

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

## Crispearls weiß klein ca.6 mm 700g

**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: CON-1952001  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 700g

Datenlink-ID: DL-FD2-924  
 GTIN: 4051662110206

Produktkennung: Kennzeichen  
 700g

Gültig ab Datum  
 23.01.2024

### 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>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>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l		
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse		

**Bezeichnung**

Schokoladendekor

**Nährwertangaben**

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1879 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	449 kcal
Fett	10,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	83,7 g
davon Zucker	75,0 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,11 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Zucker	57%
Vollmilchschokolade	30,6%
Zucker	
Vollmilchpulver	
Kakaobutter	
Kakaomasse	
Emulgator: Sojalecithin (E322)	
natürliches Vanillearoma	
Kakaofeststoffe [32% min, gesamt Fett 33% min]	
Cerealien	11%
Reismehl	
Weizenmehl	
Zucker	

Kennzeichnungspass

Weizenmalzmehl	
Weizengluten	
Salz	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	
Kakaobutter	
Überzugsmittel: Carnaubawachs (E903)	

# 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-1952001  
Artikelbezeichnung: Crispearls weiß klein ca.6 mm 700g  
Nettogewicht: 700g  
Größe: ca. 6 mm  
Lagerung: dunkel, bei einer Temperatur von 18-22°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  
23.01.2024

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
23.01.2024

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
23.01.2024

## 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  
23.01.2024

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
23.01.2024

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
23.01.2024