

Produktspezifikation		Product Specification	
Fondantpapier A4 (210 x 297 mm)		Fondant Paper A4 (210 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP020	Product ID	TP020
Beschreibung	Fondantpapier, A4, 20 Blatt	Description	Fondant Paper, A4, 20 sheets
Produktbezeichnung	Essbares Papier zum Bedrucken	Product Purpose	Edible Paper for printing

Fondantpapier A3 (420 x 297 mm)		Fondant Paper A3 (420 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP030	Product Code	TP030
Beschreibung	Fondantpapier, A3, 10 Blatt	Description	Fondant Paper, A3, 10 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
Fondant Puderzucker (Zucker 88,5%, Glukosesirup 10.5%)	-	Fondant Icing Sugar (Sugar 88.5%, Glucose Syrup 10.5%)	-
Sorbit (E420)	Feuchthaltemittel	Sorbitol (E420)	Humectant
Wasser	-	Water	-
gehärtetes Palmkernöl	-	HPKO (Hydrogenated Palm Kernel Oil)	-
Xanthan (E415)	Stabilisator	Xanthan Gum (E415)	Stabiliser
Kaliumsorbat (E202)	Konservierungsstoff	Potassium Sorbate (E202)	Preservative
Johannisbrotkernmehl (E410)	Stabilisator	Locust Bean Gum (E410)	Stabiliser
Traganth (E413)	Stabilisator	Gum Tragacanth (E413)	Stabiliser
Celluloseether (E464)	Emulgator	HPMC (Modified Cellulose) (E464)	Emulsifier

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1602 kJ / 378 kcal	energy
Fett	2.3 g	fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	2.2 g	- saturates
Kohlenhydrate	90.3 g	carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	87.1 g	- sugars
Eiweiß	0.1 g	protein
Salz	< 0.1 g	salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Gesamt	< 1000 in 1g	Total count	< 1000 in 1g
Schimmelpilz	< 20 cfu/g	Mold	< 20 cfu/g
Hefe	< 10 cfu/g	Yeast	< 10 cfu/g
Bacillus cereus	< 200 cfu/g	Bacillus cereus	< 200 cfu/g
Staph. aureus	< 200 cfu/g	Staph. aureus	< 200 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 20 cfu/g	Enterobacteriaceae	< 20 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

Verpackungsinformation		Packing Information	
	A4 / A3		A4 / A3
Anzahl pro Packung	20 Blatt / 10 Blatt	Quantity per box	20 sheets / 10 sheets
Primäre Verpackung	MDPP Trägerfolie, PP Zwischenblatt	Primary packaging	MDPP Backing, Polypropylene Interleave
Sekundäre Verpackung	wiederverschließbarer Metallverbundbeutel, Kartonage	Secondary packaging	Mylar-bag, cardboard box
Chargen-Codierung	YYDDD	Batch coding details	YYDDD
Lagerbedingungen	18-22°C, trocken, vor Sonneneinstrahlung schützen	Storage conditions	18-22°C, dry place, away from direct sunlight
Haltbarkeitsdauer	18 Monate nach Produktionsdatum	Product Shelf Life	18 months from date of production

Dieses Produkt ist vegan und koscher.

This product is vegan and kosher.

Dieses Produkt wird in einer FDA-registrierten Einrichtung hergestellt.

This product is produced in an FDA registered facility.

Versionsnummer	Revisor
1.1	Hans-Christian Reeh
Freigegeben von:	letzte Änderung am:
MJ	11.08.2025


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