

Produktspezifikation		Product Specification	
Lebensmitteltinte in Patronen (Lebensmittelpatronen)		Edible ink cartridges	
Canon ID		KOPYFORM 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)
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	Lebensmitteltinte in Patronen	Description	Edible ink cartridges
Produktbezeichnung	Canon-kompatible Patronen befüllt mit Lebensmitteltinte	Product Purpose	Canon-compatible cartridges filled with edible ink

Lebensmitteltinte		Edible ink	
Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden	Description	Edible ink, filled in various containers
Produktbezeichnung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern kompatibel mit Canon Druckern, zur Verwendung in CISS Systemen, Großformatdruckern und Plottern.	Product Purpose	Edible ink, filled in plastic containers compatible with Canon printers, for use in CISS systems, large format printers, and plotters

Lebensmitteltinte "OVOink"		Edible ink "OVOink"	
KOPYFORM ID		Inhalt / Content	
KOL701, KOL702, KOL703, KOL704		1.000 ml	
KOL711, KOL712, KOL713, KOL714		100 ml	

Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden	Description	Edible ink, filled in various containers
Produktbezeichnung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern zum Befüllen von HP kompatiblen Patronen für die Eierkennzeichnung	Product Purpose	Edible ink, filled in plastic containers for refilling HP-compatible cartridges for egg marking.

Schwarz/Grau		Black/Grey	
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Water	-	Water	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Brilliant schwarz (E151)	Farbstoff	Brilliant Black (E151)	Colour
Tartrazin (E102*)	Farbstoff	Tartrazine (E102*)	Colour
Azorubin (E122*)	Farbstoff	Azorubine (E122*)	Colour
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Zitronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid (E330)	Acidity regulator

Enthält AZO-Farbstoffe.

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

Contains AZO-colourants.

* E102, E122: May have an adverse effect on activity and attention in children.

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	315 kJ / 76 kcal	Energy
Fett	0 g	Fat
— davon gesättigte Fettsäuren	0 g	— of which saturates
Kohlenhydrate	30 g	Carbohydrate
— davon Zucker	0 g	— of which sugars
Eiweiß	0 g	Protein
Salz	0.8 g	Salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Aerobe mesophile Kolonieanzahl	< 100 KBE/g	Aerobic mesophilic colony count	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g	Yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Molds	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	Coagulase positive staphylococci	negativ in 0,1 g
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Presumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g	Salmonella spp.	negativ in 25 g

Gelb		Yellow	
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Wasser	-	Water	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Tartrazin (E102*)	Farbstoff	Tartrazine E102*	Colour
Azorubin (E122*)	Farbstoff	Azorubine E122*	Colour
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Zitronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid (E330)	Acidity regulator

Enthält AZO-Farbstoffe.

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

Contains AZO-colourants.

* E102, E122: May have an adverse effect on activity and attention in children.

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	315 kJ / 76 kcal	energy
Fett	0 g	fat
— davon gesättigte Fettsäuren	0 g	— of which saturates
Kohlenhydrate	30 g	carbohydrate
— davon Zucker	0 g	— of which sugars
Eiweiß	0 g	protein
Salz	0.8 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g	Aerobic mesophilic colony count	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g	Yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Molds	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	Enterobacteriaceae	negative in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	Coagulase positive staphylococci	negative in 0,1 g
Präsumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Presumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g	Salmonella spp.	negative in 25 g

Magenta		Magenta	
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Wasser	-	Water	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Azorubin (E122*)	Farbstoff	Azorubine E122*	Colour
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Zitronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid (E330)	Acidity regulator
Enthält AZO-Farbstoffe. * E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.		Contains AZO-colourants. * E122: May have an adverse effect on activity and attention in children.	

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	315 kJ / 76 kcal	energy
Fett	0 g	fat
— davon gesättigte Fettsäuren	0 g	— of which saturates
Kohlenhydrate	30 g	carbohydrate
— davon Zucker	0 g	— of which sugars
Eiweiß	0 g	protein
Salz	0.7 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g	Aerobic mesophilic colony count	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g	Yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Molds	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	Enterobacteriaceae	negative in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	Coagulase positive staphylococci	negative in 0,1 g
Präsumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Presumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g	Salmonella spp.	negative in 25 g

Cyan		Cyan	
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Wasser	-	Water	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Brilliantblau (E133)	Farbstoff	Brilliant Blue (E133)	Colour
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate (E202)	Preservative
Zitronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid (E330)	Acidity regulator

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	315 kJ / 76 kcal	energy
Fett	0 g	fat
— davon gesättigte Fettsäuren	0 g	— of which saturates
Kohlenhydrate	30 g	carbohydrate
— davon Zucker	0 g	— of which sugars
Eiweiß	0 g	protein
Salz	0.4 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g	Aerobic mesophilic colony count	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g	Yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Molds	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	Enterobacteriaceae	negative in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	Coagulase positive staphylococci	negative in 0,1 g
Präsumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Presumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g	Salmonella spp.	negative in 25 g

Grün (OVOink)		Green (OVOink)	
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Wasser	-	Water	-
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Brilliantblau (E133)	Farbstoff	Brilliant Blue (E133)	Colour
Tartrazin (E102*)	Farbstoff	Tartrazine (E102*)	Colour
Azorubin (E122*)	Farbstoff	Azorubine (E122*)	Colour
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsmittel	Potassium sorbate	Preservative
Zitronensäure (E330)	Säureregulator	Citric acid	Acidity regulator

Enthält AZO-Farbstoffe.

