



Sandwichpapier braun

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse LxB (mm)	Liefereinheit
N370	Sandwichpapier	braun	350x250	2,5kg-Dispokarton unbedruckt
N371	Sandwichpapier	braun	350x500	5kg-Dispokarton, unbedruckt
13100	Sandwichpapier	braun	330x450	5kg-Dispokarton, unbedruckt

Material / Zusammensetzung

Braunes Papier, Frischfaser, 28g/m²
PE-LD Beschichtung 9g/m²

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur 4°C - 25°C
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerzeit: 1 Jahr
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

☒ alle Arten von Lebensmitteln

Anwendungen:

☒ Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter



Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- ☒ **VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1895/2005** über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
☒ A: Ethanol 10 Vol.-%	10 Tage	40°C
☒ B: Essigsäure 3 Gew.-%	10 Tage	40°C
☒ D2: Pflanzliches Öl	10 Tage	40°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm²

Spezifische Migration

- ☒ Es werden gemäss den vorliegenden Informationen keine Substanzen mit einem spezifischen Migrationslimit eingesetzt.

Berechnungsgrundlage

- ☒ Verhältniss der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen: 1 dm²/100ml.



Dual-Use-Additive

☒ Es werden gemäss den vorliegenden Informationen keine Dual-Use-Additive verwendet.

Der Endnutzer des Materials, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss diesem Unternehmen Einschränkungen hinsichtlich der Anforderungen an die Zusammensetzung (Vorhandensein von Zusatzstoffen und Aroma) des zu verpackenden Lebensmittelprodukts mitteilen

Sensorik

Die sensorische Inertheitsprüfung wurde gemäss **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** durchgeführt

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Disclaimer

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Material wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 20.01.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 2 Ersetzt Version: 1
---	---	---