

Produktspezifikation (März 2025)

Lebensmittelpatronen

Canon Bezeichnung	KOPYFORM Produkt-ID	
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, TK584PB, TK585	Set: TK580 (TK581-TK585)
PGI480/CLI481	TK481, TK482, TK483, TK484, TK484PB, TK485	Set: TK480 (TK481-TK485), TK480B (inkl. TK484PB)
Beschreibung	Lebensmittelpatronen mit Chip	
Produktbezeichnung	Kompatible CANON Patronen mit Lebensmitteltinte. Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORM GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersheim.	

Lebensmitteltinte

KOPYFORM Produkt-ID	
KOL620, KOL621, KOL622, KOL624	20.000 ml
KOL650, KOL651, KOL652, KOL654	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 GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersheim.

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 GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersheim.

Schwarz		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E151	Farbstoff
	E102*	Farbstoff
	E122*	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator
Kaliumsorbat	E202	Konservierungsmittel

enthält AZO-Farbstoffe

*E102, E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Nährwertangaben je 100 g	
Energie	315 kJ / 76 kcal
Fett	0 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon:	
- Zucker	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

Gelb		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E102*	Farbstoff
	E122*	Farbstoff
	E330	Säureregulator
Kaliumsorbat	E202	Konservierungsmittel

enthält AZO-Farbstoffe

* E102, E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Nährwertangaben je 100 g	
Energie	315 kJ / 76 kcal
Fett	0 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	30 g
davon:	
- Zucker	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

Magenta**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E122*	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator
Kaliumsorbat	E202	Konservierungsmittel

enthält AZO-Farbstoffe

* E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Nährwertangaben je 100 g

Energie		315 kJ / 76 kcal
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	30 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,7 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

Cyan**Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011**

Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E133	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator
Kaliumsorbat	E202	Konservierungsmittel

AZO-freie Lebensmittelfarbe**Nährwertangaben je 100 g**

Energie		315 kJ / 76 kcal
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	30 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,4 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

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</i> L.)	
Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>)	
Walnuss (<i>Juglans regia</i>)	
Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>)	
Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	
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, TK161, TK171, TK581, TK481	22 ml
TK112-TK115, TK132-TK135	10 ml
TK152-TK155, TK172-TK175, TK582-TK585	11 ml
TK162-TK165, TK482-TK485	11 ml
Primäre Verpackung	Druckerpatronen, vakuumiert in Plastikbeutel
Sekundäre Verpackung	Kartonage
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht schützen, vor Wärme schützen
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstellungsdatum
Losnummer	Monat-Tag-Jahr Drucker-Farbe-Gebiet
Lebensmitteltinte	
Füllmenge	
KOL650, KOL651, KOL652, KOL654	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, vor Wärme schützen
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstellungsdatum
Losnummer	Monat-Tag-Jahr Drucker-Farbe-Gebiet

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

Dieses Produkt ist vegan und glutenfrei.

Warnhinweise und Höchstmengenangabe für Lebensmittelzusatzstoffe

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt!

Lebensmitteltinte ist nicht für den direkten Verzehr geeignet!

Gebrauchsanweisung:

Essbare Tinte zum Bedrucken von Esspapier, welches dann als Tortenaufgabe o.Ä. dient. Laut Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 müssen für Dekorationen Höchstmengen der verwendeten Farbstoffe beachtet werden (vgl. Anhang II, Teil D, Kapitel 05.4). Um diese einzuhalten, sollten nie mehr als 2/3 eines Esspapieres (ausgenommen Oblatenpapiere) vollflächig bedruckt werden. Für Oblatenpapier (0,4mm Stärke) dürfen maximal 1/7 der Fläche bedruckt werden, bei Oblatenpapier Premium (0,6mm Stärke) 1/5 der Fläche."