

Produktspezifikation		Product Specification	
Mering-O-Sheets A4 (210 x 297 mm)		Meringue Sheets A4 (210 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP510	Product ID	TP510
Beschreibung	Mering-O-Sheets, A4, 25 Blatt	Description	Meringue Sheets, A4, 25 sheets
Produktbezeichnung	Beschichtete Transferfolie zum Bedrucken von Meringen	Product Purpose	Laminated transfer foil for transferring prints to Meringue

Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		Ingredients according to EU Reg. 1169/2011	
Zutaten (E-Nummer)	Funktion	Ingredient (E-Number)	Function
Modifizierte Stärke (E1422)	Verdickungsmittel	Modified Starch (E1422)	Thickener
Zucker	-	Sugar	-
Wasser	-	Water	-
Maltodextrin	-	Maltodextrin	Bulking agent
Modifizierte Stärke (E1412)	Stabilisator	Modified Starch (E1412)	Stabiliser
Gummi Arabicum (E414)	Stabilisator	Gum Arabic (E414)	Stabiliser
Glycerin (E422)	Feuchthaltemittel	Glycerin (E422)	Humectant
Polysorbat 60 (E435)	Emulgator	Polysorbate 60 (E435)	Emulsifier

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1515 kJ / 362 kcal	Energy
Fett	2.2 g	Fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	2.1 g	- Saturates
Kohlenhydrate	90 g	Carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	20 g	- Sugars
Eiweiß	0.09 g	Protein
Salz	19 mg	Salt

Mikrobiologische Untersuchung		Microbiological specifications	
Gesamtzahl bei 30°C	< 50 in 1 g	Total v. count in 30°C	< 50 in 1g
Bacillus cereus	< 50 cfu/g	Bacillus cereus	< 50 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 50 cfu/g	Staphylococcus aureus	< 50 cfu/g
Hefen	< 10 cfu/g	Yeasts	< 10 cfu/g
Schimmelpilze	< 10 cfu/g	Moulds	< 10 cfu/g
Salmonellen	negativ in 25 g	Salmonella	negative in 25 g
Colibakterien	< 10 cfu/g	Coliforms	< 10 cfu/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 cfu/g	Sulfite-reducing clostridia	< 10 cfu/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	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 , 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	
Anzahl pro Packung	25 Blatt	Quantity per box	25 sheets
Primäre Verpackung	Folienbeutel	Primary packaging	Plastic bag
Sekundäre Verpackung	Kartonage	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	Kühl, trocken, luftdicht verpackt	Storage conditions	Cool, dry, zip bag closed
Haltbarkeitsdauer	24 Monate nach Produktionsdatum	Product Shelf Life	24 months from date of production

Versionsnummer	Revisor
1.2	Stefan Janik
Freigegeben von:	letzte Änderung am:
MJ	22.07.2026


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