

# TEKNİK VERİ FORMU

Tarih: 04.12.2017, Versiyon: 5

Seri Adı :

## TEMPO NUTRIPACK 2

Tanım :

Gıda ambalajı uygulamaları için ofset mürekkepleri  
Bu seri düşük kokulu ve optimize edilmiş migrasyon seviyesiyle mükemmel baskı kabiliyetine sahiptir.  
Mevcut Renkler : Proses renkler Özel ısı dayanımı renkler , karışım için konsantre baz renkler

Pigmentler haricinde, **TEMPO NUTRIPACK 2** mürekkepler bitkisel bazlı bileşenlerden meydana gelir. Bu reçine ve bitkisel yağlarla ilgilidir.

**TEMPO NUTRIPACK 2** serisi mürekkepleri hidrokarbon solventleri yada mineral yağlar gibi petrol ürünlerinden oluşan ham maddeler içermeyen formüle sahiptir.

Bu seri aynı zamanda herhangi bir kurutucu içermez

Uygulama alanları / Pazar :

Düşük kokulu ya/ya da kontrollü migrasyon gereken , birincil ve ikincil gıda ambalajı işlerinde kullanımına uygundur. Sertifikalı PSO baskılarının gerçekleştirilmesi için, ISO 2846-1 serisinin kullanılması önerilir.

Ürün Güvenliği:

Kullanım Amacı :

Gıda Ambalajı (İlaç ve hijyeni de içerir) : **EVET**

Uyumluluk Yönetimi

Bu mürekkepler sadece gıda ambalajının gıda ile temas etmeyen yüzü ile kullanılması için uygundur, İyi Üretim Uygulamaları (Ürünlerin kalite standartlarına göre sürekli olarak üretilmesi ve kontrol edilmesine olanak sağlayan bir sistem) ve bu Teknik Bilgi Föyündeki talimatlar doğrultusunda kullanılarak uygulanmasını sağlar.

Matbaacı, ambalaj üreticileri ve paketleyici/dolumcunun her biri bitmiş-basılmış ürünlerin kullanım amacına ve mürekkeplerin ve kaplama malzemelerinin gıdaya aşırı seviyede migrasyon olmadığını garanti altına almak için sorumlulukları bulunmaktadır.

Yasal, düzenleyici ve endüstriyel tanım gereksinimleri.

Daha ileri mevzuat bilgilerine ilişkin lütfen Siegwark'ın "Kimyasal Bileşim Beyanı" ne başvurunuz.

Özel uygulama durumlarında, lütfen teknik uygulama servisi ile iletişime geçiniz.

Daha fazla bilgi için, lütfen aşağıdaki adrese göz atın. "**Siegwerk Müşteri Kılavuzu: Gıda Ambalajları için Baskı Mürekkepleri ("Uzmanlık")**" <https://www.siegwerk.com/en/our-responsibility/product-responsibility/customer-communications/food-packaging-safety.html>

➤ Özellikle **TEMPO NUTRIPACK 2** ürünleri yeni nesil mürekkepleri temsil eder, hem malzeme içindeki hem de bobinde yada tabakalarda gıdaya temas eden yüzeylere basılmış olan dış yüzeyin arka vermesi ile oluşan potansiyel migrasyonu en aza indirmek amacıyla sadece seçili bileşenlerle formülize edilmiştir.

➤ **TEMPO NUTRIPACK 2** formülasyonu aşağıdakileri içermez:

- Yüksek akma eğilimli bazik mürekkep pigmentleri ("fanal") ve baryum-organik pigmentleri
- Mineral Yağlar
- Alkilbenzenler
- Hidrokinon ve ketoksim kuruma önleyici
- Kobalt kurutucuları

Günümüz standartlarına göre duymusal etki ve migrasyon riskini en aza indirgeyen, ambalaj üreticilerinin ambalaj üretmesine olanak sağlayan bu geliştirilmiş dizayn ile yüksek ölçüde mürekkep kısmının güvenliği sağlanır,

Set-off (Arka verme) ve migrasyonun; mürekkep tabakası, renk ve baskı altı malzemesinin yeterli bariyer özellikleri gibi proses şartlarına bağlı olduğu not edilmelidir. Bu parametreler dayanıklı pigment içeren akmayan mürekkep referanslarının seçimi için özel düşünülmesi gereken hususlar ,aşağıdaki ambalaj uygulamalarındaki gibi talep edilen

alanlarda gereklidir. :

- Genel anlamda organoleptik olarak hassas gıda malzemelerinde
- Sıvı ya da macunumsu ,yağlı ya/yada su içeren ya da asitli gıda
- Macunumsu ya da katı yağlı gıdalarda

Üst lak uygulanmayan yerler olması durumunda , sürtünme direncini arttırmak amacı ile özel bir katkı maddesi ilave edilir( bu bilgi föyünün son bölümüne bakınız).

