

Produktspezifikation		Product Specification	
Dekorpapier Professional		Decor Paper Professional	
Produkt-ID	TP024	TP024A3-15	TP024A3-30
Inhalt pro Packung / Content per box	25 Blatt / sheets A4	15 Blatt / sheets A3	30 Blatt / sheets 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
Acetyliertes Distärkeadipat (E1422)	Verdickungsmittel	Acetylated distarch adipate (E1422)	Thickener
Sorbitolsirup (E420ii)	Süßungsmittel	Sorbitol syrup (E420ii)	Sweetener
Tapiokadextrin	-	Tapioca dextrin	-
Pflanzenfett (Shea)	-	Vegetable fat (shea)	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerol (E422)	Humectant
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	Emulgator	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	Emulsifier
Carrageen (E407)	Stabilisator	Carrageenan (E407)	Stabilizer
Carboxymethylcellulose (E466)	Stabilisator	Carboxy methyl cellulose (E466)	Stabilizer
Xanthan (E415)	Stabilisator	Xanthan gum (E415)	Stabilizer
Aroma	-	Flavouring	-
Citronensäure (E330)	Säuerungsmittel	Citric acid (E330)	Acidity Regulator
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Sucralose (E955)	Süßungsmittel	Sucralose (E955)	Sweetener

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1394 kJ / 333 kcal	energy
Fett	7.98 g	fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	5.46 g	- saturates
Kohlenhydrate	72.96 g	carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	0.41 g	- sugars
Eiweiß	0.27 g	protein
Salz	0.38 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Gesamtkeimzahl	< 30.000 KbE/g	Total viable count	< 30,000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 KbE/g	Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
E. coli	< 100 KbE/g	E. coli	< 100 cfu/g
Staph. aureus (koag.+)	< 50 KbE/g	Staph. aureus (coag.+)	< 50 cfu/g
Hefe und Schimmelpilze	< 1.000 KbE/g	Yeast and moulds	< 1,000 cfu/g
Listeria monocytogenes	abwesend in 25g	Listeria monocytogenes	absent in 25g
Salmonellen	abwesend in 25g	Salmonella	absent 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	Ja (Kreuzkontamination)	Soy	Yes (cross contamination)
Milch einschl. Laktose	Ja (Kreuzkontamination)	Milk including lactose	Yes (cross contamination)
Schalenfrüchte	Ja (Kreuzkontamination)	Nuts cross contamination	Yes (cross contamination)
<i>Kann Spuren enthalten von: Haselnuss</i>		<i>Can contain traces of: hazelnut</i>	
Lupine	Nein	Lupin	No
Weichtiere	Nein	Molluscs	No
Sellerie	Nein	Celery	No
Senf	Nein	Mustard	No
Sesamsamen	Nein	Sesame	No
SO ₂ , Sulfid (>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	
Primäre Verpackung	Zip-Lock Beutel	Primary packaging	Zip-lock bag
Sekundäre Verpackung	Karton	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	+5/+20 °C, Luftfeuchtigkeit 40–50 %, vor direktem Licht schützen	Storage conditions	+5/+20 °C, humidity 40–50 %, away from direct light
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		05.05.2026	

