

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 weiß N°W2

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

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

Produktnummer: ML-300001
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 400 g

Datenlink-ID: DL-682-1A7
 GTIN: 5410522556704

Produktkennung: Kennzeichen
 400 g

Gültig ab Datum
 27.12.2021

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)	2379 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	568 kcal
Fett	35,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,6 g
Kohlenhydrate	55,3 g
davon Zucker	54,9 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,21 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	46,5%
Kakaobutter	29,5%
Vollmilchpulver	23,5%
Emulgator: Sojalecithin (E322)	< 1%
natürliches Vanillearoma	< 1%

Kennzeichnungs-pass

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-300001
Artikelbezeichnung: Callebaut Schokoladen Callets weiß N°W2
Nettogewicht: 0,400kg
Lagerung: Kühl (12-20°C), sauber und trocken (max. 70% rF),
in geruchsfreier Umgebung, luftdicht und vor Licht
geschützt lagern
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate
Herkunftsland: Belgien

Physikalische Grenzwerte:

Lineare Viskosität: 1200-1600 mPa.s

Korngröße: max 3% der trockenen fettfreien Masse > 30 Micron IOCCC38(1990)

Chemische Grenzwerte:

Feuchtigkeit max 1% IOCCC1(1952)
Gesamtfettgehalt 35,8% +-1,5 IOCCC14(1972)

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

Gesamtkakaotrockenmasse	29,5%	+/- 1,5
Gesamtmilchtrockenmasse	23,0%	+/- 1,5
Milchfett	6,3 %	+/- 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
27.12.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.12.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.12.2021

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
27.12.2021

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
27.12.2021

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
27.12.2021