

	<b>Produktspezifikation</b> (Ju	ıli 2024)	
	Lebensmittelpatronen		
Canon Bezeichnung	KOPYFORM P	rodukt-ID	
520/CLI521	TK111, TK112, TK113. TK114, TK115	Set: TK110 (TK111-TK115)	
525/CLI526	TK131, TK132, TK133, TK134, TK135	Set: TK130 (TK131-TK135)	
50/CLI551	TK151, TK152, TK153, TK154, TK155	Set: TK150 (TK151-TK155)	
570/CLI571	TK171, TK172, TK173, TK174, TK175	Set: TK170 (TK171-TK175)	
25/CLI426	TK141, TK142, TK143, TK144, TK145	Set: TK140 (TK141-TK145)	
50/CLI451	TK161, TK162,TK163, TK164, TK165	Set: TK160 (TK161-TK165)	
80/CLI581	TK581, TK582, TK583, TK584, TK584PB, TK585	Set: TK580 (TK581-TK585)	
80/CLI481	TK481, TK482, TK483, TK484, TK484PB, TK485	Set: TK480 (TK481-TK485), TK480B (inkl. TK484P	B)
Beschreibung	Lebensmittelpatronen mit Chip		
Bur dudath an allah usus a	Kompatible CANON Patronen mit Lebensmitteltinte.	Herstellung der Tinte und Befüllung in Deutsch	land durch
Produktbezeichnung	KOPYFORM GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259	Beindersheim.	
	Lebensmitteltinte		
KOPYFORM Produkt-ID			
KOL620, KOL621, KOL622, KOL624	20.000 ml		
KOL650, KOL651, KOL652, KOL654	5.000 ml		
KOL610, KOL611, KOL612, KOL614	1.000 ml		
OL110, KOL111, KOL112, KOL113, KOL114	100 ml (KOL110: 4 x 100 ml)		
Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebing	den	
	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern		
Produktbezeichnung	Kompatibel mit Canon Druckern, zur Verwendung in	CISS Systemen, Großformatdruckern und Plottern, I	Herstellung
	und Befüllung in Deutschland durch KOPYFORI	M GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 1, 67259 Beindersh	neim.
	Lebensmitteltinte "OVOin	k"	
KOPYFORM Produkt-ID			
KOL701, KOL702, KOL703, KOL704	1.000 ml		
	100 ml		
KOL711, KOL712, KOL713, KOL714			
KOL711, KOL712, KOL713, KOL714  Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebing	gen	
	Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebing Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern	den	
Beschreibung	Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern		
		Eierkennzeichnung	tr. 1, 67259



Schwarz			
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011  Zutaten E-Nr. Funktion			
	E-Nr.	FUIIKLIOII	
Wasser	-		
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel	
	E151	Farbstoff	
Farbstoffe	E102*	Farbstoff	
	E122*	Farbstoff	

## enthält AZO-Farbstoffe \*E102, E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

1		
Nährwertangaben je 100 g		
Energie	240 kJ / 58 kcal	
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	24 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,8 g	
•		

Mikrobiologische Untersuchung		
Aerobe mesophile Kolonieanzahl	< 100 KBE/g	
Hefen	< 100 KBE/g	
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	
Salmonella spp.	negativ in 25 g	

Gelb		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Monopropylenglykol	E1520	Trägerstoff
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E102*	Farbstoff
	E122*	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator

### enthält AZO-Farbstoffe E102, E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Nährwertangaben je 100 g		
Energie 257 kJ / 62 kcal		
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	25,7 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,8 g	

Mikrobiologische Untersuchung		
Aerobe mesophile Kolonieanzahl	< 100 KBE/g	
Hefen	< 100 KBE/g	
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	
Salmonella spp.	negativ in 25 g	



Magenta		
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011		
Zutaten	E-Nr.	Funktion
Wasser	-	-
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel
Farbstoffe	E122*	Farbstoff
Zitronensäure	E330	Säureregulator

# enthält AZO-Farbstoffe \* E122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

davon:		
davon:		
_ _ _		

Mikrobiologische Untersuchung		
Aerobe mesophile Kolonieanzahl	< 100 KBE/g	
Hefen	< 100 KBE/g	
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	
Salmonella spp.	negativ in 25 g	

Cyan			
Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011			
Zutaten	E-Nr.	Funktion	
Wasser	-	-	
Glycerin	E422	Feuchthaltemittel	
Farbstoffe	E133	Farbstoff	
Zitronensäure	E330	Säureregulator	

### AZO-freie Lebensmitteltinte

Nährwertangaben je 100 g		
Energie	253 kJ / 61 kcal	
Fett	0 g	
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	24 g	
davon:		
- Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0,4 g	
·		

Mikrobiologische Untersuchung		
Aerobe mesophile Kolonieanzahl	< 100 KBE/g	
Hefen	< 100 KBE/g	
Schimmelpilze	< 100 KBE/g	
Enterobacteriaceae	negativ in 0,1 g	
Koagulase positive Staphylokokken	negativ in 0,1 g	
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	
Salmonella spp.	negativ in 25 g	



Allergeninfo	rmation
Dieses Produkt enthält	Ja/Nein
Glutenhaltiges Getreide	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schalentiere	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Eier	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Fische	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Erdnüsse	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sojabohnen	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Milch (Laktose)	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schalenfrüchte	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Mandel (Amygdalus communis L.)	
Haselnuss (Corylus avellana)	
Walnuss (Juglans regia)	
Kaschunuss (Anacardium occidentale)	
Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.))	
Paranuss (Bertholletia excelsa)	
Pistazie (Pistacia vera)	
Macadamianuss	
und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia)	
Lupine	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Weichtiere	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sellerie	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Senf	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sesamsamen	Nein
und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schwefeldioxid	Nein
Sulfit >10mg/kg	

Sulfit >10mg/kg				
Verpackungsinformationen				
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				
Lebensmittelpatronen				
	Füllmenge			
TK111, TK131	19 ml			
TK151, TK161, TK171, TK581, TK481	22 ml			
FK112-TK115, TK132-TK135	10 ml			
TK152-TK155, TK172-TK175, TK582-TK585	11 ml			
TK162-TK165, TK482-TK485	11 ml			
Primäre Verpackung	Druckerpatronen, vakuumiert in Plastikbeutel			
Sekundäre Verpackung	Kartonage			
_agerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht schützen, vor Wärme schützen			
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstelldatum			
Losnummer	Monat-Tag-Jahr Drucker-Farbe-Gebiet			
	Lebensmitteltinte			
	Füllmenge			
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			
Sekundäre Verpackung	Kartonage			
Lagerbedingungen	18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht geschützt, vor Wärme schützen			
Haltbarkeitsdauer	24 Monate ab Herstelldatum			
Losnummer	Monat-Tag-Jahr Drucker-Farbe-Gebiet			



GMO Information		
Behandlung	Ja/Nein	
Genmodifiziert	Nein	
von GMO Quelle	Nein	
von GMO Quelle	Nein	

Dieses Produkt ist vegan und glutenfrei.	
Warnhinweise und Höchstmengenangabe für Lebensmittelzusatzstoffe	
Achtung: Für je 1 kg Esspapier nicht mehr als 3,5 g Lebensmitteltinte verwenden gemäß EU VO 1333/2008.	
Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt!	
Lebensmitteltinte ist nicht für den direkten Verzehr geeignet!	