

LIPO Orange AF 100g

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer LE-46L10008
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
zur Färbung von fetthaltigen Lebensmitteln

Datenlink-ID DL-F32-3AD
GTIN 4051662097385

Produktkennung: Kennzeichen
zur Färbung von fetthaltigen Lebensmitteln

Gültig ab Datum
05.04.2024

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 checked="" 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 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"/>

Kennzeichnungspass

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

Lebensmittelfarbstoff

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2487 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	594 kcal
Fett	65,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	5,1 g
davon Zucker	4,8 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,01 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Rapsöl	
Farbstoff: Riboflavin (E101)	
Verdickungsmittel: Propylenglycol (E1520)	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
Farbstoff: Karminrot (E120)	

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:	LIPO Orange AF 100g zur Färbung von fetthaltigen Lebensmitteln
Artikelnummer:	LE-46L10008
Verkaufseinheit:	100g
Lagerung:	Vor Sonneneinstrahlung schützen, keinen Temperaturen über 50°C aussetzen. Kühl und trocken lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	Siehe Boden der Verpackung
Maximal Dosierung	20,0 g/Kg cat. 5.4 AllegatoII/AnnexII Reg.1333/2008
Ursprungsland	Italien

Gebrauch:

Das Produkt ist zum Färben von Fettmassen, insbesondere für Süßwaren und Backwaren geeignet. Vor Gebrauch gut schütteln, anschließend wird die Farbe zum Lebensmittel hinzugefügt.

Warnung

Nicht pur einnehmen. Leichte farbliche Variationen sind wegen der Eigenschaften der Rohstoffe möglich.

Mikrobiologische Daten:

Organismus

Totalkeimzahl
Hefe und Schimmel DG
Gesamtzahl coliforme Bakterien

Nicht Akzeptable kritische Grenze

<1.000 KBE*/g
<1.000 KBE*/g
negativ in 1 g

Aluminiumgehalt:

Der Aluminiumgehalt dieses Produktes beträgt (gem. Reg 1333/2008 und den nachfolgenden Anpassungen) 0,01 g/ 100g .

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2024

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

GMO:

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.116/2020 und den Richtlinien 851/2018 und 852/2018 sowie 129/97/EC und entspricht somit 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 Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2024

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.04.2024

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2024