



## BASKILI TORBA SON ÜRÜN SPESİFİKASYONU

Doküman No:	US.SP.01
Yayın Tarihi:	28.03.2022
Revizyon Tarihi:	01.01.2023
Revizyon No:	01

### Ürün Tanımı

Müşteri talepleri doğrultusunda LDPE, HDPE, MDPE, OPP, CPP, PET MET, PET, METALİZE OPP, SEDEF, PAPE, ALÜMİNYUM, BARIYER OPP, MAT POLYESTER, MAT OPP, POLYAMİD, ETİL ASETAT, PM, hammaddelerinin ve yardımcı katkı malzemeleri ile baskılı olarak matbaa laminasyon doypack veya kesim sonrası üretilen gıda ambalaj ürünüdür.

### Ürün Adı

OPP+OPP, OPP+CPP, PET+LDPE, OPP+PETMET+LDPE, PET+PETMET+CPP, PET+PETMET+LDPE, PETMET+CPP, PETMET+LDPE, POLYESTER+PAPE, CPE, OPP, CPP, HDPE, MDPE, PAPE, LDPE

### Menşei

Türkiye

### İçindekiler

LDPE, HDPE, MDPE, OPP, CPP, PET MET, PET, METALİZE OPP, SEDEF, PAPE, ALÜMİNYUM, BARIYER OPP, MAT POLYESTER, MAT OPP, POLYAMİD, Mürekkep, TUTKAL, Matbaa Kimyasalı, ETİL ASETAT, PM, Kilit, Bant, Valf

### Teknik Özellikler

Pusluluk: %2,5 - %5  
Parlaklık: %85 - %90  
Yüzey gerilimi: 36dyne/cm - 52dyne/cm  
Gerilme direnci: MD 14kg/mm<sup>2</sup>- 50kg/mm<sup>2</sup>, TD 24kg/mm<sup>2</sup>- 30kg/mm<sup>2</sup>  
Uzama: MD 120 - 450, TD 50 - 510  
Sürtünme katsayısı: < 0,3

### Fiziksel ve Kimyasal Özellikler

Eni: 5 cm - 60 cm  
Boyu: 7 cm - 80 cm  
Kalınlık: 20 µ - 220 µ  
Kat: Tek, İki veya çok katlı.

### Mikrobiyolojik Özellikler ve Bulaşanlar

Toplam bakteri: max 100  
Koliform : 0  
Küf: max 10  
Migrasyon seviyeleri; 2011/10 Avrupa Birliği Komisyon Yönetmeliği'ne göre 12. maddede belirtilen A, B, C, D1, D2 gıda simulantlarında, 10 gün boyunca 40 °C'de (OM2) test edilen ürün numuneleri toplam migrasyon için 10 mg/dm<sup>2</sup> sınırını geçemez.

### Gramaj & Ebat

Müşteri talebine göre.

HAZIRLAYAN  
KALİTE GÜVENÇE UZMANI

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR



## BASKILI TORBA SON ÜRÜN SPESİFİKASYONU

Doküman No:

US.SP.01

Yayın Tarihi:

28.03.2022

Revizyon Tarihi:

01.01.2023

Revizyon No:

01

Ambalajlama  
Özellikleri

Palet üzerine poşetlenerek koli içerisine alınıp, streç ile sarılarak ambalajlanır.

Depolama  
Koşulları

Streçli, palet üzerinde, hijyenik koşullarda, kuru bir zemin üzerinde, tanımlanmış alanlarda, direkt güneş ışığı görmeyecek bir şekilde, rutubetsiz bir ortamda, normal oda sıcaklığında, kullanımına kadar orijinal ambalajında muhafaza edilir.

İstifleme Şekli

Palet üzerine koli olarak istiflenip, streç ile sarılarak duvardan 20cm uzaklıkta istiflenir.

Raf Ömrü

Üretim tarihinden itibaren maksimum 2 yıl içerisinde kullanılmalıdır. Gıda ve yüksek hijyene duyarlı ürünlerin ambalajı için kullanıldığı takdirde, ürün üretildikten sonra 6 ay içerisinde kullanıldıysa dolumu yapılan ürünün raf ömrü kadardır.

Sevkiyat Şekli

Kara veya Deniz yoluyla aracı Nakliye firması ile / Karayoluyla yurt içine doğrudan teslim.

Kodlama &  
Etiketleme  
Bilgileri

Şirket Logosu, Müşteri İsmi, Miktarı, Ürün Cinsi, Üretim Tarihi, Ürün Ebatları, Parti No, İşletme Kayıt Numarası, Operatör kodu

Hazırlama ve  
Kullanım Şekli

Müşteri talebine göre torba olarak kullanılmaktadır.

Potansiyel Yanlış  
Kullanım

Ürün kullanılmaya başlandıktan sonra kullanılmayan kısım açık ortamda bekletilirse statik elektriklenme sonucu tozlanır. Yanlış ısıya maruz bırakma. Ambalaj içerisine fazla ürün konulması. Ambalaj amaç dışı kullanılması.

Hedef Tüketici  
Grubu

Gıda Sektörü

Hassas Tüketici  
Grubu

Gıda ve Yüksek hijyene duyarlı ürün üreten firmalar.

Alerjenler

Ürün alerjen ve türevlerini içermemektedir.

Yasal Mevzuatlar

- Türk Gıda Kodeksi İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi İşyeri Açma Ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

HAZIRLAYAN  
KALİTE GÜVENCE UZMANI

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR



## BASKILI TORBA SON ÜRÜN SPESİFİKASYONU

Doküman No:	US.SP.01
Yayın Tarihi:	28.03.2022
Revizyon Tarihi:	01.01.2023
Revizyon No:	01

- AB)10/2011'de Değişiklik ve Düzeltme Yapan Yönetmelik (AB) 2020/1245 sayılı Gıda ile Temas eden Madde ve Malzemeler Hakkında
- BRC Global Standard For Packaging Materials (BRC PM)
- Türk Gıda Kodeksi Biyosidal Ürünler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Biyosidal Ürünler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ
- Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Aktif Ve Akıllı Madde Ve Malzemelere Dair Tebliğ
- Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği
- Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği
- Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Ahşap Ambalaj Malzemelerin Isıl İşleme Tabi Tutulması ve İşaretlenmesine Dair Yönetmelik
- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği
- İhracat Yönetmeliği
- İhracat Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Gıda Güvenliği Ve Kalitesinin Denetimi Ve Kontrolüne Dair Yönetmelik
- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik
- Gıda Maddeleri İle Temas Eden Ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde Ve Malzemeler Hakkında Tebliğ
- Gıda Maddeleri Ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması Ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ
- Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/16)Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ
- Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/35)
- Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/46)Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ
- Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik
- GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ
- GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

HAZIRLAYAN  
KALİTE GÜVENÇE UZMANI

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR



**BASKILI TORBA SON ÜRÜN  
SPESİFİKASYONU**

Doküman No:	US.SP.01
Yayın Tarihi:	28.03.2022
Revizyon Tarihi:	01.01.2023
Revizyon No:	01

- Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunu
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
- Radyasyon Güvenliği Yönetmeliği
- Radyasyon Güvenliği Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

HAZIRLAYAN  
KALİTE GÜVENÇE UZMANI

ONAYLAYAN  
GENEL MÜDÜR