

Produktspezifikation		Product Specification	
Oblatenpapier A4 (210 x 297 mm)		Wafer Paper A4 (210 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP025	Product ID	TP025
Beschreibung	Oblatenpapier, A4, 25 Blatt	Description	Wafer Paper, A4, 25 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
Kartoffelstärke	-	Potato starch	-
Sonnenblumenöl	-	Sunflower oil	-
Lecithin (E322)	Emulgator	Lecithin (E322)	Emulsifier

Oblatenpapier Premium A4 (210 x 297 mm)		Wafer Paper Premium A4 (210 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP026	Product Code	TP026
Beschreibung	Oblatenpapier Premium, A4, 25 Blatt	Description	Wafer Paper Premium, A4, 25 sheets
Produktbezeichnung	Essbares Papier zum Bedrucken	Product Purpose	Edible Paper for printing

Oblatenpapier Premium A3 (420 x 297 mm)		Wafer Paper Premium A3 (420 x 297 mm)	
Produkt-ID	TP036	Product Code	TP036
Beschreibung	Oblatenpapier Premium, A3, 50 Blatt	Description	Wafer Paper Premium, A3, 50 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
Kartoffelstärke	-	Potato starch	-
Sonnenblumenöl	-	Sunflower oil	-
Lecithin (E322)	Emulgator	Lecithin (E322)	Emulsifier
Maltodextrin		Maltodextrin	

Nährwertangaben je 100 g		Nutritional information per 100g
Energie	1518 kJ / 359 kcal	Energy
Fett	2.5 g	Fat
davon:		of which
- gesättigte Fettsäuren	0.3 g	- Saturates
Kohlenhydrate	84.2 g	Carbohydrate
davon:		of which
- Zucker	0.0 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	< 100 cfu/g	Mold	< 100 cfu/g
Hefe	< 100 cfu/g	Yeast	< 100 cfu/g
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	Bacillus cereus	< 100 cfu/g
Staph. aureus	< 100 cfu/g	Staph. aureus	< 100 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g	Enterobacteriaceae	< 100 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	Geeignet	Kosher	Suitable
Halal	Geeignet	Halal	Suitable
Glutenfrei	Geeignet	Gluten-free	Suitable
Bio	Nein	Organic	No

Dieses Produkt wird in einer bei der FDA registrierten Lebensmittelproduktionsstätte hergestellt.

This product is manufactured in an FDA-registered food facility.

Verpackungsinformation		Packing Information	
	TP025 / TP026 / TP036		TP025 / TP026 / TP036
Anzahl pro Packung	25 Blatt / 25 Blatt / 50 Blatt	Quantity per box	25 sheets / 25 sheets / 50 sheets
Primäre Verpackung	Lebensmittelechter Plastikbeutel	Primary packaging	Food grade plastic bag
Sekundäre Verpackung	Kartonage	Secondary packaging	Cardboard box
Lagerbedingungen	In der Originalverpackung bei Raumtemperatur lagern. Trocken halten und vor Licht schützen.	Storage conditions	Store in original packaging at ambient temperature. Keep dry and protect from light.
Haltbarkeitsdauer	24 Monate nach Produktionsdatum	Product shelf life	24 months from date of production

Versionsnummer	Revisor
1.2	Hans-Christian Reeh
Freigegeben von:	letzte Änderung am:
MJ	24.06.2025


KOPYFORM GmbH • Rudolf-Diesel-Str. 1 • 67259 Beindersheim • GERMANY • Telefon +49 6233 7702 10 • info@kopyform.de