

Produktspezifikation		Product Specification	
Dekorpapier Plus® - A4 (210 x 297 mm)		Decor Paper Plus A4 (210 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP021C	Product ID	TP021C
Beschreibung	Dekorpapier Plus®, A4, 25 Blatt	Description	Decor Paper Plus TF, A4, 25 sheets
Produktbezeichnung	Essbares Papier zum Bedrucken	Product Purpose	Edible Paper for printing

Dekorpapier Plus® - A3 (420 x 297 mm)		Decor Paper Plus A3 (420 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP010C	Product ID	TP010C
Beschreibung	Dekorpapier Plus®, A3, 30 Blatt	Description	Decor Paper Plus, A3, 30 sheets
Produktbezeichnung	Essbares Papier zum Bedrucken	Product Purpose	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
Acetyliertes Distärkeadipat (E1422)	Verdickungsmittel	Acetylated di-starch adipate (E1422)	Thickener
Zucker	-	Sugar	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerol (E422)	Humectant
Tricalciumphosphat (E341iii)	Festigungsmittel	Tricalcium phosphate (E341iii)	Firming agent
Maltodextrin	-	Maltodextrin	-
Glukosesirup	-	Glucose sirup	-
Wasser	-	Water	-
Mikrokristalline Cellulose (E460i)	Stabilisator	Crystalline cellulose (E460i)	Stabilizer
Gummi arabicum (E414)	Stabilisator	Gum arabic (E414)	Stabilizer
Stärke	-	Starch	-
Polysorbat 60 (E435)	Emulgator	Polysorbate 60 (E435)	Emulsifier
Sonnenblumenöl	-	Sunflower Oil	-
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Vanillin	Aroma	Vanillin	Flavour

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1389.09 kJ / 332.10 kcal	energy
Fett	1.3 g	fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	0.41 g	- saturates
Kohlenhydrate	80.1 g	carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	18,2	- sugars
Eiweiß	0 g	protein
Salz	0.24 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Gesamt	< 100 in 1g	Total count	< 100 in 1g
Schimmelpilz	< 10 cfu/g	Mold	< 10 cfu/g
Hefe	< 10 cfu/g	Yeast	< 10 cfu/g
Bacillus cereus	< 10 cfu/g	Bacillus cereus	< 10 cfu/g
Staph. aureus	< 10 cfu/g	Staph. aureus	< 10 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g	Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonellen	negativ in 25g	Salmonella	negative in 25g

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	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

Ernährungsform		Dietary suitability	
Vegetarisch	Geeignet	Vegetarian	Suitable
Vegan	Geeignet	Vegan	Suitable
Koscher	Zertifiziert	Kosher	Certified
Halal	Geeignet	Halal	Suitable
Glutenfrei	Geeignet	Gluten-free	Suitable

Verpackungsinformation		Packing Information	
	A4 / A3		A4 / A3
Anzahl pro Packung	25 Blatt / 30 Blatt	Quantity per box	25 sheets / 30 sheets
Primäre Verpackung	wiederverschließbarer Beutel	Primary packaging	(Metalised) pouch
Sekundäre Verpackung	Kartonage	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	18-22°C, trocken, vor Hitze und Sonne schützen	Storage conditions	18-22°C, dry, protect from heat and sunlight.
Haltbarkeitsdauer	24 Monate nach Produktionsdatum	Product Shelf Life	24 months from date of production

Versionsnummer		Revisor	
1.1		Stefan Janik	
Freigegeben von:		letzte Änderung am:	
MJ		24.09.2025	


 Rudolf-Diesel-Strasse 1 • 67259 Beindersheim
 Telefon: 06233 77 02-10 • Fax: 06233 77 02-77
 www.kopyform.de • E-Mail: info@kopyform.de