Baskıyı termal fırın ya mikrodalga fırına yerleştirme ihtiyacı olan özel uygulamalar için, lütfen aşağıdaki dayanıklılık tablosuna göz atın ve sadece bu uygulamalar için "Evet" işaretli olanları kullanın.

Oyuncak uygulamalarında lütfen teknik departmanımızla iletişime geçin.

Yukarıda belirtilen Müşteri Kılavuzu ve İyi Uygulama Kılavuzu'nda belirtildiği gibi iyi baskı uygulamalarını ve sınırlamaları iyi gözlemlerseniz, güvenli bir ambalaj malzemesi üretmiş olacaksınız. Özellikle, bu mürekkeplerin vernikli ya da verniksiz basılmış hali gıda ile direkt temas için onaylı değildir.

Yemek servis kağıtları üretmeyi planlıyorsanız lütfen bizimle iletişime geçin

#### Baskı Altı Malzemeleri :

Gıda ambalaj uygulamalarındaki katlamalı kutular için tüm karton çeşitleri, kuşe veya kaplanmamış kağıtlar, yemek servis kağıtları vd.

#### Özellikler - Performanslar :

TEMPO NUTRIPACK 2 serisi ISO 2846-1 proses renkleri ISO 2846-1 ve ISO 12647-2 sertifikalıdır.



#### BASKI TARAFINDA

- Kolay kullanım : Konvansiyonel mürekkep olduğu halde kolay çalışılabilirlik
- Alkollü veya alkolsüz tüm nemlendirme sistemleri için uygundur.
- Yüksek hızda çalışılabilirlik
- Mürekkepler silindirler üzerinde stabil kalır
- Gece boyunca hazne tazeliği
- Çok düşük kokulu , Robinson Seviye -1
- Optimize edilmiş migrasyon
- Çok yüksek renk yoğunluğu
- Hızlı kurulum
- Mükemmel fiziksel ve kimyasal dayanım seviyesi
- Üst basılabilirlik (Sonraki sayfalarda dayanımlara bakınız)
- İyi bir sürtünme direnci için, bir üst baskı lak uygulaması önerilir. , Bakınız LAKLAR

#### Uyarı :

- IR kurutucu ve sıcak havanın kullanımı kuruma ve parlaklığı geliştirir ancak istiflenmede maksimum 30°C olması önerilir.
- Bu mürekkeplerin üretim tarihinden itibaren 2 yıl raf ömürleri vardır. Ambalajı açılmamış ve oda sıcaklığında

depolanan mürekkeplerin baskı özelliklerine ilişkin “en iyi kullanım” garantisi olarak yorumlanmak zorundadır. Bu tarihten sonra bu mürekkepler baskıda kullanılabilir ama transfer, trapping, optik yoğunluk gibi baskı özellikleri ve transfer sonucunda oluşan ton açısından kesin bir değişim vardır.

-Hiçbir durumda, ne mürekkeplerin gıda ambalajlarına uygunluğu ne de çapraz kontaminasyon riski son kullanma tarihi bitişinden sonra söz konusu olmaz. Mürekkeplerin gıda güvenliği gerekliliklerine uygunluğu değişmeden kalır.

#### Yardımcı baskı katkı maddeleri :

Baskı altı malzemeleri veya makine koşulları nedeniyle mürekkebin tutunma, reolojik özelliklerinin optimize edilmesi gereken durumlarda, aşağıda verilen katkı maddeleri belirtilen oranlarda kullanılmalıdır.

Görev	Adlandırma	Referans numaraları	Oran
İnceltici	Bitkisel inceltici	61-470079-7	1 to 3 %
Tack (yapıştırma) azaltıcı	Yapıştırma azaltıcı	61-470080-5	2 to 4%
Sürtünme önleyici pasta	Hardener	61-470296-7	2 to 5%
Hazne suyu katkısı	AQUA FOOD	65-060012-5	4 to 6%
Temizleme ürünü	Gıda ambalajı temizleyicisi	65-650141-8	Saf

#### Vernikleme :

Arka verme (Set-off) ve sürtünme dayanımı sorunlarından sakınmak için, düşük kokulu ve düşük migrasyonlu vernik kullanılmasını öneriyoruz.

##### ➤ SU BAZLI VERNİK

Parlak vernik : 10-602160-3 / 15SI041795  
 Mat vernik : 15-600466-5 / 15SI041796  
 Bu verniklerin karışımından yarı mat efekt elde etmek mümkündür.

##### ➤ BİTKİSEL BAZLI OFSET NUTRIPACK-2 ÜST LAK

Parlak vernik : 65-600585-7  
 Mat vernik : 65-600586-5

#### Ambalaj Boyutu :

✓ Vakumlu Teneke Ambalaj 2.5 kg Ambalaj Kodu 1200  
 ✓ Talebe göre daha büyük ambalaj (25 kg – 200 kg)

#### Seri :

#### • PROSES MÜREKKEPLER

Renkler	Referans Numaları	Su bazlı vernikleme	IWS (1)	Alkol	Solvent	Alkali	Laktik asit	Yağ	Mikrodalga için	Fırın için
<b>Standard set</b>										
UV Proses sarı	60-300699-0	Evet	5	5	4	5	5	5	Evet	Hayır
UV Proses magenta	60-801463-5	Evet	5	4	4	3	2	5	Evet	Hayır
UV Proses cyan	60-111293-1	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
UV Proses siyah	60-900543-4	Evet	7	4	4	3	2	5	Evet	Hayır
<b>ISO 2846:1 set</b>										
UV Proses sarı *	60-302439-9	Evet	5	5	4	5	5	5	Evet	Hayır
UV Proses magenta *	60-802584-7	Evet	5	4	4	3	2	5	Evet	Hayır
UV Proses cyan *	60-116435-3	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet

UV Proses siyah *	60-902800-6	Evet	7	4	4	3	2	5	Evet	Hayır
<b>Intensive set</b>										
Intense Sarı	60-304191-4	Evet	5	5	4	5	5	5	Evet	Hayır
Intense Magenta	60-811412-0	Evet	5	4	4	3	5	5	Evet	Hayır
Intense Cyan	60-111302-0	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Intense Siyah	60-912425-0	Evet	7	4	4	3	2	4	Evet	Hayır
Deep Siyah	60-904568-7	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet

Yukarıdaki proses mürekkeplerinin karışım sisteminde kullanılmasını önermiyoruz.

**TEMPO NUTRIPACK 2** serisi proses renkleri \* ISO 2846-1:2006(E) özelliklerini karşılıyor.  
« Grafik teknolojisi – Trikrömi baskı için mürekkeplerin renk ve transparanlığı

**TEMPO NUTRIPACK 2** serisi proses renkleri \* PSO sertifikasyonu testlerini başarılı bir şekilde geçti. PSO sertifikasının bir nüshası talep durumunda gönderilebilir.

#### • KARIŞIM SİSTEMLERİ

Renkler	Referans numaraları	Su bazlı vernik	IWS (1)			Alkol	Solvent	Alkali	Laktik asit	Yağ	Mikrodalga için	Fırın için
			%100 Konsantrasyon	% 50 Konsantrasyon	%10 Konsantrasyon							
Lemon Yellow	61-302999-0	EVET	7	6	4	2	4	5	5	3	Hayır	Hayır
Yellow	61-303000-6	EVET	5	4	2	5	5	5	5	5	Evet	Hayır
Fast yellow	61-303001-4	EVET	6	6	4	4	3	5	5	4	Hayır	Hayır
Orange	61-700269-6	EVET	5	4	2	5	4	5	5	5	Evet	Hayır
Fast Orange	61-700270-4	EVET	7	5	4	5	3	5	5	4	Hayır	Hayır
Warm red	61-802936-7	EVET	5	4	3	5	3	5	5	5	Hayır	Hayır
Fast Warm red	61-802801-3	EVET	7	6	4	5	5	5	5	4	Hayır	Hayır
Rubine red	61-802938-3	EVET	5	4	3	4	4	3	2	5	Evet	Hayır
Fast Rubine	61-802807-0	EVET	6	5	4	5	5	5	5	5	Evet	Hayır
Rhodamine	61-802808-8	EVET	7	7	6	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Violet	61-100437-5	EVET	7	6	6	4	4	5	5	5	Evet	Evet
Reflex blue	61-113649-0	EVET	7	7	7	4	4	5	5	5	Evet	Evet
Process Blue	61-116830-3	EVET	7	7	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Green	61-500361-3	EVET	8	7	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Neutral black	61-903178-4	EVET	7	7	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Opaque white	61-010522-3	EVET	8	/	/	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Transparent wht.	61-000122-4	EVET	/	/	/	5	5	5	5	5	Evet	Evet

- ISIYA DAYANIKLI RENKLER

Renkler	Referans Numaraları	Su bazlı vernik	IWS(1)	Alkol	Solvent	Alkali	Laktik asit	Yağ	Mikrodalga için	Fırın için
Sarı	61-303100-4	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Warm Red	61-802946-6	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet
Carmin	61-802958-1	Evet	7	5	5	5	5	5	Evet	Evet

(1) Bu ışık haslığı değerleri zemin baskı ile ilgilidir. Renk şiddeti azaldığında veya renkler birbiri ile karıştırıldığında ışık haslığı dūřer.

(2) Uygun olmayan mūreкке referansları 30 dk boyunca 140 °C'ye kadar olan sıcaklıklarda ōngōrūlebilir termal maruz kalmalarda ozūndūrūlmesinden dolayı pigment migrasyon riskini getirir.

Bununla birlikte, amaçlanan ve ōngōrūlebilir kullanımı daha yūksək ısıl maruziyet içeriyorsa (Ōrn. Çift mikrodalga/ızgara fırınlarda yoğun bir şekilde ızgaraya konan gıda için paketleme gibi), matbaacı bu doğrultuda fırında kullanıma uygun mūreккеbi seçmelidir. Ambalajda koruyucu levha ya da filmin kullanılması, taşıyıcıya yakın alanlar 200 °C'nin ūzerindeki sıcaklıklara sahip olabilir. Bu durumlarda, sadece fırında pişirilmeye uygun referans numaraları da mutlaka kullanılmalıdır.

(3) Uygun olmayan mūreккеler, fırında pişirme sıcaklıklarında istenmeyen maddeler, migrasyon ve bozunma riskini beraberinde getirir. Uygun mūreкке referanslarını temsil eden testler, 220 ° C / 80 dakikaya kadar tanınmış zararlı maddelerin transferi için algılanabilir bir risk gōstermediđini kanıtlar.

Metalik mūreккеler için **TEMPO NUTRIPACK METALLICS** TDS'ine bakınız.

**INK, HEART & SOUL**





# Certificate

Date of issue: 16.03.2012

Certificate No.: Siegwerk 01-2012

Accreditation No.: DGA-PL-3184.00 (DIN EN ISO/IEC 17025:2005)

For Company: Siegwerk Druckfarben AG & Co. KGaA  
Alfred-Keller-Str. 55  
D-53721 Siegburg

Products: **Oleoresinous offset inks Series TEMPO NUTRIPACK 2**

The products manufactured by the Company mentioned above are printing inks which are intended for being applied to the non-food contact surface of food packaging materials and articles.

Regulation (EC) No 1935/2004<sup>1</sup> and the Swiss Ordinance 817.023.2<sup>2</sup> require that materials and articles which, in their finished state, are intended to be brought into contact with food or which are brought into contact with food, must not transfer any components to the packed food in quantities which could endanger human or animal health, or bring about an unacceptable change in the composition or deterioration in organoleptic properties.

Regulation (EC) No 2023/2006, sets out rules on Good Manufacturing Practice. It has an Annex inks applied to the non-food-contact surface of primary food packaging, referring to printing which states that they shall be formulated and/or applied in such a manner that substances from the printed surface are not transferred to the food-contact side: (a) through the substrate or (b) by set-off in the stack or the reel, in concentrations that lead to levels of the substance in the food which are not in line with the requirements of Article 3 of Regulation (EC) No 1935/2004.

Food packaging samples printed under industrial conditions with printing inks of the series TEMPO NUTRIPACK 2 using representative cardboard substrates, which meet the criteria laid down in the EuPIA Guideline on Printing Inks applied to the non-food contact surface of packaging materials and articles of September 2009, Appendix 2, Chapter 3. "Preparation of samples for indicative migration testing", were analysed by Institut Kuhlmann GmbH using standardized migration type C cells under the migration conditions given in the analysis reports No. 5-3414/09-1 to 3-a and No. 5-3414/09-1 to -3-b (10 days, 40 °C; simulant modified polyphenylene oxide; packaging surface/food mass ratio 6 dm<sup>2</sup>/kg) and in the analysis reports No. 5-1500/10-1 to 3 (80 minutes, 220 °C; subsequently 10 days, 40 °C; simulant modified polyphenylene oxide; packaging surface/food mass ratio 6 dm<sup>2</sup>/kg) according to the test methods described in Appendix 2 of said EuPIA Guideline, and to the standards EN 1186 and EN 13130, for their migration behaviour in all conscience. For the high temperature application, Chapter 4.3.2.2 "Packages and articles for use at high temperature", was observed.

Institut Kuhlmann GmbH  
Helmold-Ludwig-Str. 8  
47807 Lubbock  
Tel: +49 (0) 421-98 94 40-0  
Fax: +49 (0) 421-98 94 40-20

Geschäftsführer  
Dr. rer. nat. Peter Kuhlmann  
Anzeigen: Leibelshagen, JHO 4100  
Gesetzliche: Leibelshagen

Die Verantwortliche und Verantwortliche unserer  
Produktionen im Vertriebsbereich sowie deren auszuge-  
wiesene Verantwortung bedürfen unserer schriftlichen  
Genehmigung. Die Prüfberichte beziehen sich aus-  
schließlich auf die Prüfgegenstände.

Durch die DPA Deutsches Akkreditierungs-  
gremium Prof. Dr. Gert H. Schmidt  
Prüfungsausschuss  
\* Urmaschinenprüfung  
\*\* unterteilt der akkreditierten Institute



# Certificate

The substances under examination, for which a migration potential has to be assumed, were vegetable oils and vegetable fatty acid esters, all listed in Regulation (EU) No. 10/2011<sup>3</sup> and in Swiss Ordinance 817.023.21 (Annex 1 and Annex 6, Parts A) without restriction (evaluated, without Specific Migration Limit), and further non-evaluated migrants as well as theoretical heat degradation products (such as primary aromatic amines), as far as they were disclosed by SIEGWERK and are summarized in the analysis report(s) No. 5-3414/09-1 to 3-a and No. 5-3414/09-1 to 3-b, as well as No. 5-1500/10-1 to 3 of Institut Kuhlmann GmbH, dated 15.09.2009, 16.09.2009, 03.05.2010, 07.05.2010, 16.07.2010 and 08.09.2010, respectively.

The sophisticated analytical methods used (Measurement of the Overall Migration and of the Specific Migration, as well as screening for degradation products, using HRGC-MS) comply with the current scientific state-of-the-art to the time of examination.

The oleoresinous offset printing inks of the series TEMPO NUTRIPACK 2 are marketable for enabling the downstream users the compliance with regulation (EC) No 1935/2004, Regulation (EU) No. 10/2011 and the Swiss Ordinance 817.023.2.

Thus, the above mentioned printing inks of Series TEMPO NUTRIPACK 2, in combination with substrates and processing conditions which are equivalent to those of the sample material submitted may be used safely for the printing of the exterior surface of primary packaging of materials for food. For intended use in the microwave respectively baking oven, only the individual basic inks identified as suitable in SIEGWERK's Technical Data Sheet must be selected.

Provided that the products listed above are used according to the information given in the Technical Data Sheet and correctly processed, as the samples provided, and that the food packaging is designed in a way that there is no intended direct food contact with the print, we hereby confirm that they will allow compliance of the final product with the existing legal provisions applicable for packaging intended for uses which are represented by the migration conditions of the mentioned analysis report(s).

This certificate and the herein mentioned analysis report(s) are limited to the test samples and do not represent a generally applicable statement on the quality of the continuous production. Any change in the recipe, the raw materials or the production process of the above mentioned product can have an impact on the food contact compliance.

All these changes must be addressed to Institut Kuhlmann GmbH immediately, otherwise the certificate will expire automatically.

This certificate is valid as long as no major changes in the relevant regulations occur.

This declaration of compliance has a validity of 2 years.




