

Aktum A/S
Møllehaven 10
4040 Jyllinge

Tel.: +45 88445566

Herning, den 3. juni 2015

Erklæring

Vedrørende emballage bestemt til kontakt med fødevarer

- Varespecifikation:** Med henvisning til tidligere modtaget produktoversigt fra CC&Co (PaperlinX) skal vi hermed opsummere vore leverancer af emballage til følgende hovedkategorier:
- Brødposer fremstillet i papir - hvidt og brunt kraftpapir
 - Brødposer fremstillet i papir samt OPP plast for et mindre antal posevarianter med gennemsigtig rude
 - Indpakningspapir/økonomruller
 - Vokspapir i ruller og i ark
 - Bæreposer i papir
 - OPP-poser
- Råvare:**
- Brune poser er fremstillet af standard MG (machine glazed) ubleget kraftpapir i 40 eller 50 g/m², alt afhængig af slutkundeønskerne.
- Hvide poser er fremstillet af hvidt MG (machine glazed) kraftpapir i 40 eller 50 g/m², alt afhængig af slutkundeønskerne.
- Poser med rude er udover kraftpapir fremstillet af OPP folie i 30 my.
- Alle bæreposer er fremstillet i hvidt eller brunt kraftpapir i kvaliteter fra 70 til 110 g/m².
- Indpakningspapir med og uden tryk er fremstillet i hvid og brunt MG kraftpapir i kvaliteter fra 40 til 60 g/m².
- Vokspapir i ruller og i ark er fremstillet af kraftpapir, der er mættet med parafinoks.
- Alle posevarianter er fremstillet ved hjælp af vandbaseret dispersionslim.
- Alle posevarianter med tryk er fremstillet ved hjælp af vandbaseret trykfarve (flexotryk).
- OPP-poser er fremstillet af polypropylen i 35 µ tykkelse.

Stenqvist Danmark A/S

Fredensgade 14,1
DK-7400 Herning
TEL +45 97 13 12 77
FAX +45 97 13 15 35

TEL denmark@stenqvist.com
WEB www.stenqvist.com
BANK/ACC.NO Nordea 2206-8479144975
CVR NO 26 60 34 47

Anvendelse:

Alle de anførte papirbaserede posetyper er primært egnede til kontakt med fødevarer med tør overflade. Vådt indhold vil gradvis opløse papirfibrene, men i øvrigt uden nogen form for sundhedsfare. Papirmaterialet er i øvrigt alment temperaturløst bortset fra anvendelse i konventionel ovn, hvor papiret må påregnes at blive brændt.

For voksbehandlet papir bemærkes, at produktet har en vis fugt og fedtbarriere, der dog nedbrydes efter nogle timer i kontakt med fugtige og fedtholdige fødevarer.

For OPP-posere gælder, at disse er barrieresikre overfor høj grad af fedt, fugt og aroma, og derfor kan anvendes til emballering af en række forskelligartede fødevarer over længere tid.

Stenqvist Danmark A/S bekræfter, at ovennævnte varettyper er fremstillet af råmaterialer og konverteret under produktionsforhold, der er i overensstemmelse med de danske regler for fødevarer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, samt Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv nr. 80/590/EEC og 89/109/EEC.

Produkterne opfylder endvidere kravene om god fremstillingsmetode samt gode hygiejnerutiner jvf. regulativ (EC) 2023/2006 af 22. december 2006.

Alle anvendte råmaterialer er godkendte til anvendelse ved indpakning af levnedsmidler og kontakt med sådanne. Råmaterialerne er indkøbt med leverandørernes garanti for godkendelse ifølge den amerikanske FDA-lovgivning (U.S. Food and Drug Administration) og/eller den tyske norm for emballage til levnedsmidler BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung). Certifikaterne for de enkelte råvarer kan rekvireres hos Stenqvist Danmark A/S til enhver tid.

Under emballagens fremstilling hos Stenqvist Gruppens søsterselskaber - alle beliggende indenfor EU-området - optræder der ikke processer af nogen art, der medfører kemiske reaktioner eller andre forandringer af råvarernes oprindelige egenskaber.

Med venlig hilsen

STENQVIST DANMARK A/S

Leif F. Lyngesen
Afdelingschef