

| Produktspezifikation (Mai 2022) | |
|--|--|
| Lebensmittelpatronen | |
| Canon Bezeichnung | Produkt-ID |
| PGI5/CLI8 | TK071, TK072, TK073, TK074, TK075 Set: TK070 (TK071-TK074) |
| 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) |
| PGI425/CLI426 | TK141, TK142, TK143, TK144, TK145 Set: TK140 (TK141-TK145) |
| PGI450/CLI451 | TK161, TK162, TK163, TK164, TK165 Set: TK160 (TK161-TK165) |
| PGI580/CLI581 | TK581, TK582, TK583, TK584, TK585 Set: TK580 (TK581-TK585) |
| Beschreibung | Lebensmittelpatronen mit Chip |
| Produktbezeichnung | Kompatible CANON Patronen mit Lebensmitteltinte |
| Lebensmitteltinte | |
| Produkt-ID | |
| KOL620, KOL621, KOL622, KOL624 | 5.000 ml |
| KOL610, KOL611, KOL612, KOL614 | 1.000 ml |
| KOL110, KOL111, KOL112, KOL113, KOL114 | 100 ml (KOL110: 4 x 100 ml) |
| Beschreibung | Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden |
| Produktbezeichnung | Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern Kompatibel mit Canon Druckern, zur Verwendung in CISS Systemen, Großformatdruckern und Plottern, |
| Lebensmitteltinte | |
| Produkt-ID | |
| KOL701, KOL702, KOL703, KOL704 | 1.000 ml |
| KOL711, KOL712, KOL713, KOL714 | 100 ml |
| Beschreibung | Lebensmitteltinte, abgefüllt in verschiedenen Gebinden |
| Produktbezeichnung | Lebensmitteltinte, abgefüllt in Plastikbehältern Zum Befüllen von HP kompatiblen Patronen für die Eierkennzeichnung |

| Schwarz | | | |
|---|------------------|-------------------|--|
| Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011 | | | |
| Zutaten | E-Nr. | Funktion | |
| Wasser | - | - | |
| Monopropylenglykol | E1520 | Feuchthaltemittel | |
| Glycerin | E422 | Feuchthaltemittel | |
| Farbstoffe | E151 | Farbstoff | |
| | E110* | Farbstoff | |
| | E102* | Farbstoff | |
| enthält AZO-Farbstoffe | | | |
| * Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | | | |
| Nährwertangaben je 100 g | | | |
| Energie | 189 kJ / 45 kcal | | |
| Fett | 0 g | | |
| davon: | | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0 g | | |
| Kohlenhydrate | 18,92 g | | |
| davon: | | | |
| - Zucker | 0 g | | |
| Ballaststoffe | 0 g | | |
| Eiweiß | 0 g | | |
| Salz | 0,8 g | | |
| Mikrobiologische Untersuchung | | | |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | < 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 | Feuchthaltemittel | |
| Glycerin | E422 | Feuchthaltemittel | |
| Farbstoffe | E102* | Farbstoff | |
| | E122* | Farbstoff | |
| Zitronensäure | E330 | Säureregulator | |
| enthält AZO-Farbstoffe | | | |
| * Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | | | |
| Nährwertangaben je 100 g | | | |
| Energie | 189 kJ / 45 kcal | | |
| Fett | 0 g | | |
| davon: | | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0 g | | |
| Kohlenhydrate | 18,92 g | | |
| davon: | | | |
| - Zucker | 0 g | | |
| Ballaststoffe | 0 g | | |
| Eiweiß | 0 g | | |
| Salz | 0,8 g | | |
| Mikrobiologische Untersuchung | | | |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | < 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 | | |

