

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

VELVET Kakaobutterspray weiß AF 400ml

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: LE-13024
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 400 ml

Datenlink-ID: DL-ADF-915
 GTIN: 4051662087232

Produktkennung: Kennzeichen
 400 ml

Gültig ab Datum
 06.12.2018

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

Kakaobutter

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	3014 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	720 kcal
Fett	80,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	49,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	
Farbstoff: Titandioxid (E171)	
Butan	
Isobutan	
Propan	

Kennzeichnungs

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelbezeichnung:	VELVET Kakaobutterspray weiß AF 400ml
Artikelnummer	LE-13024
Sensorik:	flüssig
Verkaufseinheit:	400 ml je Flasche
Nettogewicht:	400 ml
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Gebrauch:

Produkt für die Lebensmittelherstellung gewerblicher Weiterverarbeitung.
Zum Färben von Schokolade, zuckerhaltigen Produkten und Mandelgebäck.
Vor dem Gebrauch gut schütteln. Aus einer Entfernung von ca. 20 cm dünn und gleichmäßig auf die Oberfläche aufsprühen.

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Nicht Akzeptable kritische Grenze</u>
Totalkeimzahl	<10.000 KBE*/g
Hefe und Schimmel DG	<10.000 KBE*/g
Gesamtzahl coliforme Bakterien	negativ in 1 g

*Koloniebildende Einheit

Warnung:

Nicht gegen Flammen oder glühende Körper sprühen. Hochentzündlich.
Nicht rauchen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
Nicht verschlucken. Behälter steht unter Druck. Dämpfe nicht direkt einatmen.
Nicht in die Augen sprühen. Keine übermäßige Verwendung. Nur in gut belüfteten Räumen verwenden. Ohne ausreichende Lüftung ist die Bildung explosiver Gemische möglich. Nie gewaltsam öffnen oder verbrennen. Behälter nur vollständig entleert entsorgen

Erstellt

Ak. Heinzen

Qualitätsmanagement

10.12.2018

geprüft

T. Heinzen

Geschäftsleitung

10.12.2018

freigegeben

Ak. Heinzen

Qualitätsmanagement

10.12.2018

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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.152 und der Richtlinie 94/62/EG sowie 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 Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.12.2018

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.12.2018

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.12.2018