

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

Puderfarbe Violett für fetthaltige Lebensmittel

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-151-69
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 25gr

Datenlink-ID: DL-03D-8C1
 GTIN: 4051662033338

Produktkennung: Kennzeichen
 25gr

Gültig ab Datum
 17.04.2024

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

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	0 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	0 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	1,23 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Farbstoff: Azorubin (E122) [Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen]	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	

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:	Puderfarbe Violett für fetthaltige Lebensmittel
Artikelnummer:	LE-151-69
Sensorik:	Puder
Verkaufseinheit:	25 g je Dose
Nettovolumen:	25 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen, gut verschlossen an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren
Maximale Dosierung:	0,50 g/kg cat 5.4 AllegatoII/AnnexII Reg 1333/2008
Haltbarkeit ab Produktion:	Siehe Boden der Verpackung

Gebrauch:

Produkt zur Färbung von Lebensmitteln insbesondere für Creme-basierte Feinbackwaren, Zuckerpasten und Kuchen geeignet. Das Pulver direkt zu dem zu färbenden Produkt geben, oder mit einem Pinsel auf der zu dekorierenden Oberfläche aufbringen.

Warnung:

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich. Der verwendete Azofarbstoff kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien

*koloniebildende Einheit

Nicht Akzeptable kritische Grenze

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

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.04.2024

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Aluminiumgehalt:

Der Aluminiumgehalt dieses Produktes beträgt (gem.Reg. 1333/2008 und den nachfolgenden Anpassungen) 21,37 g/ 100 g.

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 den Richtlinien 851/2018 und 852/2018 sowie 129/97/EC 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
17.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.04.2024