

Produktspezifikation (Mai 2022)	
Lebensmittelpatronen	
Canon Bezeichnung	KOPYFORM Produkt-ID
PGI5/CLI8	TK071, TK072, TK073, TK074, TK075 Set: TK070 (TK071-TK074)
PGI520/CLI521	TK111, TK112, TK113, TK114, TK115 Set: TK110 (TK111-TK115)
PGI525/CLI526	TK131, TK132, TK133, TK134, TK135 Set: TK130 (TK131-TK135)
PGI550/CLI551	TK151, TK152, TK153, TK154, TK155 Set: TK150 (TK151-TK155)
PGI570/CLI571	TK171, TK172, TK173, TK174, TK175 Set: TK170 (TK171-TK175)
PGI425/CLI426	TK141, TK142, TK143, TK144, TK145 Set: TK140 (TK141-TK145)
PGI450/CLI451	TK161, TK162, TK163, TK164, TK165 Set: TK160 (TK161-TK165)
PGI580/CLI581	TK581, TK582, TK583, TK584, TK585 Set: TK580 (TK581-TK585)
Beschreibung	Lebensmittelpatronen mit Chip
Produktbezeichnung	Kompatible CANON Patronen mit Lebensmitteltinte Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORM
Lebensmitteltinte	
KOPYFORM Produkt-ID	
KOL620, KOL621, KOL622, KOL624	5.000 ml
KOL610, KOL611, KOL612, KOL614	1.000 ml
KOL110, KOL111, KOL112, KOL113, KOL114	100 ml (KOL110: 4 x 100 ml)
Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden
Produktbezeichnung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern Kompatibel mit Canon Druckern, zur Verwendung in CISS Systemen, Großformatdruckern und Plottern, Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORM
Lebensmitteltinte "OVOink"	
KOPYFORM Produkt-ID	
KOL701, KOL702, KOL703, KOL704	1.000 ml
KOL711, KOL712, KOL713, KOL714	100 ml
Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden
Produktbezeichnung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern Zum Befüllen von HP kompatiblen Patronen für die Eierkennzeichnung Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORM

Schwarz			
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011			
Zutaten	E-Nr.	Funktion	
Wasser	-	-	
Monopropylenglykol	E1520	Feuchthaltemittel	
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel	
Farbstoffe	E151	Farbstoff	
	E110*	Farbstoff	
	E102*	Farbstoff	
<p>enthält AZO-Farbstoffe * Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</p>			
Nährwertangaben je 100 g			
Energie	189 kJ / 45 kcal		
Fett	0 g		
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0 g		
Kohlenhydrate	18,92 g		
davon:			
- Zucker	0 g		
Ballaststoffe	0 g		
Eiweiß	0 g		
Salz	0,8 g		
Mikrobiologische Untersuchung			
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g		
Hefen	< 100 KBE/g		
Schimmelpilze	< 100 KBE/g		
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g		
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g		
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g		
Salmonella spp.	negativ in 25 g		
<p>Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 35 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.</p>			
Gelb			
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011			
Zutaten	E-Nr.	Funktion	
Wasser	-	-	
Monopropylenglykol	E1520	Feuchthaltemittel	
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel	
Farbstoffe	E102*	Farbstoff	
	E122*	Farbstoff	
Zitronensäure	E330	Säureregulator	
<p>enthält AZO-Farbstoffe * Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</p>			
Nährwertangaben je 100 g			
Energie	189 kJ / 45 kcal		
Fett	0 g		
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0 g		
Kohlenhydrate	18,92 g		
davon:			
- Zucker	0 g		
Ballaststoffe	0 g		
Eiweiß	0 g		
Salz	0,8 g		
Mikrobiologische Untersuchung			
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g		
Hefen	< 100 KBE/g		
Schimmelpilze	< 100 KBE/g		
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g		
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g		
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g		
Salmonella spp.	negativ in 25 g		
<p>Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.</p>			

Rot/Magenta		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Monopropylenglykol	E1520	Feuchthaltemittel
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E122*	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator

enthält AZO-Farbstoffe
* Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Nährwertangaben je 100 g		
Energie	189 kJ / 45 kcal	
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	18,92 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Ballaststoffe	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,8 g	

Mikrobiologische Untersuchung	
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

Blau/Cyan		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Monopropylenglykol	E1520	Feuchthaltemittel
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E133	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator

AZO-freie Lebensmittelfarbe

Nährwertangaben je 100 g		
Energie	189 kJ / 45 kcal	
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	18,92 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Ballaststoffe	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,8 g	

Mikrobiologische Untersuchung	
Aerobe mesophile Koloniezahl	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

Allergeninformation	
Dieses Produkt enthält	Ja/Nein
Glutenhaltiges Getreide	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schalentiere	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Eier	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Fische	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Erdnüsse	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sojabohnen	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Milch (Laktose)	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schalenfrüchte	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Mandel (<i>Amygdalus communis L.</i>)	
Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>)	
Walnuss (<i>Juglans regia</i>)	
Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>)	
Pecannuss (<i>Carya illinoensis (Wangenh.)</i>)	
Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>)	
Pistazie (<i>Pistacia vera</i>)	
Macadamianuss	
und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>)	
Lupine	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Weichtiere	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sellerie	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Senf	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sesamsamen	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schwefeldioxid	Nein
Sulfit >10mg/kg	
Verpackungsinformationen	
Lebensmittelpatronen	
Füllmenge	
TK111, TK131	19 ml
TK151, TK171, TK581	22 ml
TK112-TK115, TK132-TK135	10 ml
TK152-TK155, TK172-TK175, TK582-TK585	11 ml
Primäre Verpackung	Druckerpatronen, vakuumiert in Plastikbeutel
Sekundäre Verpackung	Kartonage
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht geschützt
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstellungsdatum
Lebensmitteltinte	
Füllmenge	
KOL620, KOL621, KOL622, KOL624	5.000 ml
KOL610, KOL611, KOL612, KOL614	1.000 ml
KOL111, KOL112, KOL113, KOL114	100 ml
KOL701, KOL702, KOL703, KOL704	1.000 ml
KOL711, KOL712, KOL713, KOL714	100 ml
Primäre Verpackung	Plastikbehälter mit Schraubverschluss
Sekundäre Verpackung	Kartonage
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht geschützt
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstellungsdatum

GMO Information	
Behandlung	Ja/Nein
Genmodifiziert	Nein
von GMO Quelle	Nein

Dieses Produkt ist vegan und glutenfrei.

Höchstmengenangabe für Lebensmittelzusatzstoffe

! Warnhinweise !

Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, dürfen maximal 55 cm² pro Blatt **Oblatenpapier** (86 cm² für **Oblatenpapier Premium**) bedruckt werden.

Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, dürfen maximal 260 cm² pro Blatt **Dekorpapier Plus/Deco Royal Icing Sheets/Fondantpapier** bedruckt werden.

Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, muss pro bedrucktem Quadratcentimeter **Chocosheet** mindestens 0,14 g Schokolade verwendet werden.