

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, rot

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

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

**Produktnummer** RF 42501  
**Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde**  
250g

**Datenlink-ID** DL-884-9DA  
**GTIN** 4051662066534

**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
<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 type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte</b>	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"/>
<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 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

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%
pflanzliches Fett [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: Allurarot AC (E129) [Dieser Farbstoff kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen]	< 2%

Kennzeichnungspass

# 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, rot  
Artikelnummer: RF 42501  
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:**

<b>Organismus</b>	<b>Nicht Akzeptable kritische Grenze</b>
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