



Massivpapp  
Bølgepapp  
Id./nr.: DoC019.v1  
Opprettet: 2022-05-04 ohp  
Rev.:

# Samsvarserklæring

Kvalitetsspesifikasjon – Beskrivelse - Dokumentasjon

## Eske i bølgepapp for bakevarer.

- Produsent:** Glomma Papp A/S,  
**Adresse:** Statsminister Torps vei 17-19, 1738 Borgenhaugen.  
**Material:** Standard sortiment bølgepapp med midtsjikt (fluting) av resirkulert fiber og trykkbilde på ytterside lokk.  
**Bestanddel:** Papir (ny- og resirkulert), lim og trykkfarge «Hexacode».  
**Bruksområde:** Eskene (D-pack) benyttes som transportemballasje for bakevarer «ikke fet eller fuktig », og /eller der egnet oblat benyttes mellom matvaren og transportemballasje.

Ved aktuell, normal og tiltenkt bruk, overføres ikke stoffer fra emballasjen til matvaren som fører til at matvaren ikke er helsemessig trygg, ei heller forårsake uakseptabel endring i sammensetning og/eller forringe kvaliteten på matvaren.

**Dokumentasjon:** Normpack-Certificate, reg, nr. 335 10 100 4840 37 (ref. T2).  
Normpack-Certificate, reg, nr. 335 10 100 4842 37 (ref. T4).

- «Evaluated and suitable for food types: Dry food»
- «Organoleptic properties have not been evaluated.»

### Informasjon

Hovedbestanddel: <b>Trefiber</b> (> 92 %, herav bundet vann 7 %)	
Papir, lim og farge vurderes som ufarlig og våre leverandører bekrefter egnethet mot tørre, fuktige og fete næringsmidler.	FDA: US Food and Drug Administration BRC/IoP Global Standard, Food Packaging... BfR: German BfR Recommendation XXXVI
Glomma Pap A/S produksjon er underlagt GMP og "Hygienehåndboka", og sertifisert i ht. ISO 9001. ISO 9001 Certificate no. 95-OSL-AQ-6015	Commision Regulation No. 2023/2006 EN 15593: Packaging, Management of hygiene in the production of packaging for foodstuffs – Requirements.
Eskene kan gjenbrukes, fiberen kan resirkuleres, benyttes for energigjenvinning og materialet er biologisk nedbrytbart. Medlemsnr. Grønt Punkt Norge: 10593	Recycling: EN 13430 - Packaging and Packaging Waste Directive 94/62/EC

## Begrensning

Følgende begrensninger gjelder:

1. Matvarene kan oppbevares i < 2h ved  $\leq 90$  °C og < 24h ved  $\leq 20$  °C
2. Matvaren skal ikke varmes i emballasjen.
3. For «Fuktig/fet»-pizza må egnet oblat benyttes.
4. Emballasjen ombrukes ikke til samme formål.

## Generelt

Sikkerhetsdatablader og dokumentasjon fra leverandører av råstoff kan forevises på forespørsel – ved konfidensialitet må godkjenning innhentes.

## Palletering, lagring og transport av klargjorte esker.

- Bunter: Egnet emballering avtales som sikring mot kontaminering.
- Pall: Beskyttes ved behov og avtale med egnet barrieremateriale.
- Anbefalt lagring: 23 °C (0-30) og 50 % RH\* (30 – 70) %.
- Emballasje må kondisjoneres til de gjeldende klimatiske forhold før bruk.

Composed by:	Dato og Sign:
Odd Henry Pedersen	04-05 2022 