

Zucker-Mix Baby Blau

Datengeber Jacobi Decor GmbH
PLZ, Ort 53842 Troisdorf
Land Deutschland

Produktnummer CON-MIX-14-60gr
Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
60g

Datenlink-ID DL-835-DB3
GTIN 4051662105486

Produktkennung: Kennzeichen
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate

Gültig ab Datum
01.02.2024

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

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	X	
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	X	
	Roggen		
	Gerste		
	Hafer		
Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soja	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
	Mandeln		X
	Haselnüsse		X
	Walnüsse		X
	Kaschunüsse		X
	Pecannüsse		X
	Paranüsse		X
	Pistazien		X
	Makadamianüsse		X
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

Dekorzucker

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100mlVerarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1742 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	416 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	92,7 g
davon Zucker	79,2 g
Ballaststoffe	0,4 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	0,03 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Verdickungsmittel: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Reisstärke	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Verdickungsmittel: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)	

Kennzeichnungspass

Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Glukosesirup [Weizen Mais]	
Trennmittel: Magnesiumsalze von Speisefettsäuren (E470b)	
Rindergelatine	
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	
Pudrzucker	
Wasser	
Sonnenblumenöl [High-Oleic]	
Kartoffelstärke	
Reismehl	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	
Weizenstärke	
Farbstoff: Patentblau V (E131)	
Pflanzenöl [Pflanzlicher Ursprung: Kokos, Raps]	
Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb (E901)	
Weizenmehl	
Maisstärke	
Farbstoff: Silber (E174)	

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-6297513B
 Artikelbezeichnung: Chocoballs Pearl light blue 850g
 Nettogewicht: 850g
 Größe: ca. 11 mm
 Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%),
 Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
 Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 1000 KBE/g	< 5.000 KBE/g
Coliforms	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 KBE/g	< 250 KBE/g
Salmonellen	Abwesenheit	Abwesenheit
E.Coli	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g
St. Aureus	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Größe:	Ja	Messen des Durchmessers	Ca 10mm	+ - 1,5mm
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter	Ja	Visuelle Kontrolle		< 3%
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2023

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.04.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.04.2023

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: PIL.NO-8B
Artikelbezeichnung: Zuckerperlen Metallic Blau
Nettogewicht: 950 g
Größe: ca. 2,5-3 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%) lagern
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 500 cfu/g	< 5.000 cfu/g
Coliforms	< 100 cfu/g	< 500 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 cfu/g	< 250 cfu/g
Salmonellen	abwesend	abwesend
E.Coli	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
St. Aureus	< 100 cfu/g	< 500 cfu/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Vor dem Silberüberzug wird das Produkt wird mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter	Ja	Visuelle Kontrolle		<3%
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
14.11.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
14.11.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
14.11.2022

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
14.11.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
14.11.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
14.11.2022

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
www.jacobi-decor.de

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-NP-B
Artikelbezeichnung:	Nonpareille Blau
Verkaufseinheit:	900g
Nettogewicht:	900g
Größe:	ca. 1,4-2,1 mm
Lagerung:	trocken (rF <60%) bei 15-20°C lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	
Schimmelpilze/ Hefen	< 1000 KBE/g
E.Coli	Nicht nachweisbar/g
Salmonellen	Negativ in 25g

Physikalische Eigenschaften:

aW-Wert: 0,6

Sensorische Daten:

Aussehen	blaue kugelförmige Dragees
Geruch	neutral
Geschmack	süß
Konsistenz	fest, rieselfähig

Ernährungsform:

Ernährungsgruppen	Geeignet	Nicht geeignet
Diabetiker		X
Alkoholfrei	X	
Veganer		X
Vegetarier		X
Kinder unter 3 Jahren		X

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
12.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.02.2023

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
12.02.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

GVO-Status

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. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Bestrahlung

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Nanotechnologie

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

Health Claims (gem. EG Nr. 1924/2006)

Die Produktkennzeichnung enthält keine gesundheitsbezogenen Angaben.