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 35 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

| Rot/Magenta | | |
|--|------------------|-------------------|
| Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011 | | |
| Zutaten | E-Nr. | Funktion |
| Wasser | - | - |
| Monopropylenglykol | E1520 | Feuchthaltemittel |
| Glycerin | E422 | Feuchthaltemittel |
| Farbstoffe | E122* | Farbstoff |
| Zitronensäure | E330 | Säureregulator |
| <p style="color: red;">enthält AZO-Farbstoffe</p> <p style="color: red;">* Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</p> | | |
| Nährwertangaben je 100 g | | |
| Energie | 189 kJ / 45 kcal | |
| Fett | 0 g | |
| davon: | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0 g | |
| Kohlenhydrate | 18,92 g | |
| davon: | | |
| - Zucker | 0 g | |
| Ballaststoffe | 0 g | |
| Eiweiß | 0 g | |
| Salz | 0,8 g | |
| Mikrobiologische Untersuchung | | |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | < 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 | |
| Blau/Cyan | | |
| Zutatenverzeichnis gemäß EU VO 1169/2011 | | |
| Zutaten | E-Nr. | Funktion |
| Wasser | - | - |
| Monopropylenglykol | E1520 | Feuchthaltemittel |
| Glycerin | E422 | Feuchthaltemittel |
| Farbstoffe | E133 | Farbstoff |
| Zitronensäure | E330 | Säureregulator |
| <p style="color: red;">AZO-freie Lebensmittelint</p> | | |
| Nährwertangaben je 100 g | | |
| Energie | 189 kJ / 45 kcal | |
| Fett | 0 g | |
| davon: | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 0 g | |
| Kohlenhydrate | 18,92 g | |
| davon: | | |
| - Zucker | 0 g | |
| Ballaststoffe | 0 g | |
| Eiweiß | 0 g | |
| Salz | 0,8 g | |
| Mikrobiologische Untersuchung | | |
| Aerobe mesophile Koloniezahl | < 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 | |

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

Für die Färbung von Lebensmitteln im Rahmen gewerblicher Weiterverarbeitung! Die enthaltenen Lebensmittelfarbstoffe dürfen für Dekorationen und Überzüge bis zu einer Höchstmenge von 500 mg/kg verwendet werden und unterliegen der Kennzeichnungspflicht.

| Allergeninformation | |
|--|---|
| 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>) | |
| Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) | |
| Walnuss (<i>Juglans regia</i>) | |
| Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>) | |
| Pecannuss (<i>Carya illinoensis (Wangenh.)</i>) | |
| Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>) | |
| Pistazie (<i>Pistacia vera</i>) | |
| Macadamianuss | |
| und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) | |
| 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 | |
| Verpackungsinformationen | |
| Lebensmittelpatronen | |
| Füllmenge | |
| TK111, TK131 | 19 ml |
| TK151, TK171, TK581 | 22 ml |
| TK112-TK115, TK132-TK135 | 10 ml |
| TK152-TK155, TK172-TK175, TK582-TK585 | 11 ml |
| Primäre Verpackung | Druckerpatronen, vakuumiert in Plastikbeutel |
| Sekundäre Verpackung | Kartonage |
| Lagerbedingungen | 18 bis 22°C, trocken, vor Sonnenlicht geschützt |
| Haltbarkeitsdauer | 24 Monate ab Herstellungsdatum |
| Lebensmitteltinte | |
| Füllmenge | |
| KOL620, KOL621, KOL622, KOL624 | 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 |
| Haltbarkeitsdauer | 24 Monate ab Herstellungsdatum |

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

Dieses Produkt ist vegan und glutenfrei.

| Höchstmengenangabe für Lebensmittelzusatzstoffe |
|---|
| ! Warnhinweise ! |
| Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, dürfen maximal 55 cm ² pro Blatt Oblatenpapier (86 cm ² für Oblatenpapier Premium) bedruckt werden. |
| Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, dürfen maximal 260 cm ² pro Blatt Dekorpapier Plus/Deco Royal Icing Sheets/Fondantpapier bedruckt werden. |
| Um ganz sicher unter den gesetzlichen Grenzwerten für Lebensmittelzusatzstoffe zu bleiben, muss pro bedrucktem Quadratcentimeter Chocosheet mindestens 0,14 g Schokolade verwendet werden. |