NORWEGIAN PAPER

Produktark – Silikonisert bakepapir (36–45 g/m^2)

Artikelnummer: K8205

Produktnavn: Bon Appetit Bakepapir SM

Format: 40 g/m2-370x420 mm

Produsent/Leverandør: Norwegian Paper AS

Dato: 2026.10.02

Gyldighetsdato: 3 år fra utgivelsesdato.

Produktbeskrivelse

Silikonisert bakepapir produsert av spesialpapir belagt med et tynt lag næringsmiddelgodkjent silikon på én eller begge sider. Produktet er utviklet for baking, matlaging, frysing og emballering av næringsmidler hvor det stilles krav til slipp-egenskaper, fettmotstand og temperaturbestandighet.

Papiret er egnet for både husholdningsbruk og profesjonell bruk innen bakeri-, industri- og storkjøkkensegmentet.

Bruksområde

- Baking av brød, kaker, småkaker, pizza og andre bakervarer
- Underlag i stekebrett, former og produksjonslinjer
- Separering av matvarer under lagring og frysing
- Innpakking og håndtering av fett- og fuktighetsholdige næringsmidler
- Industriell produksjon av bakeri- og konditorvarer

Ikke egnet for:

- Direkte kontakt med åpen flamme eller grillelementer
- Bruk ved temperaturer over anbefalt maksimal temperatur
- Langvarig eksponering for varme uten tilstrekkelig ventilasjon i ovn

---

Temperaturområde

- Anbefalt bruk: -40 °C til +220 °C
- Kortvarig bruk opptil +230 °C kan tolereres avhengig av anvendelse
- Egnet for frysing og oppvarming i stekeovn
- Skal ikke komme i direkte kontakt med varmeelementer eller åpen ild

---

NORWEGIAN PAPER

Materiale

- Basepapir av cellulosefibre (primærfiber)
- Næringsmiddelgodkjent silikonbelegg
- Gramvekt: 36–45 g/m^2
- Hvit eller brun kvalitet, avhengig av produktvariant

Egenskaper

- Svært gode slipp-egenskaper (non-stick)
- Høy motstand mot fett og fuktighet
- Reduserer behovet for smøring av former og brett
- God dimensjonsstabilitet ved forhøyede temperaturer
- Egnet for automatiserte produksjonslinjer
- Lav risiko for at produkter setter seg fast under baking
- Kan i enkelte anvendelser brukes flere ganger dersom hygieniske forhold tillater det

---

Matkontakt

Produktet er egnet for direkte kontakt med næringsmidler i henhold til relevant EU-lovgivning:

- Oppfyller kravene i Rammeforordning (EF) nr. 1935/2004
- Produsert i henhold til god produksjonspraksis (GMP) – (EF) nr. 2023/2006
- Egnet for kontakt med både tørre, fuktige og fettholdige næringsmidler
- Silikonbelegget fungerer som funksjonell barriere mot fett og fuktighet

Samsvarserklæring/EU Declaration of Compliance ligger nederst i dokumentet.

Miljøegenskaper

- Basert på fornybare råvarer (cellulosefibre)
- Kan være produsert av fibre fra sertifisert skogbruk (FSC eller PEFC dersom aktuelt)
- Lav materialvekt gir redusert ressursforbruk
- Kan bidra til redusert matsvinn gjennom forbedrede bake- og håndteringsegenskaper
- Papirbasert produkt med begrenset mengde silikonbelegg

Avfallshåndtering

- Sorteres i henhold til lokale avfallsforskrifter
- Rent bakepapir kan i enkelte kommuner sorteres som papir dersom lokal ordning tillater dette
- Papir som er sterkt tilsølt med matrester eller fett skal normalt sorteres som restavfall
- Produktets silikonbelegg kan påvirke resirkulerbarheten avhengig av lokale gjenvinningsløsninger

NORWEGIAN PAPER

PPWR-relevante egenskaper

Produktet er fremstilt i samsvar med kravene i artikkel 5 i forordning (EU) 2025/40 om stoffer i emballasje.

Summen av konsentrasjonsnivåene for bly, kadmium, kvikksølv og seksverdig krom er godt under 100 parts per million by weight.

Ingen PFAS er bevisst tilsatt, og det totale fluorinnholdet er under 50 mg/kg i produktet og produktet oppfyller de relevante PFAS-kravene i artikkel 5(5) i forordning (EU) 2025/40.

Produktet er utformet og produsert slik at forekomst og konsentrasjon av stoffer som gir grunn til bekymring ("substances of concern") er minimert i samsvar med artikkel 5(1) i forordning (EU) 2025/40.

REACH

- Vi overholder kravene i REACH, forordning (EF) nr. 1907/2006 med endringer. Vi er en nedstrøms bruker av kjemikalier, som betyr at våre leverandører er ansvarlige for registreringen av kjemikaliene vi kjøper.
- Basert på informasjon fra våre leverandører, opplyser vi at ingen SVHC-stoffer oppført på «Kandidatlisten over stoffer med svært høy risiko» fra Det europeiske kjemikaliebyrået finnes i konsentrasjoner over 0,1 % i våre produkter. Vi tilsetter heller ikke med vilje stoffer oppført i vedlegg XIV under produksjonsprosessen.

• Materialeffektivitet: Lav gramvekt optimalisert for funksjon og ytelse
• Ressurseffektivitet: Papirbasert løsning med begrenset mengde funksjonelt belegg
• Redusert miljøpåvirkning: Basert hovedsakelig på fornybare råstoffer
• Støtte for sirkulær økonomi gjennom etablerte innsamlings- og gjenvinningssystemer der lokale forhold tillater det
• Begrensning av skadelige stoffer: Ingen tilsiktet bruk av stoffer som hindrer trygg matkontakt eller forsvarlig avfallshåndtering

---

Lagring

• Oppbevares tørt og rent
• Beskyttes mot direkte sollys og fuktighet
• Anbefalt lagringstemperatur: 10–25 °C
• Bør oppbevares i original emballasje frem til bruk

Tilpasninger (opsjoner)

NORWEGIAN PAPER

- Tilpassede bredder og formater
- Ark eller rull
- Brun eller hvit kvalitet
- Tilpasset gramvekt innenfor spesifisert område (36–45 g/m^2)

Emballasjemateriale og gjenvinning

Emballasjen som benyttes til levering av produktene består av bølgepapp og er utformet for materialgjenvinning. Emballasjen er 100% resirkulerbar og kan sorteres som papir- og pappemballasje.

NORWEGIAN PAPER

2024

EK-SERTIFIKAT

Reg. nr.: 3081

Gyldig til: 03.09.2027

EMBALLASJEKONVENSJONENs SAMSVARSERKLÆRING OM HELSEMESSIG SIKKER NÆRINGSMIDDELEMBALLASJE

Firma:	**Norwegian Paper AS**
Adresse:	Østerhus 20, 4879 Grimstad
Emballasjetype:	Bølgepapp / bleket eller ubleket silikonisert papir
Handelsnavn/art. nr.:	**Bleket og ubleket bakepapir**
Materiale/sammensetning:	Bølgepapp / bleket eller ubleket silikonisert bakepapir

Angitte emballasje/materiale er i samsvar med krav i «Matkontaktforskriften» og EUs rammeforordning Regulation (EC) No 1935/2004 med unntak av sensorisk evaluering som ikke er utført (se pkt. 7). Følgende bestemmelser er oppfylt, og følgende spesifikasjoner og opplysninger gjelder:

Regelverkshenvisninger: (se baksiden for mer informasjon)	Regulation (EC) No: 1935/2004, 2023/2006, BfR XXXVI (XXXVI/1 og XXXVI/2), AP (2002)1
Relevante opplysninger[1]: (se baksiden for mer informasjon)	
Anvendelsesområde/ spesifikasjoner[1]:	Underlag for baking på plater eller former i ovn opp til en temperatur på 220°C.I mikroovn må ikke temperatur overstige 150°C. Må ikke brukes med for høy varme eller komme i kontakt med grill/varmeelementer i ovnen. Lagring ved romtemperatur eller lavere ned til -20°C.
Andre opplysninger[1]	Egne undersøkelser må gjennomføres for å sikre at emballasjen ikke forringer det aktuelle næringsmiddelets sensoriske egenskaper

Vi forplikter, Ref. Matkontaktforskriftens § 10, å informere bruker og Emballasjekonvensjonen når vesentlige endringer i produksjonen forårsaker endringer i migrasjon eller nye vitenskapelige data foreligger. Dokumentasjonen fornyes fortløpende i egen virksomhet og sendes EK i forbindelse med oppdatering av sertifikatet.

Dato: 3/9-2025 Firmastempel: Underskrift: (Driftsansvarlig)[2] Odd Henning Nikolaisen

Emballasjekonvensjonens stempel:

Dokumentasjon er kontrollert av: Merete Rusås Jensen Dato: 03.09.2025

Sertifikatet er kun gyldig med Emballasjekonvensjonens stempel og registreringsnummer.

EMBALLASJEKONVENSJONEN, c/o Nofima AS, Postboks 210, N – 1431 Ås, Norge

1) Se baksiden, tredje avsnitt: «Opplysninger..»; 2) Den/de i bedriften som har ansvaret for å sikre at matkontaktforskriften er oppfylt