Konformitätserklärung

Es wird erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen gemäß VO(EG) 178/2002 sowie des LFGB erfüllt. Es entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel bzw. Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb. Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminationen wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten. Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen der LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM, soweit anwendbar. Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachhaltigen Einfluss auf das Produkt. Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004 werden erfüllt. Die Anforderungen der Richtlinie 2002/46/EG über Nahrungsergänzungsmittel mit Anhängen I und II der Richtlinie 2002/46/EG sowie der Nahrungsergänzungsmittelverordnung NemV werden erfüllt.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
12.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
12.02.2023

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
12.02.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

Maarstraße 72,
53842 Troisdorf

Telefon:02241-39703-0
Fax:02241-39703-99

email:info@jacobi-decor.de
www.jacobi-decor.de

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer	CON-NP-WH
Artikelbezeichnung:	Nonpareille weiß matt
Verkaufseinheit:	900g
Nettogewicht:	900g
Größe:	ca. 1,2-2,1 mm
Lagerung:	trocken (rF <60%) bei 15-20°C lagern
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	
Schimmelpilze/ Hefen	< 1000 KBE/g
E.Coli	Nicht nachweisbar/g
Salmonellen	Negativ in 25g

Physikalische Eigenschaften:

aW-Wert: 0,6

Sensorische Daten:

Aussehen	weiße kugelförmige Dragees
Geruch	neutral
Geschmack	süß
Konsistenz	fest, rieselfähig

Ernährungsform:

Ernährungsgruppen	Geeignet	Nicht geeignet
Diabetiker		X
Alkoholfrei	X	
Veganer	X	
Vegetarier	X	
Kinder unter 3 Jahren		X

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.02.2023

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.02.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

GVO-Status

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. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Bestrahlung

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Nanotechnologie

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

Health Claims (gem. EG Nr. 1924/2006)

Die Produktkennzeichnung enthält keine gesundheitsbezogenen Angaben.

Konformitätserklärung

Es wird erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen gemäß VO(EG) 178/2002 sowie des LFGB erfüllt. Es entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel bzw. Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb. Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminationen wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten. Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen der LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM, soweit anwendbar. Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachhaltigen Einfluss auf das Produkt. Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004 werden erfüllt. Die Anforderungen der Richtlinie 2002/46/EG über Nahrungsergänzungsmittel mit Anhängen I und II der Richtlinie 2002/46/EG sowie der Nahrungsergänzungsmittelverordnung NemV werden erfüllt.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Heinzen
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.02.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
10.02.2023

freigegeben
Ak. Heinzen
Qualitätsmanagement
10.02.2023

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-S-007B
Artikelbezeichnung:	Kristallzucker hellblau 15Kg
Nettogewicht:	15Kg
Größe:	Kristallgröße ca. 1,6-3mm
Lagerung:	Kühl und trocken lagern, vor Sonneneinstrahlung und fremden Gerüchen schützen
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate
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
Staphylococcus coagulase+		< 10 cfu/g
Schimmelpilze/ Hefen		< 300 cfu/g
Salmonellen	Negativ /25g	
E.Coli		< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negativ /25g	

Physikalische Eigenschaften:

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

Sensorische Daten:

Aussehen	Kristallzucker in der Farbe Hellblau
Geruch	neutral
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
01.06.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
01.06.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
01.06.2023

Ernährungsformen:

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	zertifiziert
Daibetiker	nicht geeignet
Ovolacto Vegetarier	geeignet
Veganer	nicht geeignet

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
01.06.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
01.06.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
01.06.2023

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-110005B
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm blau 750g
Nettogewicht:	750g
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	1/2/3 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
17.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.07.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Sensorische Daten:

Aussehen	Zuckerstreusel in der Farbe Blau
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
17.07.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
17.07.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
17.07.2023

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-6271503B
Artikelbezeichnung: Zucker-Herzen lightblue 1Kg
Nettogewicht: 1 Kg
Größe: ca. 10 mm
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%),
Haltbarkeit ab Produktion: 24 Monate
Ursprungsland: Griechenland

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Ziel</u>	<u>Maximaler Wert</u>
Gesamtkeimzahl	< 500 KBE/g	< 5.000 KBE/g
Coliforms	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g
Schimmelpilze/ Hefen	< 100 KBE/g	< 250 KBE/g
Salmonellen	Abwesenheit	Abwesenheit
E.Coli	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g
St. Aureus	< 100 KBE/g	< 500 KBE/g

Sensorische Daten:

	Test	Methode	Ziel	Toleranzen
Farbe:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Aussehen:	Ja	Visuelle Kontrolle		keine
Geschmack:	Ja	Geschmackstest		keine
Metalldetektion:	Bevor das Produkt den Silberüberzug erhält, wird es mit Hilfe eines Metalldetektors (Typ CEIA THS/MS21) auf Fremdmetalle überprüft.			
Andere Fremdkörper	Ja	Visuelle Kontrolle	Abwesenheit	keine
Siebe - Filter	Ja	Visuelle Kontrolle		<3%
Feuchtigkeit:	Periodisch		3% max	+ 1%
Konservierung:	Es werden keine Konservierungsstoffe für die Herstellung verwendet			

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
29.03.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2023

GMO-Erklärung

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
29.03.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
29.03.2023