

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 wasserlöslich grün AF

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-154-06
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 25gr

Datenlink-ID: DL-F94-EDE
 GTIN: 4051662033529

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 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1564 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	374 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	92,0 g
davon Zucker	4,9 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,24 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Färberdistel Gesamtextrakt	
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 wasserlöslich grün AF
Artikelnummer:	LE-154-06
Verkaufseinheit:	25 g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen, gut verschlossen, kühl und trocken lagern
Maximale Dosierung:	50,00 g/kg cat.5.4 AllegatoII/Annex// Reg.1333/2008
Haltbarkeit ab Produktion:	Siehe Boden der Verpackung

Gebrauch:

Wasserlösliches Pulver zum Färben, insbesondere von Süßwaren und Feinbackwaren (Feingebäck, Kekse, Kuchen und Waffeln) 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. Das Pulver hat nicht zwangsläufig die auf dem Label angegebene Farbe. Erst nach Hinzufügen von Wasser wird die richtige Farbe ersichtlich.

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
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:

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/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