit

Geeignete für die Ernährungsformen:

Vegetarier: Ja
Veganer: Ja
Halal: Ja
Glutenfrei: Ja
Laktosefrei: Ja

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
20.07.2017

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.07.2017

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
20.07.2017

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Lebensmittelsicherheit

Das produzierende Unternehmen ist seit 2001 nach BRC zertifiziert.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen europäischen Lebensmittelrechts.

Die Menge an chemischen Verunreinigungen (Rückstände von Pestiziden / Insektiziden, Schwermetallen, Mykotoxine etc.) entsprechen den Standards des europäischen Lebensmittelrechts. Eine Suche nach Metallen wird durchgeführt.

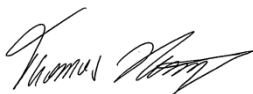
Dieses Produkt ist frei von physikalischer Verunreinigung (wie Holz, Glas, Kunststoff etc.) und frei von Insekten oder anderen Verunreinigungen tierischen Ursprungs.

Dieses Produkt enthält keine bestrahlten Zutaten.

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält. Es werden ausschließlich GVO-freies Sojamehl und Sojabohnen von anerkannten Lieferanten, die garantieren, dass die Sojabohnen nicht genetisch verändert wurden, verwendet.

In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Eine RSPO Zertifizierung liegt vor.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
20.07.2017

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
20.07.2017

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
20.07.2017