

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

Callebaut Schokoladen Callets karamell GOLD 2,5 Kg

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: ML-300031
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 2,5 Kg

Datenlink-ID: DL-1A5-06D
 GTIN: 5410522555257

Produktkennung: Kennzeichen
 2,5 Kg

Gültig ab Datum
 30.01.2022

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>
Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bezeichnung

Schokoladendekor

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2388 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	570 kcal
Fett	37,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,5 g
Kohlenhydrate	50,8 g
davon Zucker	50,3 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	0,51 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	30,0%
Zucker	29,0%
Vollmilchpulver	25,0%
Milchzucker	5,5%
Molkenpulver	5,0%
Magermilchpulver	2,5%
Zucker karamelisiert	2,0%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%
Salz	< 1%

Kennzeichnungs

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

Produktspezifikation

Artikelangaben:

Artikelnummer ML-300031
Artikelbezeichnung: Callebaut Schokoladen Callets karamell GOLD 2,5 Kg
Nettogewicht: 1,5 Kg
Lagerung: Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF),
in geruchsfreier Umgebung, luftdicht und vor Licht
geschützt lagern
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Herkunftsland: Belgien

Physikalische Grenzwerte:

Korngröße: max 8% der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron IOCCC38(1990)

Chemische Grenzwerte:

Feuchtigkeit max 1% IOCCC1(1952)
Gesamtfettgehalt 37,1% +-1,5 IOCCC14(1972)

Warenrechtliche Daten (Berechnung gemäß EU Richtlinie 2000/36/EG):

Gesamtkakaotrockenmasse	31,9%	+/- 1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	29,8%	+/- 1,5
Milchfett	7,1 %	+/- 0,5

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
Gesamtkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528-2
Coliforme Bakterien	10/g	ISO4832
Escherichia coli	abwesend/g	ISO16649-2
Salmonellen	abwesend/25g	ISO6579

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
30.01.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
30.01.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
30.01.2022

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

zusätzliche Informationen:

Kosher:	Zertifikat auf Anfrage/Koscher-Status ist auf der Verpackung ausgewiesen
Ovolactovegetarier:	geeignet
Vegan:	nicht geeignet
Halal:	Zertifiziert

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.



Thomas Heinzen
Geschäftsführer



Ann-Kathrin Uraz
Qualitätsmanagement

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
30.01.2022

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
30.01.2022

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
30.01.2022