

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

## Kelmy Frosting Pulver Erdbeere

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

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

Produktnummer: KE-2004  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 300g

Datenlink-ID: DL-774-F38  
 GTIN: 8436040456750

Produktkennung: Kennzeichen  
 300g

Gültig ab Datum  
 06.09.2021

### 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 checked="" 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**

Backmischung

**Nährwertangaben**

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100mlVerarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	2005 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	479 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	57 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	1 g
Salz	0,11 g

**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Glukosesirup	
pflanzliches Öl [Vollkommen hydriert]	
Palmkernöl	
Palmkernöl [Vollkommen hydriert]	
modifizierte Stärke	
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	
Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a)	
Milchprotein	
Stabilisator: Kaliumphosphate (E340)	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Farbstoff: Cochenille (E120) [und Aroma]	

# 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: <a href="http://www.jacobi-decor.de">www.jacobi-decor.de</a>
---	---	---

## Produktspezifikation

### Artikelangaben:

Artikelnummer	KE-2004
Artikelbezeichnung:	Kelmy Frosting Pulver Erdbeere
Verkaufseinheit:	300g,500g,1000g
Nettogewicht:	300g,500g,1000g
Bruttogewicht:	
Lagerung:	Kühl (15-20°C, keine Temperaturschwankungen), trocken (max. 65% rF), nicht auf dem Boden und vor Sonneneinstrahlung
Haltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

## Produktbeschreibung

Pulver zur Herstellung von Frosting oder Buttercreme zum Dekorieren von Kuchen, Cupcakes und Dessertfüllungen.

## Chemische und physikalische Daten:

Feuchtigkeitsgehalt	PNT-FQ004	Max. 1,3 - 2,3 %
pH 20°C ( 10%)	PNT-FQ002	6,5 - 7,50+-0,5

## Mikrobiologische Daten:

<u>Organismus</u>	<u>Code</u>	<u>Limit</u>
Gesamtkeimzahl	PNT-M002	<10.000 ugf/g
Enterobacteriaceae	PNT-M005	Absence in 1 g
Coliforme	PNT-M004	Absence in 1 g
Staphylococcus aureus	PNT-M008	Absence in 0,1 g
Escherichia coli	PNT-M004	Absence in 1 g
Salmonellen	PNT-M006	Absence in 25 g
Hefe und Schimmelpilze	PNT-M009	< 500 ufc/g

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
09.09.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
09.09.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
09.09.2021

# JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

## Kontaminierung:

Determination	Code	Limit
Melamina	L. E.	Max. 2,5 mg/kg

## Sensorik:

Aussehen: rosa Pulver  
Geschmack: Erdbeere  
Geruch: Erdbeere



## Verpackung:

In PP + PE - Tüten mit	einem Nettogewicht von 300g, 500g , 1kg
------------------------	---

## 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.

		
Thomas Heinzen Geschäftsführer		Ann-Kathrin Uraz Qualitätsmanagement

Erstellt  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
09.09.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
09.09.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
09.09.2021