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

"Magic Decor" Pulver zur Herstellung von Spitzendekorationen

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer MD-000
Datenlink-ID DL-848-C77
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde 500g
GTIN 4051662068583

Produktkennung: Kennzeichen 500g
Gültig ab Datum 12.12.2022

Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrsbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)			
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Mandeln			
Haselnüsse			
Walnüsse			
Kaschunüsse			
Pecannüsse			
Paranüsse			
Pistazien			
Makadamianüsse			
Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulphite	>10mg/kg oder 10ml/l		
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Bezeichnung

Dekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge [X] 100g [ ] 100ml

Verarbeitungsstatus [X] unzubereitetes Produkt [ ] zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1413 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	337 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	84 g
davon Zucker	27 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	0,06 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kartoffelstärke	
Glukosesirup, getrocknet	
Zucker	
modifizierte Stärke	
Verdickungsmittel: Natriumalginat (E401)	
Verdickungsmittel: Xanthan (E415)	
Verdickungsmittel: Traganth (E413)	
Farbstoff: Calciumcarbonate (E170i)	
Maisstärke	
Maltodextrin	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Säureregulatoren: Citronensäure (E330)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	

Kennzeichnungspass

Vanillearoma	

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:	„Magic Decor" Pulver zur Herstellung von Spitzendekorationen
Artikelnummer:	MD-000
Verkaufseinheit:	500 g
Lagerung:	Vor Licht und Luft schützen, verschlossen bei 20-25°C lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
Maximal Dosierung:	Pulver 100 g, Heißes Wasser 80/100 g
Farbe:	Weiß
Geschmack/Geruch:	Vanille
Ursprungsland	Italien

Gebrauch:

Das Produkt ist zur Herstellung von Spitzendekorationen für Konditorei- und Backwaren geeignet. Das Pulver bei mittlerer Geschwindigkeit mit Wasser mischen bis es glatt gerührt ist. Die Masse mit einem Spatel vorsichtig in die Form geben. Die Trockenzeit variiert je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit und beträgt mindestens 45 Minuten. Die Form kann auch im Ofen bei 80°C für 10-15 Minuten getrocknet werden. Danach das Produkt vorsichtig aus der Form nehmen.

Das Produkt erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen der EG Verordnungen 1169/2011.

Thomas Heinzen
Geschäftsführer

Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt	geprüft	freigegeben
Ak. Uraz	T. Heinzen	Ak. Uraz
Qualitätsmanagement	Geschäftsleitung	Qualitätsmanagement
12.12.2022	12.12.2022	12.12.2022