

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

Spiderman Tortenaufleger zuckerfrei

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Datengeber Jacobi Decor GmbH
 PLZ, Ort 53842 Troisdorf
 Land Deutschland

Produktnummer DE-236076
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde
 148x210mm 1 STÜCK

Datenlink-ID DL-3F3-58D
 GTIN 8435599753822

Produktkennung: Kennzeichen
 148x210mm 1 STÜCK

Gültig ab Datum
 05.03.2023

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input 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

Dekoraufleger

Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge 100g 100ml

Verarbeitungsstatus unzubereitetes Produkt zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1376 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	329 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	69,0 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,1 g

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Stärke	
Süßungsmittel: Maltit (E965)	
Stabilisator: Mikrokristalline Cellulose (E460i)	
Maltodextrin	
Feuchthaltemittel: Glycerin (E422)	
Stabilisator: Gummi arabicum (E414)	
Stabilisator: Cellulosegummi (E466)	
Emulgator: Polyoxyethylen-sorbitanmono-Oleat (Polysorbit 80) (E433)	
Aroma	
Konservierungsstoff: Citronensäure (E330)	
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	
Süßungsmittel: Sucralose (E955)	
Farbstoff: Tartrazin (E102) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	

Farbstoff: Azorubin (E122) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	<input type="text"/>
Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)	<input type="text"/>
Farbstoff: Brillantschwarz BN (E151) [Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen]	<input type="text"/>

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 DE-236076
Artikelbezeichnung: Spiderman Tortenaufleger zuckerfrei
Verkaufseinheit: 1 Stück
Größe: 148 x 210 mm
Bruttogewicht: 21 g
Nettogewicht: 17,5 g
Lagerung: originalverpackt und verschlossen lagern
bei 15-22°C, rF 30-50%
Haltbarkeit ab Produktion: 18 Monate
Ursprungsland: Spanien

Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>u.f.c.</u>	<u>Toleranz</u>	<u>Methode</u>
Gesamtzahl	<100	<100	PNT-M-03
Hefe & Schimmelpilze	<200	<200	PNT-M-16
Escherichia coli	abwesend	abwesend	PNT-M-79
Staphylococcus aureus	abwesend	abwesend	PNT-M-99

Ernährungsform

Geeignet für Vegetarier Ja
Milchprotein Frei Ja
Gluten frei Ja
Lactose Frei Ja
Kein zusätzlicher Zucker Ja

Zusätzliche Informationen:

Halal: nicht geeignet
Kosher: nicht geeignet

Erklärungen:

Lebensmittelzusatzstoffe:

Es wird erklärt, dass dieses Produkt kennzeichnungspflichtige Azofarbstoffe enthält, in Übereinstimmung mit der Verordnung 1333/2008 ANEXO V.

Erstellt
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.03.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.03.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.03.2023

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Das Produkt enthält Süßungsmittel. Übermäßiger Verzehr kann abführend wirken.

Das Produkt ist zuckerfrei (<0,5% Zucker im Produkt)

Dieses Produkt enthält kein genetisch modifiziertes Material (GMO).
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
05.03.2023

geprüft
T. Heinzen
Geschäftsleitung
05.03.2023

freigegeben
Ak. Uraz
Qualitätsmanagement
05.03.2023