

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.

# Zucker-Mix GOLD

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

**Produktnummer** CON-MIX-24-60g  
**Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde**  
60g

**Datenlink-ID** DL-D75-74A  
**GTIN** 4051662108982

**Produktkennung: Kennzeichen**  
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate

**Gültig ab Datum**  
08.08.2023

## Die Richtigkeit der Angaben obliegt dem oben genannten Inverkehrbringer

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>X</b>	
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)		<b>X</b>	
Roggen			
Gerste			
Hafer			
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>X</b>	
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>X</b>	
<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
Mandeln			<b>X</b>
Haselnüsse			<b>X</b>
Walnüsse			<b>X</b>
Kaschunüsse			<b>X</b>
Pecannüsse			<b>X</b>
Paranüsse			<b>X</b>
Pistazien			<b>X</b>
Makadamianüsse			<b>X</b>
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l		
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		<b>X</b>
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

**Bezeichnung**

Dekorzucker

**Nährwertangaben**

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1824 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	436 kcal
Fett	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	87,3 g
davon Zucker	81,1 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,03 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Vollmilchschokolade	
Zucker	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe	
Weizenmehl	
Weizenschrot	
Weizengluten	
Weizenmalzmehl	
Salz	
Backpulver	

# Kennzeichnungspass

Reisstärke	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Rindergelatine	
Farbstoff: Silber (E174)	
Farbstoff: Norbixin (E160bii)	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	
Überzugsmittel: Schellack (E904)	
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	
Trägerstoff: Kaliumaluminiumsilikat (E555)	
Farbstoff: Kurkumin (E100)	
pflanzliches Öl [Pflanzlicher Ursprung: Kokos]	
Weizenstärke	
Maisstärke	
Glukosesirup	
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose (E464)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
Puderzucker	
Wasser	
Sonnenblumenöl [High-Oleic]	
Reismehl	
Kartoffelstärke	

# 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-0030
Artikelbezeichnung:	Zucker-Sterne mit Goldglanz
Nettogewicht:	2000 g
Größe:	ca. 6 mm im Durchmesser, 1-3 mm dick
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
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 / 2 / 3 mm dicke
Wassergehalt Maximum	1,6%
AW-Wert	<0,6
PH-Wert	<4,6
Teile von Fremdkörpern	nicht vorhanden

### **Sensorische Daten:**

Aussehen	Sterne in der Farbe gold
Geruch	süß
Geschmack	süß
Konsistenz	hart

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.11.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
10.11.2022

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.11.2022

## **Ernährungsformen:**

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	zertifiziert
Ovolactovegetarier	nicht 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  
10.11.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
10.11.2022

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
10.11.2022

# JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH  
Maarstraße 72,  
53842 Troisdorf

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

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

## Produktspezifikation

### Artikelangaben:

Artikelnummer: CON-6397547  
Artikelbezeichnung: Chocoballs Metallic satin gold groß  
Nettogewicht: 850 g  
Größe: ca. 9-10 mm  
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°C und trocken (rF < 65%) lagern  
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:

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

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
06.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
06.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
06.07.2023

## 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  
06.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
06.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
06.07.2023

# 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-D-110010B
Artikelbezeichnung:	Zuckerstreusel, Vermicelli 1,2mm gold 750g
Nettogewicht:	750g
Größe:	ca. 1,2mm Durchmesser
Lagerung:	Kühl und trocken lagern
Halbbarkeit 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  
17.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
17.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
17.07.2023



## **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  
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: PIL.NO-19  
 Artikelbezeichnung: Zuckerperlen satin Gold 4kg  
 Nettogewicht: 4kg  
 Größe: ca. 5 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:

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

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
11.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
11.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
11.07.2023

## **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  
11.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
11.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
11.07.2023

# 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

## **Artikelangaben:**

Artikelbezeichnung: Kristallzucker Gold 1Kg  
Artikelnummer: CON-6997B  
Nettogewicht: 1000g  
Verkaufseinheit: 1Kg  
Lagerung: Kühl (max 25°C), trocken (40% r.F.)  
Haltbarkeit ab Produktion: 36 Monate  
Ursprungsland: Deutschland

## **Sensorik:**

Geruch: typisch  
Geschmack: typisch  
Konsistenz: knackig

## **Mikrobiologische Daten**

<b><u>Bezeichnung</u></b>	<b><u>Höchstwert</u></b>
Gesamtkeimzahl	50.000 kbE*/g
Hefen	1.000 kbE*/g
Schimmel	1.000 kbE*/g
Enterobacteriaceae	100 kbE*/g
E.Coli	10 kbE*/g
Salmonellen	0/250g

\*Koloniebildende Einheit

## **Korngröße**

<1,25 mm .....max. 10%  
>2,5 mm ..... max. 3%  
<1,0 mm .....max. 3%

## **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.

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
16.08.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
16.08.2022

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
16.08.2022

**Ionisierende Strahlung:**

Es wird erklärt, dass dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt wurden.

Das Produkt entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EU-Verordnungen.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement

# 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-615053-1  
 Artikelbezeichnung: Crisppearls vintage gold klein ca.6mm 3kg  
 Nettogewicht: 3 kg  
 Größe: ca. 6mm  
 Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%),  
 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:

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

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
15.06.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
15.06.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
15.06.2023

## **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  
15.06.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
15.06.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
15.06.2023

# 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-614753-1  
 Artikelbezeichnung: Crispearls vintage gold ca. 15mm groß 3kg  
 Nettogewicht: 3kg  
 Größe: ca. 15 mm  
 Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-25°C und trocken (rF < 60%),  
 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:

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

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
24.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
24.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
24.07.2023



## **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  
24.07.2023

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
24.07.2023

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
24.07.2023