

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

## IBC Kakaobutter sparkling gold

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

Datengeber Jacobi Decor GmbH  
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf  
 Land Deutschland

Produktnummer FS-030651  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 245 g

Datenlink-ID DL-BB9-98F  
 GTIN 5415050314772

Produktkennung: Kennzeichen  
 245 g

Gültig ab Datum  
 27.05.2022

### 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	<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"/>
<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fische</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schalenfrüchte</b>	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"/>
<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b>	>10mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Weichtiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Bezeichnung**

Schokoladendekor

**Nährwertangaben**

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	3442 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	822 kcal
Fett	90,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	54,2 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2,5 g
Salz	0 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Kakaobutter	90%
Farbstoff: Eisenoxide (E172)	6,0%
Farbstoff: Kurkumin (E100)	4,0%

# 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: IBC Kakaobutter sparkling gold  
Artikelnummer: FS-030651  
Bruttogewicht: 0,245 kg  
Nettogewicht: 0,270 kg, 250ml  
Maße Flasche: H 170 mm  
Haltbarkeit ab Produktion: 12 Monate  
Ursprungsland: Belgien

## **Lagerung:**

Temperatur: 12 - 20 °C  
Relative Luftfeuchtigkeit: <70 %

Das Produkt sollte vor Luft und Licht geschützt sowie an einem geruchlosen Ort gelagert werden.

## **Ernährungsformen**

Geeignet für Vegetarier Ja  
Geeignet für Veganer Ja

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

Feuchtigkeit Max. 0,3

## **Mikrobiologische Daten:**

<b><u>Organismus</u></b>	<b><u>Max Wert</u></b>	<b><u>Methode</u></b>
Totalkeimzahl	5.000/g	ISO4833
Hefen	50/g	ISO7954
Schimmelpilze	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae	10/g	ISO21528 -2:2004
Escherichia coli	0/g	ISO16649-2
Salmonellen	0/25g	ISO6579

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
13.07.2022

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
13.07.2022

freigegeben  
Ak.Uraz  
Qualitätsmanagement  
13.07.2022

## Rechtsauskunft (gemäß Richtlinie EU 1333/2008)

<b>Pigment</b>	<b>Pigmentkonzentration</b>
E172	24.000 mg/kg
E100	10.000 mg/kg

Dieses Produkt ist mit Farben aus natürlichen Quellen produziert. Deswegen kann es bei Temperatur- und Lichtschwankungen zu kleinen Abweichungen kommen. Der Geschmack wird davon nicht beeinflusst.

Da dieses Produkt für die Verwendung in Endverbraucherprodukten vorgesehen ist, kann es die Höchstwerte an Farbstoffgehalten überschreiten, die durch länderspezifische Vorschriften festgelegt sind. Wir empfehlen, den Farbgehalt der Endverbraucherprodukte sorgfältig zu berechnen, um die Einhaltung von geltenden Vorschriften sicherzustellen.

EU: Die Verwendung dieses Produkts kann mengenmäßigen Beschränkungen unterliegen, die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe definiert sind.

Für die korrekte Verwendung dieses Produkts empfehlen wir, zu überprüfen, ob für die Anwendung dieses Produkt, quantitative Grenzwerte gelten.

Dieses Produkt wurde gemäß der europäischen Gesetzgebung hergestellt.

Zur Einhaltung lokaler Vorschriften in anderen Regionen, informieren Sie sich bitte über Ihre örtlichen Regularien.



---

Thomas Heinzen  
Geschäftsführer



---

Ann-Kathrin Uraz  
Qualitätsmanagement