

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

## Royal Icing / Eiweißspritzglasur in Pulverform

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

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

Produktnummer: R.I.1000  
 Produktkennung: Methodik der Zuordnung zum Gebinde  
 1 kg

Datenlink-ID: DL-D61-F9D  
 GTIN: 4051662052025

Produktkennung: Kennzeichen  
 1 kg

Gültig ab Datum  
 19.07.2021

### 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 checked="" 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 checked="" 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

Royal Icing

## Nährwertangaben

Die Angaben sind Durchschnittswerte und unterliegen natürlichen Schwankungen

Referenzmenge  100g  100ml

Verarbeitungsstatus  unzubereitetes Produkt  zubereitetes Produkt

Energie (Kilojoule)	1688 kJ
Energie (Kilokalorien, 1 kcal = 4,1868 kJ)	403 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	97 g
davon Zucker	97 g
Ballaststoffe	keine Angabe
Eiweiß	2,0 g
Salz	0,1 g

## Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011

Bezeichnung	Anteil
Zucker	
Eiweißpulver	
Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)	
Säureregulatoren: Citronensäure (E330)	
Stabilisator: Xanthan (E415)	
Stabilisator: Triethylcitrat (E1505)	

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 R.I.1000  
Artikelbezeichnung: Royal Icing - Eiweißspritzglasur in Pulverform  
Nettogewicht: 1 kg  
Lagerung: Sauber und trocken bei Raumtemperatur. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen  
Haltbarkeit ab Produktion: 24 Monate

### **Chemische und physikalische Werte:**

	<u>Methode</u>	<u>Ergebnis</u>
Feuchtigkeit (105° C)	PNT-FQ004	0,2 – 0,6 %
pH 20° C (10%)	PNT-FQ002	4,10 – 5,10 ± 0,5

### **Mikrobiologische Daten:**

<u>Organismus</u>	<u>Maximaler Wert</u>	<u>Methode</u>
Gesamtkeimzahl	<10.000 KBE*/g	PNT-M002
Enterobacteriaceae	abwesend in 1 g	PNT-M005
Coliforme Bakterien	abwesend in 1 g	PNT-M004
Staphylococcus aureus	abwesend in 0,1 g	PNT-M008
Escherichia coli	abwesend in 1 g	PNT-M004
Salmonellen	abwesend in 25 g	PNT-M006
Hefen und Schimmelpilze	<500 KBE/g	PNT-M009

### **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  
20.07.2021

geprüft  
T. Heinzen  
Geschäftsleitung  
20.07.2021

freigegeben  
Ak. Uraz  
Qualitätsmanagement  
20.07.2021