

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

Fondant PREMIUM weiß 1kg

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: RF 91702
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 1kg

Datenlink-ID: DL-4A0-129
 GTIN: 4051662078254

Produktkennung: Kennzeichen
 1kg

Gültig ab Datum
 29.03.2022

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

Fondant

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

| | |
|--|----------|
| Energie (Kilojoule) | 1647 kJ |
| Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ) | 393 kcal |
| Fett | 4,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,4 g |
| Kohlenhydrate | 86,1 g |
| davon Zucker | 85,5 g |
| Ballaststoffe | 0,7 g |
| Eiweiß | 0,0 g |
| Salz | 0,14 g |

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

| Bezeichnung | Anteil |
|--|--------|
| Zucker | 78% |
| Glukosesirup | 10% |
| Wasser | 5% |
| pflanzliches Fett [Pflanzlicher Ursprung: Palm, Palmkern] | 5% |
| Verdickungsmittel: Natriumcarboxymethylcellulose (E466) | < 2% |
| Verdickungsmittel: Traganth (E413) | < 2% |
| Feuchthaltemittel: Glycerin (E422) | < 2% |
| Säureregulatoren: Citronensäure (E330) | < 2% |
| Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471) | < 2% |
| Konservierungsstoff: Sorbinsäure (E200) | < 2% |
| natürliches Aroma | < 2% |

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

E-Mail: info@jacobi-decor.de
Internet: www.jacobi-decor.de

Artikelangaben:

| | |
|----------------------------|---|
| Artikelbezeichnung: | Fondant PREMIUM weiß |
| Artikelnummer: | RF 91702 |
| Geruch: | Neutral |
| Geschmack: | Leichte Süße |
| Verkaufseinheit: | 1000 g |
| Nettogewicht: | 1000 g |
| Lagerung: | Kühl (15-20°C), dunkel und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen |
| Haltbarkeit ab Produktion: | 18 Monate – Originalverpackt in Folie |

Mikrobiologische Daten:

| Organismus | max. Wert |
|--------------------|------------------|
| Totalkeimzahl | <20000cfu/g |
| Hefen und Schimmel | <500 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | <100 cfu/g |

Geeignete Ernährungsformen:

| | |
|--------------|----|
| Vegetarier: | Ja |
| Veganer: | Ja |
| Halal: | Ja |
| Glutenfrei: | Ja |
| Laktosefrei: | Ja |

Physikalische Kontrolle

Metalldetektion: Fe: 2,0mm, non-Fe: 2,0mm, SS: 2,0mm

Lebensmittelsicherheit

Das produzierende Unternehmen ist seit 2001 nach BRC zertifiziert.
Das Produkt entspricht den Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
29.03.2022

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2022

Die Menge an chemischen Verunreinigungen (Rückstände von Pestiziden/Insektiziden, Schwermetallen, Mykotoxine etc) entsprechen den Standards des europäischen Lebensmittelrechts. Eine Suche nach Metallen wird durchgeführt.

Dieses Produkt ist frei von physikalischer Verunreinigung (wie Holz, Glas, Kunststoff etc.) und frei von Insekten oder anderen Verunreinigungen tierischen Ursprungs.

Dieses Produkt enthält keine bestrahlten Zutaten.

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine genetisch veränderten Organismen (GVO) Enthält. Es werden ausschließlich GVO-freies Sojamehl und Sojabohnen von anerkannten Lieferanten, die garantieren, dass die Sojabohnen nicht genetisch verändert wurden, verwendet.

In Übereinstimmung mit den EU Richtlinien 1829/2003 und EU 1830/2003 ist das Produkt frei von Anmeldepflichten.

Eine RSPO Zertifizierung liegt vor.

Verpackung

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Anforderungen der EG-Verordnung 1935/2004 sowie zusätzlichen Gesetzen und Vorschriften. Alle Verpackungsmaterialien sind geeignet für Verpackungen von Lebensmitteln.

Migrationstests sind geeignet, um dieses zu belegen. Diese Pakete entsprechen somit den festgelegten Regeln in EU 10/2011, EU 2017/752 sowie zusätzlichen Gesetzen und Vorschriften.

Alle verwendeten Verpackungen enthalten kein Bisphenol.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement