



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Markalı fırın paket servisleri için özel yağ geçirmez kâğıt poşetler

Product Image













Details

SEO başlığı: Fırınlr için özel yağ geçirmez kâğıt poşetler Meta açıklaması: Fırın paket servisleri için özel yağ geçirmez kâğıt poşetleri belirleyin. Teklif istmeden önce malzemeleri, baskıyı, gıdayla temas belgelerini ve numune kontrollerini karşılaştırın.

Özel baskılı yağ geçirmez kâğıt fırın poşetleri, markalı bir sunumu gıdanız için seçilmiş yağ direnci spesifikasyonu ile birleştirir. Poşeti hamur işine, paketleme sıcaklığına ve bekletme süresine uygun seçin; toplu siparişi onaylamadan önce bitmiş baskılı numuneyi doğrulayın.

Kategori: Özel Kağıt Torbalar / Özel Amaçlı Kağıt Torbalar.

Ürün: Özel Baskılı Yağ Geçirmez Kağıt Fırın Torbaları.

Bu ürün; kurabiye, kruvasan, donut ve diğer hamur işleri için markalı paket servis ambalajı hazırlayan fırın sahipleri, kafe işletmecileri ve ambalaj alıcıları içindir. Genel bir “gıda poşeti” tanımından ziyade

müşterilerin gerçekten eve götürdüğü üründen başlayın: şekli, yüzey yağı, üzerindeki malzemeler ve paketlenme koşulu daha yararlı satın alma girdileridir.

Bağımsız bir fırın, kolay açılmayı ve tanınabilir bir logoyu önceliklendirebilir. Birden fazla şubesi olan alıcı, tekrarlanan siparişlerde aynı onaylı kâğıt yapısına, tasarım revizyonuna ve muayene kriterlerine ihtiyaç duyabilir. Bir pazar tezgâhı, özel stok siparişi vermeden önce doğrudan baskıyı stok poşet ve etiket seçeneğiyle karşılaştırmak isteyebilir.

Yağ lekeleri özenle hazırlanmış yiyeceklerin sunumunu zedeleyebilir. Lekeli bir poşeti değiştirmek, ek bir sargı eklemek veya açılmış bir dikişle uğraşmak da tezgahta iş yaratır. Daha kalın görünen bir poşet, tek başına ambalajın amaçlanan kullanım boyunca yağı kontrol edeceğini göstermez.

Pratik çözüm, kâğıdı ve baskıyı seçmeden önce kullanım koşullarını tanımlamaktır. Boyutlar, gramaj, bariyer yapısı, minimum sipariş miktarı (MOQ), üretim süresi, birim ağırlık ve fiyat teklife ve numune onayına bağlıdır. Amaçlanan kullanım için ilgili test sonuçlarını ve sertifikaları doğrulayın.



Örnek uygulama konsepti: Görseldeki poşetler boyut, kapasite veya doğrulanmış performans göstermez.

Spesifikasyonları, numune alma sürecini ve satın alma kararlarını inceleyin

- [Bir fırın poşeti için yağ geçirmez ne anlama gelir?](#)
- [Uyumu, yüzeyleri ve kapatmayı nasıl belirlersiniz?](#)
- [Güvenilir baskı için tasarımı nasıl hazırlarsınız?](#)
- [Üretimden önce numuneleri nasıl onaylarsınız?](#)
- [Hangi ambalaj yapısı kullanımınıza uygundur?](#)
- [Maliyeti, teslimatı ve tekrarlanan siparişleri nasıl karşılaştırırsınız?](#)
- [Daha iyi bir satın alma kararı için temel çıkarımlar](#)
- [Sonraki siparişi onaylanmış bir spesifikasyonla oluşturun](#)

Bir fırın poşeti için yağ geçirmez ne anlama gelir? [↑](#)

Yağ geçirmez, her yağlı gıdaya karşı evrensel bir garanti değil, yağın nüfuz etmesine karşı direnç anlamına gelir. Performans; kâğıt yapısına, gıdayla temas koşullarına ve bitmiş poşetin ayrıntılarına bağlıdır. Bu özellik otomatik olarak su direncini, buhar yönetimini, yapışmaz ayırmayı, gece boyunca saklamaya uygunluğu veya poşetin fırında kullanılabileceğini göstermez.

Malzeme kategorisi, yoğun rafine edilmiş kâğıtları ve ek bariyer işlemleri uygulanmış kâğıtları içerir. Kahverengi görünüm bariyeri tanımlamaz; pürüzsüz yüzey de kaplama bulunduğunu göstermez. Satın alma spesifikasyonu, fotoğraflara veya malzeme takma adına güvenmek yerine altlığı ve her türlü kaplama ya da astarı belirtmelidir.

Bu TAPPI T 559 Kit testi^[1] yüzey iticiliği için laboratuvar referansı sağlar. Özgün kapsamı florokimyasal işlemlerle ilgilidir; florokimyasal olmayan işlemler veya film benzeri bariyerlere uygunluk ayrıca değerlendirilmelidir. Bu nedenle Kit sonucu, sınırsız bir gıda performansı vaadi olarak değil, test edilen yapıyı, yöntemi ve yüzeyi tanımlamalıdır.

Üç satın alma sorusunu ayrı tutun: Malzeme ilgili yağa direniyor mu, monte edilmiş poşet amaçlanan koşullarda kullanılabilir kalıyor mu ve tam yapı amaçlanan gıdayla temas için uygun mu? Birine verilen olumlu yanıt diğerlerini çözmez.

Uyumu, yüzeyleri ve kapatmayı nasıl belirlersiniz? [↑](#)

Gıda ve yolculuğundan başlayın

Kaplamalar, dolgular ve üzerindeki malzemeler dahil olmak üzere gıdayı paketlenildiği hâliyle kaydedin. Poşete soğutulmuş mu yoksa sıcak mı girdiğini, buhar olup olmadığını ve ne kadar süre paketli kaldığını açıklayın. Aynı hamur işi söz konusu olsa bile tezgahtan paket servis ve önceden hazırlanmış gıda farklı doğrulama koşulları gerektirir.

Numune alma sırasında yağlı fırın ürünlerini soslu gıdalardan ve sıcak kızartmalardan ayırın. Kurabiye için onaylanan bir poşet, başka bir menü ögesi için otomatik olarak onaylı ambalaj hâline gelmemelidir. Personel düzenli olarak ek sargı ekliyorsa, ilk spesifikasyonun hâlâ kullanıma uygun olup olmadığını inceleyin.

Boyutları ve tasarım alanını birlikte belirleyin

Çizimde ölçüm yöntemi gösterilerek genişlik, yükseklik ve körük ölçülerini milimetre cinsinden belirtin. Kullanılabilir iç alanı ve üst kısmı katlamak veya kapatmak için gereken alanı belirleyin. Kapasite, taşıma yükü ve sığacak ürün sayısı gerçek boyutlar, yükleme koşulları ve numune doğrulamasıyla belirlenmelidir.

Poşetin nasıl açıldığını ve ürünün nasıl çıkarıldığını kontrol edin. Nominal olarak yeterli bir taban alanı, hassas bir üst malzemenin çevresinde yine de uygunsuz uyuma yol açabilir. Katlar, körükler ve kapatma önemli bilgileri gizlemesin diye logoyu hem düz numunede hem de doldurulmuş poşette inceleyin.



Spesifikasyon alanı	Kaydedilecek bilgiler	Onay temeli
Gıda ve paketleme koşulu	Gıda türü, yüzey yağı, üzerindeki malzemeler, °C cinsinden sıcaklık ve dakika cinsinden bekletme süresi	Temsili amaçlanan kullanım denemesi
Poşet geometrisi	mm cinsinden genişlik x yükseklik x körük; ölçüm yöntemi ve toleranslar	Çizim ve yüklenmiş fiziksel numune
Kâğıt yapısı	Altlık, g/m ² cinsinden gramaj, kaplama veya astar ve temas yüzü	Malzeme spesifikasyonu ve destekleyici belgeler
Yağ direnci	Kararlaştırılmış yöntem, test yüzeyi ve kabul kriteri	Uygulanabilir laboratuvar sonuçları ve bitmiş poşet denemesi
Markalama ve kapatma	Tasarım revizyonu, renkler, baskı konumu ve önerilen kapatma	Baskılı ve katlanmış numune
Ticari gereklilikler	Tasarım, varış yeri ve gerekli varış tarihine göre miktar	Yazılı teklif ve teslimat anlaşması

Siparişiniz için bu belirtim alanlarını doldurun. Bu alanları birlikte tutmak, bir fiyat karşılaştırmasının farklı malzemeleri, boyutları veya doğrulama gereksinimlerini sessizce karıştırmasını önler.

Yüzeyleri, arka dikişleri ve kapatma seçeneklerini değerlendirin

Dış baskı yüzeyi ile gıdayla temas eden yüzey arasında açık bir ayrım isteyin. Önerilen kâğıtta kaplama veya astar kullanılıyorsa bunu açıkça belirtin. Fabrika baskısına uygun bir poşetin, ayrıca uyumluluk kontrolü yapılmadan sıradan bir damgayı veya yapışkan etiketi de kabul edeceğini varsaymayın.

Fırın ürünleri ambalajında arka dikişleri, katlamaları ve kapatmayı değerlendirin. Açık üst, katlanmış üst veya etiketle desteklenen kapatma, bir numune gereksinimi olarak görüşülebilir; sipariş vermeden önce temin edilebilirliğini doğrulayın. Önerilen her kapatma, içindeki gıdayla birlikte değerlendirilmeli; bu değerlendirmede kapatmanın hapsolan nem üzerindeki etkisi de dikkate alınmalıdır.



Güvenilir baskı için tasarımı nasıl hazırlarsınız? [↑](#)

Onaylı poşet çizimiyle birlikte AI veya PDF formatında vektör tasarım sağlayın. Tasarımı konumlandırmadan önce ön, arka, körükler, katlar ve yapıştırma alanlarını belirleyin. Temel marka unsurlarını, poşet doldurulduğunda veya kapatıldığında kaybolabilecek alanlardan uzak tutun.

Logonun oranlarını, yönünü, renk referanslarını ve baskı konumunu doğrulamak için prova kullanın. Taşma payı, kayıt toleransı ve baskı yapılabilir sınırlar, önceki tedarikçinin poşetine ilişkin varsayımlardan değil, mutabık kalınan üretim yerleşiminden gelmelidir. Uygun olduğunda fiziksel baskılı numunedeki her barkodu kontrol edin.

Gıdayla temas uygunluğu, kâğıdın yanı sıra mürekkep sistemini ve amaçlanan konumunu da kapsamalıdır. Su bazlı olarak tanımlanan bir mürekkep, tek başına her temas koşulu için uygunluk göstermez. Baskının yalnızca dış yüzeyde olup olmadığını ve baskılı yüzeylerin gıdaya temas edip etmeyeceğini veya istifleme sırasında iç yüzeye aktarılıp aktarılmayacağını belirtin.

Baskı görünümünü ve pratik kullanımı birlikte onaylayın. Katlamadan sonra sürtünme, bulaşma, istenmeyen transfer ve ince ayrıntıların görünürlüğünü kontrol edin. Dijital prova tasarımı doğrulayabilir; ancak baskı yapışmasını, malzeme hissini veya bitmiş poşet performansını gösteremez.



Üretimden önce numuneleri nasıl onaylarsınız? [↑](#)

Siparişi vermeden önce onay sırasını kararlaştırın

Yararlı bir yeterlilik sırası; malzeme incelemesi, baskısız uyum numunesi, baskılı numune, amaçlanan kullanım testi ve yazılı onaydan oluşur. Teklifte hangi aşamaların bulunduğunu doğrulayın. Önerilen iş akışı, tedarikçinin kontrolleri tamamladığının veya bu ürünün bunlardan geçtiğinin kanıtı değildir.

Onaylı çizimi, tasarımı ve malzeme açıklamasını tek bir spesifikasyon olarak saklayın. Üretim için kâğıt, mürekkep, bitmiş poşet partisi ve muayene kaydı arasında izlenebilirlik isteyin. Tedarikçi ikame önerirse, benzer görünümü eşdeğer saymak yerine serbest bırakmadan önce değerlendirin.



Ekmeğin yanında gösterilen baskılı fırın torbaları; görsel bir üretim sürecini göstermemektedir.

Monte edilmiş poşeti amaçlanan gıdayla test edin

Laboratuvar taraması, bitmiş ürün değerlendirmesini desteklemeli; onun yerini almamalıdır. Smithers yağ direnci rehberi^[2] bu ayrımı açıkça ortaya koyar. Ayrıca kaplamalı yapılar için yöntemin her zaman uygun olmadığını belirterek yağ geçirmez, camine ve bitkisel parşömen kâğıtları için TAPPI T 454 nüfuz süresi testini açıklar.

1. **Denemeyi tanımlayın:** gıdayı, yükleme koşulunu, paketlenme sıcaklığını, bekletme süresini ve kapatmayı kaydedin.
2. **Baskısız numuneyi kontrol edin:** açılmayı, uyumu, çıkarılmayı, dikişleri ve taban bütünlüğünü değerlendirin.
3. **Baskılı numuneyle tekrarlayın:** baskının, katlamanın ve kullanımın etkilerini inceleyin.
4. **Hata konumlarını kaydedin:** yüzey lekelenmesini kat, yan dikiş veya taban birleşimindeki nüfuzdan ayırın.
5. **Kabul kararını belirleyin:** gözlemleri yazılı kriterlerle karşılaştırın; fotoğrafları ve numune kimliğini saklayın.

Testten önce neyin kabul edilemez sayılacağını tanımlayın. Yağın tamamen geçerek leke oluşturması, dikiş açılması, yapışma, aşırı yumuşama ve mürekkep transferi gayriresmî görsel yargıya bırakılmamalıdır. Uygulama için hafif kenar koyulaşması kabul edilebiliyorsa, tanımsız bir “sıfır sızıntı” sonucu vaat etmek yerine bu ayrımı belgelendirin.

Sıcak gıda için dış görünümün yanı sıra nemi ve ürün durumunu inceleyin. Temiz görünen bir dış yüzey, gıdanın yapışkan hâle gelip gelmediğini veya poşeti kullanmanın zorlaşıp zorlaşmadığını göstermez. Kapatma veya paketlenme uygulamasındaki her değişiklik tekrar denemesine dâhil edilmelidir.



Varış yeri için gıdayla temas kanıtlarını inceleyin

ABD satın alımları için, amaçlanan kullanım kapsamında kâğıt, kaplama, yapıştırıcı ve mürekkep için geçerli yasal dayanağı isteyin. Keller ve Heckman'ın açıkladığı üzere, kâğıt ve karton hükümleri sulu ve yağlı gıdalar için 21 CFR 176.170 ile kuru gıdalar için 176,180 hükümlerini içerir Keller ve Heckman'ın gıdayla temas eden kâğıt rehberi^[3]. Genel bir "FDA onaylı poşet" ifadesi yeterli bir ikame değildir.

Avrupa varış noktaları için gıdayla temas çerçevesini ve iyi üretim uygulaması gerekliliklerini gözden geçirin; bunlar arasında (EC) No 1935/2004 ve No 2023/2006 sayılı Tüzükler de yer alır. Bu konuda EUROSAC Food Contact Guideline^[4] ilgili sektör rehberliği sunmaktadır. Belgeler önerilen yapı ve kullanımla uyumlu olmalıdır; genel rehberlik bitmiş torbayı tek başına sertifikalandırmaz.

PFAS kanıtlarını genel gıdayla temas belgelerinden ayrı tutun. Kasıtlı olarak eklenmiş PFAS bulunmadığına dair beyan ile analitik rapor farklı soruları yanıtlar. "PFAS içermez" ifadesini açıklanmamış evrensel bir iddia saymak yerine varış yerini, istenen beyanı, test kapsamını ve izlenebilirlik gerekliliklerini belirtin.

Hangi ambalaj yapısı kullanımınıza uygundur? [↑](#)

Malzemeleri en çevreci görünen tanıma göre değil, üstlenmesi gereken işe göre karşılaştırın. Aşağıdaki yapıları değerlendirin; temin edilebilirlik, uygunluk ve maliyeti belirli bir teklif ve onaylı numune üzerinden doğrulayın.

Değerlendirilecek yapı	İlgili kullanım değerlendirmesi	Başlıca satın alma uyarısı
Kaplamasız kraft	Özel yağ bariyerinin gerekli olmayabileceği kuru fırın ürünleri	Standart kraftın yağ direnci sağladığını varsaymayın
Yoğun rafine edilmiş yağ geçirmez kâğıt	Lif yapısının bariyer sağladığı fırın ambalajları	Uzun süreli teması, katları ve sıcak gıda koşullarını doğrulayın

