

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

Airbrushfarbe Schwarz AF

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-132225
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 100 ml

Datenlink-ID: DL-8D2-301
 GTIN: 4051662032997

Produktkennung: Kennzeichen
 100 ml

Gültig ab Datum
 10.04.2024

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 checked="" type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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

Dekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	114 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	27 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	6,4 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,94 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Wasser	
Farbstoff: Ammoniumsulfid-Zuckerulör (E150d)	
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	

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:	Airbrushfarbe Schwarz Azofrei
Artikelnummer:	LE-132225
Verkaufseinheit:	100 ml
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Haltbarkeit ab Produktion:	Siehe Boden der Verpackung
Maximal Dosierung	50,00 g/kg Cat. 5.4 AllegatoII/AnnexII Reg.1333/2008
Ursprungsland	Italien

Gebrauch:

Das Produkt ist zum Färben von Lebensmitteln insbesondere für Creme-basierte Feinbackwaren, Zuckerpasten und Kuchen geeignet. Vor dem Gebrauch gut schütteln. Das Produkt direkt per airbrush auf die zu dekorierende Oberfläche aufsprühen. Nach dem Gebrauch ist der Airbrush mit Wasser oder Alkohol zu reinigen.

Warnung

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<1.000 KBE/g
<1.000 KBE/g
negativ in 1 g

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.04.2024

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Aluminiumgehalt:

N/A

GMO:

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).
In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011 sowie 231/2012 und deren nachfolgenden Änderungen.

Sekundärverpackung

Die Sekundärverpackung stammt aus dem EU Raum. Sie ist konform mit den Regelungen der DLGS n.116/2020 und der Richtlinie 851/2018 und 852/2018 sowie 129/97/CE und entspricht somit den geforderten Grenzwerten an Schwermetallen (Quecksilber, Chrom(VI)oxid, Blei und Cadmium). Das verwendete Papier stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC, PEFC). Das verwendete Material ist zu 100% recyclebar. Den Komponenten der Verpackungen wurden keine schädlichen oder gefährlichen Stoffe zugesetzt. Sie entsprechen den Anforderungen der REACH Richtlinien.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
10.04.2024