

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

Zuckerstreusel, schwarz-rot-gold 50 gr

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: CON-D-300-SRG-50gr
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 50g

Datenlink-ID: DL-701-CE9
 GTIN: 4051662069412

Produktkennung: Kennzeichen
 50g

Gültig ab Datum
 04.06.2023

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

Bezeichnung

Zuckerstreusel

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1756 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	419 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	95,0 g
davon Zucker	87 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Puderzucker	84%
Wasser	5%
Sonnenblumenöl [High-Oleic]	5%
Kartoffelstärke	4%
Reismehl	2%
natürliches Vanillearoma	< 0,5%
Farbstoff: Pflanzenkohle (E153)	< 0,5%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	< 0,5%
Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555)	
Färberdistel	< 0,5%
Zitronenextrakt	< 0,5%
Überzugsmittel: Schellack (E904)	< 0,5%

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-D-100004
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm rot 15Kg CLEAN LABEL
Nettogewicht:	15Kg
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	730 Tage
Verwendungszweck:	Dekoration für Gebäck, Eis und Kuchen
Ursprungsland:	Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Enterobacteriaceae		< 100 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
Listeria	Negativ /25g	
E-Coli		<10 cfu/g
Staphylococcus coagulase+		<10 cfu/g

Physikalische Eigenschaften:

	Minimum / Durchschnitt / Maximum
Maß/Schnittgröße	1,2 mm Durchmesser, Größe 3-6 mm
Wassergehalt Maximum	1,6%
PH-Wert	<4,6
Aw-Wert	<0,6
Defekte Teile	maximum 5%
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
19.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
19.05.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
19.05.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Rot
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Ernährungsformen:

Halal	nicht geeignet
Kosher	zertifiziert
Ovolactovegetarier	geeignet
Veganer	geeignet
Diabetiker	geeignet

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.

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Bestrahlung

Es wird erklärt, dass das Produkt oder seine Inhaltsstoffe weder mit ionisierenden noch mit radioaktiven Strahlen behandelt wurden.

Das Produkt entspricht den Regularien (CE) 1333/2008, (UE) 1169/2011, (CE) 1881/2006, (CE) 1935/2004, (CE) 2073/2005 sowie deren Modifizierungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
19.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
19.05.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
19.05.2023

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-D-110010
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm gold 15Kg
Nettogewicht:	15Kg
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	730 Tage
Verwendungszweck:	Dekoration für Gebäck, Eis und Kuchen
Ursprungsland:	Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Enterobacteriaceae		< 100 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
Listeria	Negativ /25g	
E-Coli		<10 cfu/g
Staphylococcus coagulase+		<10 cfu/g

Physikalische Eigenschaften:

	Minimum / Durchschnitt / Maximum
Maß/Schnittgröße	3-6 mm Dicke
Wassergehalt Maximum	1,6%
PH-Wert	<4,6
Aw-Wert	<0,6
Defekte Teile	maximum 5%
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
22.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.04.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Gold
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Ernährungsformen:

Halal	nicht geeignet
Kosher	nicht geeignet
Ovolactovegetarier	nicht geeignet
Veganer	nicht geeignet
Diabetiker	nicht geeignet

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.

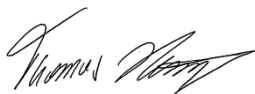
Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Bestrahlung

Es wird erklärt, dass das Produkt oder seine Inhaltsstoffe weder mit ionisierenden noch mit radioaktiven Strahlen behandelt wurden.

Das Produkt entspricht den Regularien (CE) 1333/2008, (UE) 1169/2011, (CE) 1881/2006, (CE) 1935/2004, (CE) 2073/2005 sowie deren Modifizierungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
22.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
22.04.2023

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-D-110008
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm schwarz 15Kg
Nettogewicht:	15Kg
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	730 Tage
Verwendungszweck:	Dekoration für Gebäck, Eis und Kuchen
Ursprungsland:	Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Enterobacteriaceae		< 100 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
Listeria	Negativ /25g	
E-Coli		<10 cfu/g
Staphylococcus coagulase+		<10 cfu/g

Physikalische Eigenschaften:

	Minimum / Durchschnitt / Maximum
Maß/Schnittgröße	3-6 mm Dicke
Wassergehalt Maximum	1,6%
PH-Wert	<4,6
Aw-Wert	<0,6
Defekte Teile	maximum 5%
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
23.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Schwarz
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Ernährungsformen:

Halal	nicht geeignet
Kosher	zertifiziert
Ovolactovegetarier	geeignet
Veganer	geeignet
Diabetiker	nicht geeignet

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.

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Bestrahlung

Es wird erklärt, dass das Produkt oder seine Inhaltsstoffe weder mit ionisierenden noch mit radioaktiven Strahlen behandelt wurden.

Das Produkt entspricht den Regularien (CE) 1333/2008, (UE) 1169/2011, (CE) 1881/2006, (CE) 1935/2004, (CE) 2073/2005 sowie deren Modifizierungen.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
23.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
23.04.2023