Değerlendirilecek yapı	İlgili kullanım değerlendirmesi	Başlıca satın alma uyarısı
Flor içermeyen bariyerli kâğıt	Kasıtlı olarak eklenmiş PFAS olmadan belirtilmiş bariyer gerektiren uygulamalar	Formülasyonu, test yöntemine uygunluğu ve nem davranışını doğrulayın
PE astarlı kâğıt	Hem yağın hem de nemin dikkate alınması gereken uygulamalar	Tam yapıyı ve yerel bertaraf kabulünü değerlendirin
PLA astarlı yapı	Kompostlanabilir ambalaj yolunu değerlendiren projeler	Bitmiş ürüne ilişkin kanıtları ve uygun bir endüstriyel toplama yolunu doğrulayın
Mumlu kâğıt poşet	Bu yapı için seçilmiş soğuk veya kısa süreli temas uygulamaları	Doğrulama olmadan uygunluğu sıcak gıda kullanımına aktarmayın
Parşömen veya pişirme kâğıdı	Paket servis ambalajından farklı pişirme ve ayırma uygulamaları	Fırın kullanım derecesini baskılı poşete, yapıştırıcıya veya kapatmaya aktarmayın

Hiçbir satır otomatik bir kazanan belirlemez. Önce amaçlanan kullanımı veya belgeleme gerekliliklerini karşılayamayan yapıları eleyin; ardından kalan yeterlilik kazanmış seçeneklerin maliyetini karşılaştırın.

Bertaraf iddialarını belirli tutun

Kâğıt bazlı olması otomatik olarak yerel olarak geri dönüştürülebilir olduğu anlamına gelmez; bitki kökenli astar da bitmiş poşeti otomatik olarak evde kompostlanabilir yapmaz. Kaplamalar, yapıştırıcılar, baskı ve gıda kontaminasyonu değerlendirmeye dahildir. Tam poşeti hangi kanıtların desteklediğini ve varış yerinin toplama sisteminin bunu kabul edip etmediğini sorun.

Endüstriyel kompostlanabilirlik öneriliyorsa, bu iddiayı evde kompostlanabilirlikten ve genel biyobozunurluktan ayırın. EN 13432 gibi bir standart belirtilirse, yalnızca ham kâğıt açıklamasına güvenmek yerine bitmiş yapıyı kapsayan kanıt isteyin. İddia ve toplama yolu belirlenmeden bertaraf talimatlarını basmaktan kaçının.

Maliyeti, teslimatı ve tekrarlanan siparişleri nasıl karşılaştırırsınız? [↑](#)

Eşdeğer teklifleri karşılaştırın

Anlamalı bir teklif karşılaştırması aynı boyutları, kâğıt yapısını, tasarımı, miktarı ve teslimat varış yerini kullanır. Birim fiyatı kurulum, baskı kalıpları, numune alma, test, paketleme ve navlundan ayırın. Uygulamanız için gereken malzemeyi veya onay çalışmasını içermeyen düşük başlık fiyatı karşılaştırılabilir değildir.

MOQ'yu, üretim süresini ve birim ağırlığı açıkça talep edin. Üretim süresinin hangi noktada başladığını, hangi onayların tamamlanmış olması gerektiğini ve belirtilen sürenin nakliyeyi hariç tutup tutmadığını netleştirin.

Daha küçük bir lansman için doğrudan baskıyı stok ambalaj ve etiketle ayrı satın alma yolları olarak karşılaştırın. Bu karşılaştırmaya etiket uygulama işçiliğini ve uyumluluk testini dahil edin. İşçilik, kullanılmayan stok ve gerekli sunum dikkate alındığında hiçbir yol otomatik olarak daha ucuz değildir.

Onaylanmış kaliteyi sevkiyat ve yeniden sipariş yoluyla koruyun

Poşetlerin ezilmeyi, kırışmayı ve kontaminasyonu sınırlayacak şekilde nasıl paketleneyeceğini

kararlaştırın. Teslim alan personelin malları onaylı spesifikasyonla ilişkilendirebilmesi için koli tanımını ve parti referanslarını kaydedin. Koli adetleri, paketlenmiş boyutlar ve sevkiyat ağırlığı; ürün fotoğraflarına dayalı varsayımlar değil, teklif alanlarıdır.



Teslim alımda açılmayı, dikişleri, boyutları, baskı durumunu ve imzalı numuneyle uyumu kontrol edin. Muayene sonucunu sevkiyat referansı ile saklayın. Uygun olmayan malların nasıl ayrılacağını ve ikame veya düzeltici işlemin nasıl ele alınacağını önceden kararlaştırın.

Tekrarlanan siparişlerde yalnızca ürün adını değil, onaylanan revizyonu da devralın. Kâğıt kaynağı, kaplama, gramaj veya baskı kapsamındaki değişiklik, etkilenen testlerin ve belgelerin gözden geçirilmesini tetiklemelidir. Tekrarlanan lekelenmeyi, dikiş şikâyetlerini ve ek sargıyı, spesifikasyonun veya uygulamasının dikkat gerektirdiğine dair işaretler olarak takip edin.

Daha iyi bir satın alma kararı için temel çıkarımlar [↑](#)

- **Yalnızca “yağ geçirmez” demeyin; tam kullanımı belirtin.** Gıda, sıcaklık, bekletme süresi, yükleme ve kapatma onay kaydında yer almalıdır; kapasite fiziksel boyutlara, yükleme koşullarına ve numune doğrulamasına bağılıdır.
- **ABD PFAS belgeleri, geri çekilmiş yetkilendirmeleri yansıtmalıdır.** — 35 ilgili FCN, Ocak 6, 2025 tarihinde yürürlükten çıktı; FDA, belirli önceki kâğıt ambalaj stokları için Haziran 30, 2025 tarihini uyum tarihi olarak belirledi ([Kaynak^{\[5\]}](#)). Bu durum, ürünün uygunluğunu göstermez veya varış yerine özgü incelemenin yerini almaz.
- **AB gıdayla temas eden ambalajlarında konsantrasyon temelli PFAS sınırları vardır.** — Ağustos 12, 2026 tarihinden itibaren Madde 5(5), tek bir hedef PFAS için 25 ppb veya üzeri, hedef toplam için 250 ppb veya üzeri ya da polimerler dahil PFAS için 50 ppm veya üzeri piyasaya arzı yasaklar; polimerler hedefli miktar hesaplamalarının dışındadır ([Kaynak^{\[6\]}](#)).

- **Ticari taahhütler ürüne özgü bir teklif gerektirir.** Sipariş vermeden önce MOQ, üretim süresi, birim ağırlık, fiyat ve kullanılabilir yapıları doğrulayın.
- **Çevresel iddialar kendi kanıtlarını gerektirir.** Geri dönüşüm veya kompostlama talimatlarını tasarıma eklemekten önce bitmiş yapıyı ve bertaraf yolunu doğrulayın.

Sonraki siparişi onaylanmış bir spesifikasyonla oluşturun [↑](#)

Markalı fırın ambalajı için en güçlü temel; gıdaya uyan bir poşet, katlama ve kullanıma dayanıklı bir baskı yerleşimi ve amaçlanan pazara uygun kanıttır. Bu, satın alma, tezgâh personeli ve teslim alma ekiplerine kabul için aynı referansı verir.

Gıda türünüz, paketleme koşullarınız, gerekli boyutlarınız, baskı dosyanız, miktar ve teslimat adresinizle birlikte bir teklif talep edin.

^[1]TAPPI T 559: Florokimyasal olmayan ve film benzeri bariyerlere uygulanabilirliğin değerlendirilmesi gereğini de içeren yağ direnci testi yöntem kapsamı. [↪](#)

^[2]Smithers yağ direnci rehberi: Laboratuvar yöntemleri malzeme değerlendirmesini destekler ancak gerçek yağlar ve bitmiş ürün prototipleriyle yapılan denemelerin yerini almaz. [↪](#)

^[3]ABD gıdayla temas eden kâğıt çerçevesi: Keller ve Heckman, kâğıt bileşenleri ve amaçlanan gıdayla temas koşulları için düzenleyici yolları açıklar; bu ürün için sertifika değildir. [↪](#)

^[4]EUROSAC Gıdayla Temas Rehberi: Kâğıt ambalaj için ilgili gıdayla temas ve üretim gerekliliklerine ilişkin sektör rehberi. [↪](#)

^[5]FDA PFAS yetkilendirme güncellemesi: Belirlenen gıdayla temas yetkilendirmelerinin geri çekilmesini ve belirli mevcut stokların ele alınmasını açıklayan resmî bildirim. [↪](#)

^[6]AB ambalaj tüzüğü: Madde 5(5), gıdayla temas eden ambalajlar için PFAS konsantrasyon kısıtlamaları getirir; analitik kapsam hedef maddeler ile polimerleri ayırmalıdır. [↪](#)

Product Option