

Royal Icing 1Kg

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer R.I.1000
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
Eiweißspritglasur in Pulverform 1Kg

Datenlink-ID DL-3CO-6A6
GTIN 4051662052025

Produktkennung: Kennzeichen
Eiweißspritglasur in Pulverform 1Kg

Gültig ab Datum
24.07.2024

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II in Rezeptur / als Zutat enthalten Kreuzkontamination

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

Kennzeichnungs

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.

Bezeichnung

Weißer Glasur

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1688 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	403 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	97 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,10 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Eiweißpulver	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Schaummittel: Triethylcitrat (E1505)	

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:	Royal Icing 1Kg Eiweißspritzglasur in Pulverform
Artikelnummer:	R.I.1000
Nettogewicht:	1000 g
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate, vor dem aufgedruckten Haltbarkeitsdatum verbrauchen
Ursprungsland:	Spanien

Lagerung:

Das Produkt sollte bei Raumtemperatur, kühl und trocken gelagert werden. Vor Sonneneinstrahlung schützen. Um Feuchtigkeit zu verhindern, die Verpackung geschlossen halten.

Gebrauch:

Zur Herstellung einer harten Glasur:

250g Puder mit 30g Wasser für etwa 10 Minuten mit dem Mixer auf Stufe 2 verrühren, ohne dabei Luft unterzuheben. Sie erhalten eine weiße Glasurmasse mit fester Konsistenz.

Zur Herstellung einer Glasur mittlerer Festigkeit:

250g Puder mit 40g Wasser für etwa 10 Minuten mit dem Mixer auf Stufe 2 verrühren, ohne dabei Luft unterzuheben. Sie erhalten eine weiße Glasurmasse mit mittlerer Konsistenz.

Zur Herstellung einer weichen Glasur:

250g Puder mit 60g Wasser für etwa 10 Minuten mit dem Mixer auf Stufe 2 verrühren, ohne dabei Luft unterzuheben. Sie erhalten eine weiße Glasurmasse mit weicher Konsistenz.

Nach Belieben können Lebensmittelfarbstoffe zugesetzt werden um das gewünschte Farbergebnis zu erhalten.

Reste des zubereiteten Produktes können gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
24.07.2024

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2024

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Physikalisch-Chemische Werte

Ph Wert	4,1-5,1 +/- 0,5
Feuchtigkeit	0,2-0,6%

Ernährungsformen

Halal	zertifiziert
Kosher	zertifiziert

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Max. Wert</u>	<u>Methode</u>
TPC	<10000 cfu/g	PNT-M002
Enterobacteriaceae	nicht nachweisbar in 1g	PNT-M005
Coliforms	nicht nachweisbar in 1g	PNT-M004
Staph. aureus	nicht nachweisbar in 0,1g	PNT-M008
E.Coli	nicht nachweisbar in 1g	PNT-M004
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25g	PNT-M006
Hefen u. Schimmel	<500 cfu/g	PNT-M009

Sensorik:

Farbe, Geschmack und Geruch sind charakteristisch für Produkte aus Zuckermixen mit Eiweißen.

Erklärungen:

GMO:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GMO) enthält. In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Ionisierende Strahlung:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
24.07.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
24.07.2024