Dr. rer. nat. Fritz Kuhlmann  
Dipl.-chemist and  
graduate food chemist

<sup>1</sup> Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on Materials and Articles Intended to come into Contact with Food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, OJEU L338 of 13.11.2004

<sup>2</sup> Ordinance on Materials and Articles, „Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände“ („Bedarfsgegenstandsverordnung“), SR 817.023.21

<sup>3</sup> Regulation (EU) No. 10/2011, relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs, lays down an overall migration limit (OML) of 60 mg/kg food or 10 mg/dm<sup>2</sup> of surface area. In addition specific migration limits (SML) or maximum contents in the material or article (QM) are set for certain individual substances.

Kuhlmann sertifikasının geçerliliği 2014 Mart ayında dolmuştur. Ancak bu süre zarfında düzenleyici gereklilikler değişmediği için ve formülasyonlarda, ham maddelerde herhangi bir ana değişiklik yapılmadığı ya da üretim prosesinde Mart 2012'den beri bir değişim gözlemlenmediği için, bu sertifikanın belirtilen genel son kullanma tarihinden bağımsız olarak güncel olduğunu beyan ederiz.

Öte yandan, serinin Ağustos 2016'da yayınlanan Nestle Kılavuzu ile uyumlu olduğunu onaylıyoruz ve Nestle Standartları Gıda ile temas eden malzemeler listesinde kullanılmadığını belirtmek isteriz.(versiyon 4.0.1 Eylül 2016) Beyanı aşağıda görebilirsiniz.

Lütfen aynı zamanda Gıdada Temas Eden Malzeme ve Baskı Mürekkepleri için Nestle Gereklilikleri ifadesine göz atınız



**INK, HEART & SOUL**



**INK, HEART & SOUL**



**Declaration of compliance of**

**Siegwerk products**

**to Nestlé Guidance Note on Packaging Inks (version 08-2016)**

SIEGWERK declares that the Ink Series Tempo Nutripack 2, intended for food packaging application, is formulated according to the Nestlé Guidance Note on Packaging Inks requirements (version 08-2016).

**Declaration of non use of****Substances as listed in the document  
NESTLE STANDARDS ABSTRACT ON MATERIALS  
IN CONTACT WITH FOOD  
(Version 4.0.1, September 2016)**

In the manufacture of the Ink Series Tempo Nutripack 2, intended for food packaging application, individual substances as listed in # 5, 6, 7, 9, 10, 12, 16, 17, 19, 20, 21, 26 of the document NESTLE STANDARDS ABSTRACT ON MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD (Version 4.0.1, September 2016) or raw materials containing the substances as listed in the document are not used as intentionally added ingredients.

The presence, however, of traces of these substances in the product coming from raw material impurities, from the process or as adventitious contaminant cannot be excluded<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> However, we proactively monitor and/or retrieve supplier data on impurities of the above mentioned substances in all raw materials likely to contain such traces. We can assure you that potential traces in our products, if any, are, as a rule, well below 0,1%.

Bu bilgi spesifik prosesler ve tecrübelerimize ve çeşitli uygulamaları kullandığımız laboratuvarında elde edilen sonuçlara dayanmaktadır. Baskı altı malzemeleri ve baskı koşullarının değişkenlik göstermesinden ötürü bu veriler sadece bilgi verme amaçlı tebliğ edilir ve tarafımızca herhangi bir garanti vermeden sağlanır ve ürünler kullanılmadan önce endüstriyel testlerle doğrulanmalıdır. Ürünlerimizde sürekli gelişmeler yapılmaktadır; bu yüzden bu belgenin içeriği ile birlikte düzenini değiştirme hakkı saklıdır. Bu mürekkep serisinin öngörülmediği uygulamalar için kullanılmasında herhangi bir sorumluluk kabul etmemekteyiz. Bu ürünler sadece GMP (İyi Üretim Uygulamaları) ve bu TDS'de ki bilgiler doğrultusunda, gıda ambalajlarının gıdaya temas etmeyen tarafına uygulanması için uygundur. Matbaa, dönüştürücü, paketleyici/dolumcu, bitmiş ürünün amaçlanan kullanım amacına uygunluğunu ve mürekkep ve kaplama bileşenlerinin yasal ve endüstri koşullarını aşan seviyelerde gıdaya geçmemesini sağlamak için yasal sorumluluğa sahiptir.

**Siegwerk Druckfarben AG & Co. KGaA**

**Siegwerk France - 13 Route de Taninges – BP506 74105 Annemasse cedex, [www.siegwerk.com](http://www.siegwerk.com)**