

Produktspezifikation	Product Specification
DecoRoyal® Icing Sheets	
Produkt-ID	TP023 / TP033 / TP034
Blatt pro Packung / sheets per box (Format)	20 (A4) / 10 (A3) / 30 (A3)
Produktbezeichnung / Product purpose	Essbares Papier zum Bedrucken / Edible Paper for printing

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Stärke	-	Starch	-
Maltodextrin	-	Maltodextrin	-
Zucker	-	Sugar	-
Dextrose	-	Dextrose	-
Wasser	-	Water	-
Pflanzliches Öl (Kokos)	-	Vegetable oil (coconut)	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Mikrokristalline Cellulose (E460i)	Geliermittel	Microcrystalline cellulose (E460i)	Gelling agent
Carboxymethylcellulose (E466)	Geliermittel	Carboxymethylcellulose (E466)	Gelling agent
Gummi arabicum (E414)	Geliermittel	Arabic gum (E414)	Gelling agent
Lecithine (E322)	Emulgator	Lecithins (E322)	Emulsifier
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	Emulgator	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	Emulsifier
Polyglycerinester von Speisefettsäuren (E475)	Emulgator	Polyglycerol esters of fatty acids (E475)	Emulsifier
Sorbitantristearat (E492)	Emulgator	Sorbitan tristearate (E492)	Emulsifier
Polysorbat 60 (E435)	Emulgator	Polysorbate 60 (E435)	Emulsifier
Tricalciumphosphat (E341iii)	Trennmittel	Tricalcium phosphate (E341iii)	Anti-caking agent
Citronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid (E330)	Acidity regulator
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Aroma	-	Flavouring	-

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1531 kJ / 360 kcal	energy
Fett	< 0.1	fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	< 0.1	- saturates
Kohlenhydrate	90 g	carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	18 g	- sugars
Eiweiß	< 0.1	protein
Salz	0.19 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Gesamtkeimzahl / mesophile aerobe Bakterien	< 1.000 KbE/g	Mesophilic aerobic bacteria	< 1.000 cfu/g
Gesamtcoliforme	< 10 KbE/g	Total Coliforms	< 10 cfu/g
Hefe und Schimmelpilze	< 100 KbE/g	Yeasts & Molds	< 100 cfu/g
Salmonellen spp.	abwesend in 25 g	Salmonella spp.	absent in 25 g

Allergeninformation gemäß EU VO 1169/2011		Allergen information according to EU Reg. 1169/2011	
Allergen (inkl. daraus gewonnene Erzeugnisse)	Enthalten?	Allergen (including derived products)	Present?
Glutenhaltiges Getreide	Nein	Gluten cross contamination	No
Schalentiere	Nein	Crustaceans, Shellfish	No
Eier	Nein	Eggs	No
Fische	Nein	Fish	No
Erdnüsse	Nein	Peanut	No
Sojabohnen	Nein	Soy	No
Milch einschl. Laktose	Nein	Milk including lactose	No
Schalenfrüchte	Nein	Nuts cross contamination	No
Lupine	Nein	Lupin	No
Weichtiere	Nein	Molluscs	No
Sellerie	Nein	Celery	No
Senf	Nein	Mustard	No
Sesamsamen	Nein	Sesame	No
SO ₂ , Sulfit (>10 mg/kg)	Nein	SO ₂ , sulphite (> 10 mg/kg)	No

GMO Information		GMO Information	
Status	Enthalten?	Treatments	Present?
Genetisch verändert	Nein	Genetically modified	No
aus GM Quelle	Nein	From GM source	No

Verpackungsinformation		Packing Information	
Primäre Verpackung	Zip-Lock Beutel	Primary packaging	Zip-lock bag
Sekundäre Verpackung	Karton	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	Kühl, trocken, vor direktem Licht schützen	Storage conditions	Cool, dry place away from direct sunlight
Haltbarkeitsdauer	18 Monate nach Produktionsdatum	Product Shelf Life	18 months from date of production

Versionsnummer	Revisor
1.2	Stefan Janik
Freigegeben von:	letzte Änderung am:
MJ	08.05.2026

