

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

## Power Flower Blau

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

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

**Produktnummer** PF-012315  
**Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde**  
50g NON AZO

**Datenlink-ID** DL-5EB-CBF  
**GTIN** 5415050123152

**Produktkennung: Kennzeichen**  
50g NON AZO

**Gültig ab Datum**  
07.10.2020

### 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 checked="" 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 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

Lebensmittelfarbstoff

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2258 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	539 kcal
Fett	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	37,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	60,0%
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	40,0%

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

E-Mail: info@jacobi-decor.de  
Internet: www.jacobi-decor.de

## **Artikelangaben:**

Artikelbezeichnung:	Power Flower Blau Azofrei
Artikelnummer:	PF-012315
Nettogewicht:	50g
Maße:	55x55x98 mm
Lagerung:	Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung schützen.
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Ursprungsland	Belgien

## **Lagerung:**

Temperatur:	12 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	<70 %

Das Produkt sollte vor Luft, Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

## **Ernährungsformen**

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganer	Ja

## **Physikalische Daten:**

Farben:	Blau
Geruch:	k.A.
Geschmack	k.A.
Textur:	homogene Masse

## **Chemische Daten und rechtliche Daten berechnet gemäß EU**

### **Richtlinie 2000/36/EG**

Feuchtigkeit	Max.	2,5%
--------------	------	------

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
07.10.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
07.10.2020

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
07.10.2020

# JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

## Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Max Wert</u>	<u>Methode</u>
Totalkeimzahl	5 000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO7251
Salmonellen	0/10g	ISO6579

## Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

Pigmentgehalt

<u>Pigment</u>	<u>Pigmentkonzentration</u>	<u>Aluminiumkonzentration</u>
E133	48.000 mg/kg	108.000 mg/kg

Maximal zulässige Konzentration im Endprodukt für den direkten Verbrauch gemäß der europäischen Gesetzgebung.

<u>Kategorie</u>	<u>Pigmentgehalt<sup>(B)</sup></u>	<u>Aluminiumgehalt<sup>(C)</sup></u>
Süßwaren <sup>(A)</sup>	300 mg/kg	70 mg/kg
Dekoration <sup>(A)</sup>	500 mg/kg	300 mg/kg
Backwaren <sup>(A)</sup>	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Eis <sup>(A)</sup>	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Dessert <sup>(A)</sup>	150 mg/kg	15 mg/kg

<sup>(A)</sup> Pro Kategorie muss die niedrigste Stufe eingehalten werden

<sup>(B)</sup> Die Grenze gilt für die Farbe, die einzeln oder in Kombination mit einer oder mehreren Farben E100, E102, E120, E122, E129, E131, E132, E133, E142, E151, E155, E160e, E161b verwendet wird.

<sup>(C)</sup> Die Grenze gilt für den Gesamtaluminiumgehalt im Endprodukt.

Dieses Produkt wurde gemäß der europäischen Gesetzgebung hergestellt.

Zur Einhaltung lokaler Vorschriften in anderen Regionen, informieren Sie sich bitte über Ihre örtlichen Regularien.



Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
07.10.2020

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
07.10.2020

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
07.10.2020