

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

Kelmy Frosting Pulver Vanille

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: KE-2002
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 300g

Datenlink-ID: DL-FD3-9F6
 GTIN: 8436040456767

Produktkennung: Kennzeichen
 300g

Gültig ab Datum
 31.08.2021

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	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	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"/>
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

Backmischung

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2005 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	479 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	57 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	1 g
Salz	0,11 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Glukosesirup	
pflanzliches Öl [Vollkommen hydriert]	
Palmkernöl	
Palmkernöl [Vollkommen hydriert]	
modifizierte Stärke	
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
Milchprotein	
Stabilisator: Kaliumphosphate (E340)	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Farbstoff: Riboflavin (E101) [und Aroma]	

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
---	---	---

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	KE-2002
Artikelbezeichnung:	Kelmy Frosting Pulver Vanille
Nettogewicht:	300g
Lagerung:	Kühl, trocken, vor Sonneneinstrahlung schützen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Produktbeschreibung

Pulver zur Herstellung von Frosting oder Buttercreme zum Dekorieren von Kuchen, Cupcakes und Dessertfüllungen.

Chemische und physikalische Daten:

Determination	Methode	Ergebnis
pH 20° C (10%)	PNT-FQ002	6,50 – 7,50 ± 0,5
Feuchtigkeitsgehalt (105°C)	PNT-FQ004	1,3 – 2,3 %

Sensorik:

Aussehen:	weißes Pulver
Geschmack:	Vanille
Geruch:	Vanille

Mikrobiologische Daten:

Determination	Code	Limit
Gesamtkeimzahl	PNT-M002	<10.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	PNT-M005	Abwesend in 1 g
Coliforme	PNT-M004	Abwesend in 1 g
Staphylococcus aureus	PNT-M008	Abwesend in 0,1 g
Escherichia coli	PNT-M004	Abwesend in 1 g
Salmonellen	PNT-M006	Abwesend in 25 g
Hefe und Schimmelpilze	PNT-M009	<500 kbE/g

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.09.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.09.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.09.2021

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Kontaminierung:

Determination	Code	Limit
Melamina	L. E.	Max. 2,5 mg/kg

Verpackung:

In PP + PE - Tüten mit einem Nettogewicht von 300 g

Erklärungen:

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.09.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
06.09.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
06.09.2021