

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

Crispearls white chocolate Callebaut Mona Lisa

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: ML-100004
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 0,8kg

Datenlink-ID: DL-4B2-558
 GTIN: 8711177638164

Produktkennung: Kennzeichen
 0,8kg

Gültig ab Datum
 05.07.2021

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

Bezeichnung

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2122 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	507 kcal
Fett	24,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,8 g
Kohlenhydrate	64,9 g
davon Zucker	56,3 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,64 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Kakaobutter	
Vollmilchpulver	
Molkenpulver [Milch]	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Weizenmehl	
Weizenmalzmehl	
Stärke [Weizen]	
Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500ii)	
Salz	
Glukosesirup	
Überzugsmittel: Gummi arabicum (E414)	

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:

Artikelnummer ML-100004
Artikelbezeichnung: Crispearls white chocolate Callebaut Mona Lisa
Nettogewicht: 0,800 kg
Bruttogewicht: 0,820 kg
Lagerung: Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF),
geruchsfreien Umgebung
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate
Ursprungsland: Belgien

Chemische Grenzwerte:

Feuchtigkeit max 1% IOCCC1(1952)

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
Gesamtkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528-2
Coliforme Bakterien	10/g	ISO4832
Escherichia coli	abwesend/g	ISO16649-2
Salmonellen	abwesend/25g	ISO6579

GMO:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) enthält. In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Komplette Einhaltung der schweizerischen Gesetzgebung, insbesondere der Verordnung VGVV vom 23. November 2005.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

zusätzliche Informationen:

Halal: zertifiziert
Vegetarisch: geeignet
Koscher: Zertifikat auf Anfrage



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.07.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.07.2021