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

Contains AZO-colourants.

* E102, E122: May have an adverse effect on activity and attention in children.

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	315 kJ / 76 kcal	energy
Fett	0 g	fat
— davon gesättigte Fettsäuren	0 g	— of which saturates
Kohlenhydrate	30 g	carbohydrate
— davon Zucker	0 g	— of which sugars
Eiweiß	0 g	protein
Salz	0.6 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Aerobe mesophile Koloniezah	< 100 KBE/g	Aerobic mesophilic colony count	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g	Yeasts	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Molds	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	Enterobacteriaceae	negative in 0,1 g
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	Coagulase positive staphylococci	negative in 0,1 g
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Presumptive Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Salmonella spp.	negativ in 25 g	Salmonella spp.	negative 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Gluten-containing cereals and products thereof	No
Schalentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Crustaceans and products thereof	No
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Eggs and products thereof	No
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Fish and products thereof	No
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Peanuts and products thereof	No
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Soybeans and products thereof	No
Milch (Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Milk (lactose) and products thereof	No
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: <i>Mandel (Amygdalus communis L.)</i> <i>Haselnuss (Corylus avellana)</i> <i>Walnuss (Juglans regia)</i> <i>Kaschunuss (Anacardium occidentale)</i> <i>Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.))</i> <i>Paranuss (Bertholletia excelsa)</i> <i>Pistazie (Pistacia vera)</i> <i>Macadamianuss & Queenslandnuss (Macadamia ternifolia)</i>	Nein	Nuts and products thereof: <i>Almond (Amygdalus communis L.)</i> <i>Hazelnut (Corylus avellana)</i> <i>Walnut (Juglans regia)</i> <i>Cashew nut (Anacardium occidentale)</i> <i>Pecan nut (Carya illinoiesis (Wangenh.))</i> <i>Brazil nut (Bertholletia excelsa)</i> <i>Pistachio (Pistacia vera)</i> <i>Macadamia nut & Queensland nut (Macadamia ternifolia)</i>	No
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Lupin and products thereof	No
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Molluscs and products thereof	No
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Celery and products thereof	No
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Mustard and products thereof	No
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Sesame seeds and products thereof	No
Schwefeldioxid Sulfit >10mg/kg	Nein	Sulphur dioxide Sulphite >10mg/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
Lebensmittelpatronen	Edible ink cartridges
KOPYFORM ID	Füllmenge / Fill level
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	

Primäre Verpackung	Druckerpatronen, vakuumiert in Plastikbeutel	Primary packaging	Printer cartridges, vacuum-sealed in plastic bag
Sekundäre Verpackung	Kartonage	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht schützen, vor Wärme schützen	Storage conditions	18-22°C, dry, protect from heat and sunlight.
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Produktionsdatum	Product Shelf Life	24 months from date of production

Lebensmitteltinte	Edible ink
KOPYFORM ID	Füllmenge / Fill level
KOL620, KOL621, KOL622, KOL624	20.000 ml
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	Primary packaging	Plastic bottle with screw cap
Sekundäre Verpackung	Kartonage	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht schützen, vor Wärme schützen	Storage conditions	18-22°C, dry, protect from heat and sunlight.
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Produktionsdatum	Product Shelf Life	24 months from date of production

Dieses Produkt ist kosher-zertifiziert und kann als halal betrachtet werden.

Dieses Produkt ist vegan und glutenfrei.

This product is kosher certified and can be considered as Halal.

This product is vegan and gluten free.

Warnhinweise und Höchstmengenangabe für Lebensmittelzusatzstoffe	Warnings and maximum quantities for food additives
Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung.	For coloring food as part of commercial processing.
Nicht für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt.	Not intended for retail sale.
Lebensmitteltinte ist nicht für den direkten Verzehr geeignet.	Do not consume directly! Consume edible cake decoration in moderation.

Gebrauchsanweisung:	Instructions of use:
Essbare Tinte zum Bedrucken von Esspapier, welches dann als Tortenaufgabe o.Ä. dient.	Edible ink for printing on edible paper which is then used as cake decoration or similar.
Laut Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 müssen für Dekorationen Höchstmengen der verwendeten Farbstoffe beachtet werden (vgl. Anhang II, Teil D, Kapitel 05.4).	According to Regulation (EC) Nr. 1333/2008 maximum limits for colourants must be observed (see Annex II, Part D, Category 05.4).
Um diese einzuhalten, sollten nie mehr als 2/3 eines Esspapiers (ausgenommen Oblatenpapiere) vollflächig bedruckt werden.	To adhere to these never fully print on more than 2/3 of an edible paper (except for wafer papers).
Für Oblatenpapier (0,4mm Stärke) dürfen maximal 1/7 der Fläche bedruckt werden, bei Oblatenpapier Premium (0,6 mm Stärke) 1/5 der Fläche.	For Wafer Paper (0,4 mm thick) never print on more than 1/7 of its area; for Wafer Paper Premium (0,6 mm) 1/5.

Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORM GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersheim.

Manufacturing and filling of the ink in Germany by KOPYFORM GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersheim.

Versionsnummer	Revisor
1	Stefan Janik
Freigegeben von:	letzte Änderung am:
MJ	11.08.2025

KOPYFORM
Rudolf-Diesel-Str. 1 • 67259 Beindersheim
Telefon: +49 6233 7702-10 • Fax: +49 6233 177 02-77
www.kopyform.de • E-Mail: info@kopyform.de