

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor GmbH

53842 Troisdorf

Deutschland

FS-67104-24-Stueck

GTIN 4051662111821

GTIN 4051662111821

4051662111821

Gültig ab Datum

28.05.2023

Allergene	gemäß EU VO 1169/2011 Anhang II	in Rezeptur / als Zutat enthalten	Kreuzkontamination
-----------	---------------------------------	-----------------------------------	--------------------

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

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge

☒ 100g

☐ 100ml

Verarbeitungsstatus

☒ unzubereitetes Produkt

☐ zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2526 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	603 kcal
Fett	43,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,8 g
Kohlenhydrate	47,6 g
davon Zucker	47,4 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,26 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	38,1%
Kakaobutter	36,1%
Magermilchpulver	18,5%
wasserfreies Milchfett	6,5%
Emulgator: Sonnenblumenlecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%
fettreduziertes Kakaopulver	< 1%
Farbstoff: Riboflavin (E101)	< 1%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	< 1%
Farbstoff: Karminrot (E120)	< 1%
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	< 1%
Farbstoff: Indigotin (E132)	< 1%
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	< 1%

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:	Schokoladendeko Schulanfang weiße Schokolade
Artikelnummer:	FS-67104-24-Stueck
Stückzahl pro Packung:	24 Stück, sortiert
Größe:	40 mm
Nettogewicht:	0,254 kg
Bruttogewicht:	0,395 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	36 Monate
Ursprungsland:	Belgien

Lagerung:

Temperatur: 15 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: <65 %

Das Produkt sollte vor Temperaturschwankungen und Sonneneinstrahlung geschützt, sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

Achtung: Das Produkt neigt zu kondensieren!

Physikalische Werte

Feuchtigkeit max.1%
Aw-Wert <0,55

Ernährungsformen

Halal	nicht zertifiziert
Kosher	nicht zertifiziert
RFA	auf Anfrage möglich
RSPO	nicht zertifiziert
Fairtrade	auf Anfrage möglich
Bio	nicht zertifiziert
Geeignet für Veganer	nicht geeignet
Geeignet für Vegetarier	nicht geeignet

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
28.05.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
25.05.2023

freigegeben
Ak.Uraz
Qualitätsmanagement
28.05.2023

Chemische Daten und rechtliche Daten (berechnet gemäß EU Richtlinie 2000/36/EC)

Kakaotrockenmasse	36,2%	Min.
Fettfreie Kakaotrockenmasse	0,0%	Min.
Kakaobutter	36,2%	Min.
Trockenmilchmasse	24,6%	+/-1
Fettfreie Trockenmilchmasse	18,0%	
Milchfett	6,6%	+/-0,5

Mikrobiologische Daten

<u>Bezeichnung</u>	<u>Max. Wert</u>	<u>Methode</u>
EColi	<10 cfu/g	3M 01/08-06/01
Listeria	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/4-08/98
Salmonellen	0 cfu/25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
TPC	<5000 cgU/g	AFNOR 3M 01/1-09/89
Hefen u Schimmelpilze	<100 cfu/g	AFNOR 3M 01/13-07/14

Physikalische Kontrolle

Metalldetektion: Fe: 1,5 mm, non-Fe: 1,75 mm, SS: 2,0 mm

Sensorik:

Geschmack: süß, typischer Geschmack weißer Schokolade
Geruch: süß, typischer Geruch weißer Schokolade
Struktur: knusprig, schmilzt im Mund

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.

Ionisierende Strahlung:

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

Kontaminationserklärung:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt den europäischen Rechtsvorschriften für Pestizide (396/2005), Schwermetalle (1881/2006) sowie Dioxine und PCB (1259/2011) entspricht.

Nanomaterialien:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt keine absichtlich hergestellten Nanomaterialien enthält oder nicht mit Nanotechnologie hergestellt wird. Die Produkte entsprechen der Verordnung 1169/2011.

Verpackung:

Die Verpackung entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und der Verordnung 10/2011 entsprechen und ist somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Lebensmittelzusatzstoffe:

Es wird erklärt, dass die in diesem Produkt verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe der europäischen Gesetzgebung 1333/2008 entsprechen.

Natürliches Vanille Aroma:

Es wird erklärt, dass das in diesem Produkt verwendete natürliche Vanillearoma der europäischen Gesetzgebung 1334/2008 entspricht.

Bisphenol:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt kein Bisphenol A enthält.

Sojalecithin:

Es wird erklärt, dass falls Sojalecithin in diesem Produkt verwendet wird, es IP ist.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement