ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αποτροπή, Ανίχνευση, Προστασία

Εισαγωγή

Χαρακτηριστικά, πλεονεκτήματα και οφέλη

Οδέσσους
ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
Integrated Retail Solutions

Checkpoint®
Consumables @ SOURCE

Η Σειρά Ετικετών Τροφίμων της Checkpoint

Η ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι κλοπές μαστίζουν το λιανικό εμπόριο για πολλά χρόνια και στον τομέα των τροφίμων, σημειώθηκε αξιοσημείωτη αύξηση στις κλοπές. Η ανάγκη αποφυγής των κλοπών είναι γνωστή και οι τελευταίες καινοτομίες παγίδευσης επιτρέπουν στα καταστήματα να μειώσουν τη συρρίκνωση σε ένα ευρύ φάσμα προϊόντων.

Σήμερα, ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες για την επιλογή μιας ετικέτας RF προστασίας τροφίμων είναι η αντίδρασή της όταν τα προϊόντα θερμαίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων. Είτε ο καταναλωτής αποψύγει κρέας, λιώνει τυρί, είτε ζεσταίνει ένα έτοιμο γεύμα, υπάρχουν σημαντικοί κίνδυνοι ανάφλεξης που σχετίζονται με την χρήση των τυποποιημένων ετικετών RF.

Σχεδόν κάθε σπίτι διαθέτει φούρνο μικροκυμάτων. Δεδομένου ότι η τεχνολογία αναπτύχθηκε πριν από περίπου 50 χρόνια, οι άνθρωποι σε όλο τον κόσμο έχουν επωφεληθεί από την ευκολία να ζεστάνουν κρύο φαγητό, ένα έτοιμο γεύμα, popcorn ή ακόμα και λαχανικά στον ατμό σε λίγα λεπτά. Και η ζήτηση για μικροκύματα δεν δείχνει κανένα σημάδι ύφεσης, ενώ η παγκόσμια αγορά αναμένεται να φτάσει στα 12,7 δισ. Δολάρια μέχρι το 2022 - αύξηση 24% σε σχέση με το 2014.

Παρά την επιτυχία τους, τα μικροκύματα έχουν τις προκλήσεις τους. Σύμφωνα με τον Εθνικό Σύνδεσμο Πυροπροστασίας στις ΗΠΑ, υπήρξαν κατά μέσο όρο 6.600 πυρκαγιές που προκλήθηκαν από φούρνους μικροκυμάτων, με 120 τραυματίες (δεδομένων 2010 - 2014. Η κύρια αιτία, σύμφωνα με τον John Drengenberg, Underwrites Laboratories, είναι το ποπ κορν και οι πατάτες, αλλά οι ετικέτες RF αποτελούν πλέον μια μεγάλη απειλή.

ΜΙΑ ΛΥΣΗ ΠΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΕΙ

Οι ετικέτες τροφίμων RF Checkpoint έχουν αναπτυχθεί για να μετριάσουν αυτόν τον κίνδυνο και, όταν χρησιμοποιούνται όπως περιγράφεται στις οδηγίες, είναι εγγυημένα 100% ασφαλείς για τα μικροκύματα. Τα αποτελέσματα είναι ξεκάθαρα και με τόσους χρήστες μικροκυμάτων, είναι ζωτικής σημασίας η χρήση κατάλληλων ετικετών. Και από τις διαθέσιμες ετικέτες σήμερα, υπάρχει μόνο μία που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα νωπών τροφίμων - της Checkpoint. Τελικά, οι λύσεις μας εξασφαλίζουν ότι τα προϊόντα παρέχουν διπλή προστασία - από τους κλέφτες και τα μικροκύματα.

Η εύρεση κατάλληλων προμηθευτών για συνεργασία, που μπορούν να ενσωματωθούν στις διαδικασίες σας και να σας ενημερώνουν για τα απαραίτητα προς τήρηση μέτρα, είναι προτεραιότητα στη σημερινή λιανική βιομηχανία. Συνεργαζόμαστε στενά μαζί σας για να παρέχουμε λύσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις σας. Όταν πρόκειται για τρόφιμα, μπορούμε να προσφέρουμε μια λύση ετικετοποίησης που εφαρμόζεται στο σημείο παραγωγής ή στο κατάστημα. Η ευελιξία και η τεχνογνωσία μας θα προσθέσουν αξία στην επιχείρησή σας και θα εξασφαλίσουν ότι μπορείτε να πουλήσετε περισσότερα προϊόντα.

ΒΑΣΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ CHECKPOINT

- Οι λύσεις μας σχεδιάζονται με γνώμονα τους πελάτες, την προστασία των τροφίμων, το κέρδος και τις πωλήσεις.
- Η ομάδα Source Tagging εποπτεύει την ενσωμάτωση μισού δισεκατομμυρίου ετικετών τροφίμων σε συσκευασίες που διατίθενται σε σούπερ μάρκετ σε όλη την Ευρώπη
- Έχουμε αναπτύξει την μικρότερη ασφαλή ετικέτα RF στον κόσμο και συνεχώς προσπαθούμε για νέες καινοτομίες στην ετικετοποίηση των τροφίμων
- Η ασφάλεια είναι πρωταρχικής σημασίας - για καταναλωτές και πελάτες μας - οι ετικέτες τροφίμων είναι 100% ασφαλείς όταν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες
- Δωρεάν χρήση του εμπορικού σήματος της μαύρης κλειδαριάς, που αποδεδειγμένα αποτρέπει την κλοπή, μειώνει τις απώλειες και αυξάνει τις πωλήσεις

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΛΑΕΙΑ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

ΜΗΝ ΔΙΑΚΙΝΔΥΝΕΥΕΤΕ ΤΗΝ ΑΝΑΦΛΕΞΗ!

Η TUV Rheinland, κορυφαίος διεθνής οργανισμός πιστοποίησης ασφάλειας & ποιότητας προϊόντων, υπηρεσιών & συστημάτων διαχείρισης, πραγματοποίησε ελεγχόμενες δοκιμές ετικετών RF που διατίθενται στο εμπόριο από και τα αποτελέσματα ήταν ανησυχητικά.

Πολλές εμφάνισαν ανεπιθύμητες αλλαγές, από λιωμένη συσκευασία και αλλοίωση φαγητού, έως δημιουργία τόξου και ανάφλεξη. Τελικά, οι μόνες ετικέτες που διατηρούσαν τη μορφή τους και δεν προκάλεσαν ζημιά στο προϊόν ή στον φούρνο ήταν οι ετικέτες τροφίμων της Checkpoint.

Καθώς ο τομέας τροφίμων της λιανικής γίνεται όλο και πιο ανταγωνιστικός, η αρνητική δημοσιότητα μπορεί να οδηγήσει τους αγοραστές αλλού. Ομοίως, εταιρίες παραγωγής βλέπουν τα περιθώρια τους να μειώνονται, τόσο από τις απαιτήσεις των πελατών τους όσο και από την εισροή ανταγωνιστικών προϊόντων. Ούτε φυσικά θέλουν να συνδεθεί το όνομά τους με πρόκληση πυρκαγιών, αλλά αυτό μπορεί να συμβεί αν επιλέξουν την λάθος λύση.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η μεταφορά ορισμένων υλικών που απαντώνται σε κοινές κόλλες μέσω υλικών συσκευασίας είναι μια πραγματική ανησυχία, καθώς τα υλικά συσκευασίας δεν λειτουργούν πάντα ως λειτουργικό φράγμα.

Η μεταφορά αυτή παρακολουθείται και ελέγχεται προσεκτικά στο πλαίσιο του κανονισμού (EC) No. 1935/2004 και όλα τα προϊόντα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να συμμορφώνονται με τα όρια που ορίζονται στον κανονισμό.

Προσφέρουμε δύο επιλογές κόλλας για τρόφιμα. Ένα για έμμεση επαφή (όπου οι ετικέτες εφαρμόζονται στην εξωτερική πλευρά της συσκευασίας) και ένα για την άμεση επαφή όπου οι ετικέτες τοποθετούνται μέσα στη συσκευασία και μπορούν να έρθουν σε άμεση επαφή με τα προϊόντα διατροφής.

Στην Checkpoint χρησιμοποιούμε την ISEGA για τον έλεγχο των ετικετών τροφίμων για να πιστοποιήσουμε ότι συμμορφώνονται με τους απαραίτητους κανονισμούς και επομένως είναι ασφαλείς για χρήση σε συσκευασίες τροφίμων. Η ISEGA είναι μια διεθνώς αναγνωρισμένη αρχή με πάνω από 50 χρόνια εμπειρίας ως ερευνητικό ινστιτούτο χαρτιού και συσκευασίας τροφίμων.

Περισσότερες λεπτομέρειες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα (www.isega.de.com). Το σύνολο των ετικετών τροφίμων της Checkpoint είναι πιστοποιημένο από την ISEGA (αντίγραφα των πιστοποιητικών παρέχονται σε αυτό το έντυπο).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΠΙΔΟΣΕΩΝ

Τα συνήθη κυκλώματα RF, όπως αυτά που χρησιμοποιούνται από τους ανταγωνιστές μας, υποφέρουν από υποβάθμιση επιδόσεων όταν τοποθετούνται σε λιπαρά προϊόντα, και περαιτέρω μείωση στην απόδοση με την μείωση της θερμοκρασίας.

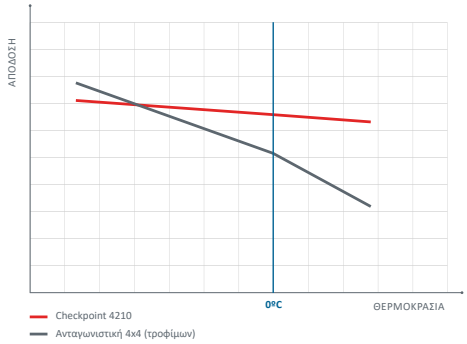
Επιπλέον, η υγροποίηση που παράγεται από την απομάκρυνση από το ψυγείο / καταψύκτη έχει επίσης τεράστιο αντίκτυπο στην απόδοση των τυποποιημένων κυκλωμάτων RF που διατίθενται σήμερα στην αγορά.

Ο ειδικός σχεδιασμός των ετικετών τροφίμων της Checkpoint ελαχιστοποιεί το φαινόμενο, πράγμα που σημαίνει ότι δεν υπάρχουν αξιοσημείωτες διαφορές στην απόδοση όταν οι ετικέτες χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα σε περιβάλλον ψύξης.

Λαμβάνουμε 3 μετρήσεις των ηλεκτρικών ιδιοτήτων των ετικετών για να κατανοήσουμε την απόδοσή τους, οι οποίες δείχνουν ότι επιδεινώνονται όταν χρησιμοποιούνται τυποποιημένες ετικέτες RF σε χαμηλές θερμοκρασίες ή / και σε προϊόντα νωπών τροφίμων.

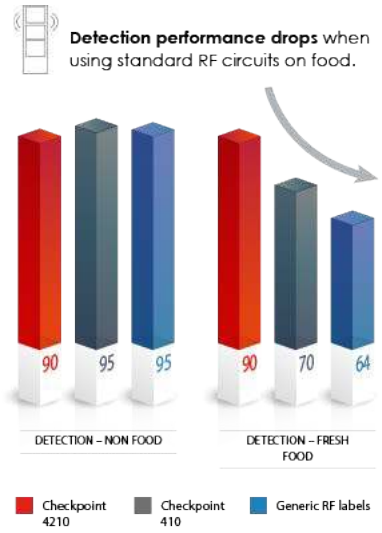
Οι μειώσεις αυτών των 3 κρίσιμων μετρήσεων απόδοσης εμφανίζονται στο γράφημα:

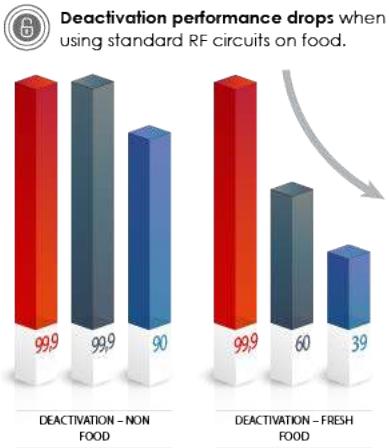
ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΝΑΝΤΙ **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**



Εκτεταμένες δοκιμές δείχνουν ότι η απόδοση των συνηθισμένων κυκλωμάτων RF μειώνεται κατά 30%* σε νωπά κρέατα εξαιτίας των επιπτώσεων της μετατόπισης συχνότητας, ενώ οι ειδικές ετικέτες τροφίμων μας δεν αποσυντονίζονται καθόλου.

** Το νωπό κρέας ποικίλει σε περιεκτικότητα σε λίπος και νερό, γεγονός που δημιουργεί διακυμάνσεις στην επίδραση μετατόπισης και μειώσεις της απόδοσης*





Checkpoint
Consumables @ SOURCE

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ SOURCE TAGGING

Οι έμποροι κατανοούν τη σημασία της ανοικτής προβολής εμπορευμάτων, καθώς αυξάνουν τις πωλήσεις. Ωστόσο, μπορεί επίσης να διευκολύνει τους ανέντιμους πελάτες να κλέψουν.

Οι έμποροι στρέφονται ολοένα και περισσότερο προς το source tagging, ρευστοποιώντας τα οφέλη, όπως μείωση λειτουργικών δαπανών, ταχύτερες παραδόσεις προϊόντων, εξασφάλιση της διαθεσιμότητας στο ράφι και βελτίωση των πωλήσεων. Η μέθοδος γίνεται όλο και πιο δημοφιλής στο λιανικό εμπόριο, διότι όχι μόνο επιλύει το ζήτημα της ασφάλειας αλλά και διασφαλίζει ότι δεν επηρεάζει τη συσκευασία του προϊόντος.

Για να επωφεληθείτε όσο το δυνατόν περισσότερο, οι ετικέτες τροφίμων έχουν σχεδιαστεί για αυτόματη τοποθέτηση - ανθεκτικές σε ζημιές, θερμότητα, υγρασία & ηλεκτροστατική φόρτιση - οι ετικέτες μας φθάνουν στο κατάστημα με κορυφαία απόδοσης.

Η Checkpoint παρέχει την ετικέτα (RF) που εισάγεται πίσω από την ετικέτα του προϊόντος στο σημείο παραγωγής. Μια εξειδικευμένη ομάδα source tagging θα επισκεφθεί τον κατασκευαστή, αξιολογώντας την γραμμή παραγωγής τους για να κατανοήσουν πώς μπορεί να προσαρμοστεί η διαδικασία.

Οι ετικέτες, οι οποίες απενεργοποιούνται κατά την αγορά, συνδυάζονται με τις αντικλεπτικές αντένες (EAS) της Checkpoint - οι οποίες εγκαθίστανται στην είσοδο / έξοδο του καταστήματος - προσφέροντας ένα καινοτόμο και αποτελεσματικό μέσο προστασίας των προϊόντων, αλλά και επιπρόσθετη λειτουργικότητα κατά μήκος της αλυσίδας εφοδιασμού.

Τα οφέλη του source tagging προϊόντων είναι πολύπλευρα. Πολλά καταστήματα απαιτούν από το προσωπικό να εφαρμόζει αντικλεπτικές ετικέτες στα εμπορεύματα με το χέρι πριν τοποθετηθούν στα ράφια. Ενώ είναι μια ζωτικής σημασίας διαδικασία, αν υπολογιστεί κατά τη διάρκεια ενός έτους, μπορεί να ανέρχεται σε ημέρες, αν όχι εβδομάδες χειρωνακτικής εργασίας ανά μέλος του προσωπικού..

Η υπηρεσία source tagging που προσφέρει η Checkpoint δίνει τη δυνατότητα στους εμπόρους να προσθέσουν αξία στις λειτουργίες τους, προσφέροντάς τους ένα πλεονέκτημα σε μια ανταγωνιστική αγορά. Τα προϊόντα με source tagging προστατεύονται πριν από την παραλαβή τους στο κατάστημα, επιτρέποντας στους πωλητές να αναπληρώνουν τα ράφια γρηγορότερα - διασφαλίζοντας ότι τα εμπορεύματα είναι πάντα διαθέσιμα για τους πελάτες και, το σημαντικότερο, το προσωπικό μπορεί να αφιερώσει χρόνο στον πελάτη και να ενισχύσει την αγοραστική εμπειρία.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΕΡΔΟΥΣ

Στα Τρόφιμα και Ποτά, τα τυριά, τα φρέσκα γεύματα, τα ψάρια και τα γκουρμέ προϊόντα βρίσκονται στην κορυφή των πιο κλεμμένων αντικειμένων. Όταν χρησιμοποιούνται ετικέτες τροφίμων Checkpoint σε συνδυασμό με ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα source tagging, έχει αποδειχθεί πως επιτυγχάνουν:

Μείωση απωλειών μέχρι και **50%**

Βελτίωση Διαθεσιμότητας με αύξηση πωλήσεων μέχρι και **7%**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 4210

Με τις επιλογές που καλύπτουν κάθε εφαρμογή, έχουμε την κατάλληλη ετικέτα τροφίμων για οποιαδήποτε περίπτωση.

Είτε οι πελάτες επιθυμούν να κρύψουν το κύκλωμα RF μέσα στη συσκευασία, να ενσωματωθεί στο μαξιλαράκι ή το δίσκο για το κρέας ή να χρησιμοποιήσουν το εξαιρετικά εμφανές λογότυπο της μάρκας κλειδαριάς που αποδείχθηκε ότι μειώνει την κλοπή, εργαζόμαστε μαζί με τους για να κατανοήσουμε τις απαιτήσεις τους και να παρέχουμε την καλύτερη ετικέτα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΥΣΗΣ, ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΗ

Η Checkpoint έχει επενδύσει με σημαντικές καινοτομίες στην ανάπτυξη αυτής της τεχνολογίας ετικετών για να διασφαλίσει ότι οι ετικέτες προσφέρουν υψηλού επιπέδου επιδόσεις ενώ ταυτόχρονα είναι ασφαλείς για χρήση σε εφαρμογές τροφίμων.

Εκτός από τις αυστηρές δοκιμές επιδόσεων που διεξάγουμε στις ετικέτες, τρίτα εργαστήρια πιστοποίησης έχουν ελέγξει και πιστοποιήσει τις ετικέτες τροφίμων EP της Checkpoint για χρήση με προϊόντα διατροφής.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ	ΟΦΕΛΗ
Μοναδικός σχεδιασμός κυκλώματος	• Κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων • Δεν αποσυντονίζεται (σε προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος / νερό) • Δεν επηρεάζεται από τη υγροποίηση	• Δεν υπάρχει κίνδυνος χρήσης στα μικροκύματα. Προστασία τη φήμης των εταιριών • Δεν υπάρχει μείωση της απόδοσης ανίχνευσης ή απενεργοποίησης
Ειδική κόλλα	• Σύμφωνα με τον κανονισμό της Ε.Ε. για την επισήμανση στα τρόφιμα • Διαθέσιμη για άμεση και έμμεση επαφή	• Καμία ανησυχία για ενδεχόμενη μόλυνση του κρέατος μέσω μεταφοράς • Ευέλικτες λύσεις που μπορούν ενσωματώνονται σε υπάρχουσες ετικέτες, απορροφητικά μαξιλαράκια ή το δίσκο κρέατος
Checkpoint Auto Apply spec	• Ενσωματώνεται στις υπάρχουσες διαδικασίες συσκευασίας κρέατος • Το προϊόν φτάνει στο ράφι έτοιμο	• Εξάλειψη του πρόσθετου κόστους από την τοποθέτηση ετικετών με το χέρι • Εξασφαλίζει συμμόρφωση στις διαδικασίες τοποθέτησης της ετικέτας
Black Lock logo	• Αποδεδειγμένα αποτρεπτικός παράγοντας για περιστασιακούς κλέφτες	• Το προϊόν παραμένει στο ράφι διαθέσιμο προς πώληση. Οι κλοπές μειώνονται, αυξάνονται οι πωλήσεις.
Αντοχή σε υψηλή θερμοκρασία	• Μπορεί να αντέξει στις περισσότερες διαδικασίες συσκευασίας (σφράγιση συσκευασίας εν θερμώ)	• Η επένδυση των εμπόρων διασφαλίζεται και διατηρούνται οι επιδόσεις της ετικέτας
Αντοχή σε χαμηλή θερμοκρασία	• Μπορεί να τοποθετηθεί σε κατεψυγμένα προϊόντα	• Δεν μειώνεται η απόδοσή τους στις θερμοκρασίες κατάψυξης • Οι ετικέτες δεν θα αποκολληθούν στην κατάψυξη

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

Επιλέξαμε ανταγωνιστικές ετικέτες RF που διατίθενται στην αγορά και τις υποβάλαμε στις ίδιες αυστηρές δοκιμές με τις δικές μας. Γενικά, οι περισσότερες ανιχνεύονται ικανοποιητικά, αλλά υποφέρουν σε άλλα βασικά σημεία όπως φαίνεται στο παρακάτω διάγραμμα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	CHECKPOINT 4210	ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ				
Ανίχνευση	●	●	●	●	●	◔
Απενεργοποίηση	●	◡	◡	◔	◔	◡
Επανενεργοποίηση	●	◡	◡	◔	◔	◡
Certified Microwave Safe	●	◔	◡	◡	◡	◡
Certified Food Safe	●	◡	◡	◡	◡	◡
Auto Apply	●	◔	◡	◔	◔	◡
Black Lock Αποτροπή	●	◡	◡	◡	◡	◡

Checkpoint® Consumables @ SOURCE

1. TUV Microwave Certificate

TÜV Rheinland®

MICROWAVE SAFETY TESTING OVERVIEW

CHECKPOINT 4200 EP SERIES FOOD LABELS

Certificate No. T 72152716 01

Product Designation

Checkpoint®

4210/4215 EP Series Food Labels

Summary

"All Checkpoint food labels... have passed the certification process."

Background

Testing was conducted by TÜV Rheinland to establish microwave safety compliance for Checkpoint Systems RF Food Labels (i.e., 4210 EP and 4215 EP Series) used specifically in meat, deli and seafood packaging. Tests were conducted using popular brands of consumer microwave ovens. Each test food sample was placed in a microwave oven and heated at the highest power level for 3 minutes.

Testing Matrix

Checkpoint 4210 EP and 4215 EP Series food labels were tested on various food products, such as those typically weighed and packaged in a grocery store/supermarket – products that would likely be stored in a freezer or cold storage and subsequently placed in a microwave oven for thawing. The matrix at right shows summarized results of the food products and weight ranges that were tested.

Results

- Any observation of arcing, flaming or burning would be documented as a failure.
- No presence of arcing, flaming or burning would be considered a pass.
- ***All Checkpoint food labels that were tested have passed the TÜV Rheinland certification process.***

Microwave Safety Testing for Deli, Meat & Seafood Packaging

Food Type	Min. Weight	Pass	Fail
Deli Meats			
Sliced Roast Beef	0.5 lbs / 227g	✓	
Sliced Ham	0.5 lbs / 227g	✓	
Sliced Chicken Breast	0.5 lbs / 227g	✓	
Sausage Link	0.5 lbs / 227g	✓	
Fish/Seafood Products			
White Fish (Cod)	0.25 lbs / 114g	✓	
Red Fish (Tuna)	0.25 lbs / 114g	✓	
Shell Fish (Shrimp)	0.25 lbs / 114g	✓	
Whole Fish	0.5 lbs / 227g	✓	
Solid Mass			
80% Lean Ground Beef	0.25 lbs / 114g	✓	
Beef Roast	0.25 lbs / 114g	✓	
Chicken - Boneless Breast/Cutlet	0.5 lbs / 227g	✓	
Pork Tenderloin/Boneless Chops	0.5 lbs / 227g	✓	
Meat with Bones			
Beef T-Bone	0.25 lbs / 114g	✓	
Beef Ribeye/NY Strip	0.25 lbs / 114g	✓	
Chicken Legs/Thighs/Breast	0.5 lbs / 227g	✓	
Pork Ribs	0.5 lbs / 227g	✓	
Small Pieces			
Beef Cubes (Shish Kebab)	0.5 lbs / 227g	✓	
Chicken Nuggets (Breaded)	1.0 lbs / 454g	✓	
Pork Sausage	1.0 lbs / 454g	✓	

Testing Matrix Key: ✓ Pass ✗ Fail

4210 EP Food Label

4215 EP Food Label

For a copy of the full report, contact your Checkpoint Account Manager. © 2016 Checkpoint Systems, Inc. All rights reserved.

Checkpoint Consumables @ SOURCE

2. TUV 4210 & 4215 Food Labels

TÜVRheinland®
Precisely Right.

Business Stream Products
Certification Services

Date : 11/30/2015

Checkpoint Systems Inc.
101 Wolf Drive
Thorofare NJ 08086
USA

Attn: Keith Hnosko

Re. : T License (USA/Asia)

Type of Equipment : Paper Label Alarm Circuit
Model Designation : See Certificate
Certificate No. : T 72152716 0001
File No. : 31583441 001
Engineer/Contact : Jay Dunmire
Standard(s) : 2 PfG 1256

Dear Mr. Hnosko,

The above referenced technical equipment has been tested and was found to be in compliance with the listed test requirement(s). Enclosed, please find the TUV Rheinland approval document No. T 72152716 0001.
It authorizes you to label the listed product(s) with the TUV Rheinland Mark identified in the approval document.
For compliance, the Test Mark must be on the approved unit.

Your product is subject to regular factory follow-up inspections as well as annual certificate and factory registration fees.

In using the TUV Rheinland Mark you are obligated to comply with the TUV Rheinland of North America Service Agreement.

If we can be of any further assistance to you, please do not hesitate to contact us.

Sincerely yours,
Certification Body

Martin Glagla

Dipl.-Ing. M. Glagla
QA Certification Officer

Enclosure

TUV Rheinland
of North America, Inc.
North American Headquarters

12 Commerce Road
Newtown, CT 06470

Tel 203-426-0888
Fax 203-426-4009
Toll Free TUV-RHEINLAND
Mail info@tuv.com
Web www.tuv.com

Member of
TÜV Rheinland Group

® TÜV and TÜEV are registered trademarks. Any use or application requires prior approval.

2. TUV 4210 & 4215 Food Labels

Certificate

TÜVRheinland

Certificate no. T 72152716 01

License Holder:
Checkpoint Systems Inc.
101 Wolf Drive
Thorofare NJ 08086
USA

Manufacturing Plant:
Shanghai Asialco Electronics Co., Ltd.
3399 South Shen Jiang Road
201321 Pudong, Shanghai
China

Test report no.: USA-JD 31583441 001
Tested to: 2 PfG 1256/07.12

Client Reference: Keith Hnosko

Certified Product: Paper Label Alarm Circuit

	License Fee - Units
Model Designation: 4210, 4215 Food Label	7
	7

Special Remarks: Solely assessed per standard listed above.

Appendix: n/a

Licensed Test mark:

TÜVRheinland CERTIFIED
2 PFG 1256
www.tuv.com
ID 0007000000

Date of Issue (day/mo/yr)
23/11/2015

TUV Rheinland of North America, Inc., 12 Commerce Road, Newtown, CT 06470, Tel (203) 426-0888 Fax (203) 426-4009

3. ISEGA Certification

3.1. 4210 EP Indirect Contact

ISEGA

Forschungs- und Untersuchungs-
Gesellschaft mbH Aschaffenburg

Dr. Ralph Derra
Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen; Sachverständiger in der Wasseranalytik

6 August 2018
Dr. Dr/Bk-kr

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE

eingetragen registered no. registré	47762 U 18
für for pour	Checkpoint Systems Inc. 101 Wolf Drive Thorofare, NJ 08086 USA
Produkt Product Produit	4210 - PAPER 4210 - BIL

The products manufactured by the company mentioned above are labels which are used for the labelling of food packaging materials.

They were examined by us according to the

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Methods for testing plastics as far as they are used as consumer goods as defined by the Foodstuffs and Consumer Goods Act, including the 62nd memorandum of the BfR on the examination of high polymers, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), state of April 2007),

for the composition as well as for the release of substances which might endanger health and to the

Postfach 100565 , 63704 Aschaffenburg , Germany , Fon: +49 6021 4989-0 , Fax: +49 6021 4989-30 , E-Mail: info@isega.de , www.isega.de
Geschäftsführer: Dr. Ralph Derra , Handelsregister Aschaffenburg HRB-Nr. 3329

Die Veröffentlichung von Ergebnissen unserer Arbeiten und Gutachten sowie die Verwendung für Werbezwecke bedürfen – auch auszugsweise – unserer schriftlichen Genehmigung. Erfüllungsort und Gerichtsstand Aschaffenburg.

DAkkS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-PL-14160-01-00

3. ISEGA Certification

3.1. 4210 EP Indirect Contact

"Methoden zur Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel", entsprechend der Vorschrift Nr. 80.30, 1 - 3 (EG) in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB, Stand vom April 2008,

("Methods for the examination of consumer goods, basic rules for the determination of the migration into food simulants", according to the standard no. 80.30, 1 - 3 (EC) within the Official Collection of Testing Methods according to § 64 of the Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB, state of April 2008),

as well as to the

Series of standards EN 1186, EN 13130 and CEN/TS 14234 "Materials and Articles in Contact with Foodstuffs – Plastics", current state,

for the migration behaviour.

The labels are in compliance with the rules of the

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, Official Journal of the European Union L 338/4 of 13.11.2004, modified by app. no. 5.17 of the regulation (EC) No 596/2009 of 18 June 2009, Official Journal of the European Union L 188 of 18 July 2009, article 3,

as well as of the

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147), §§ 30 und 31,

(Foodstuffs, Consumer Goods and Animal Feed Code (Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB) in the version of the notification of 3 June 2013 (BGBl. p. 1426), last amendment by article 1 of the act of 30 June 2017 (BGBl. I p. 2147), §§ 30 and 31).

Limit values laid down in the

Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, Official Journal of the European Union L 12/1 of 15 January 2011, last amendment by Commission Regulation (EU) 2018/831 of 5 June 2018, Official Journal of the European Union L 140/35 of 6 June 2018,

are kept by the labels in case of the intended purpose.

Thus the labels **4210 - PAPER** and **4210 - BIL** according to the sample material submitted may be used safely for the labelling of food packaging materials, especially in the field of meat packaging.

The labelled food packaging materials may come into direct contact with dry, aqueous and fatty foodstuffs as far as the tested labels are concerned.

3. ISEGA Certification

3.1. 4210 EP Indirect Contact

47762 U 18

This certificate of compliance has a validity of 2 years and consists of 4 pages.

Certification decision

(Burkardt)
Officially certified
and authorized food
chemist

The translation of the above stamps is given on page 4.
La traduction des estampilles est donnée en page 4.

3. ISEGA Certification

3.1. 4210 EP Indirect Contact

47762 U 18

Von der Industrie- und Handelskammer Aschaffenburg · öffentlich bestellt und vereidigt ·
Dr. rer. nat. Ralph Derra
Sachverständiger für Verpackungsmaterialien

Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.

Dr. rer. nat. Ralph Derra · öffentl. best. u. vereidigter Sachverständiger ·
Von der Industrie- u. Handelskammer Aschaffenburg für Boden- u. Luftanalysen

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.
Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.
This document is a translation of an original in German. In case of dispute, the original document should be taken as authoritative.

3. ISEGA Certification

3.2. 4210 EP Direct Contact

ISEGA

Forschungs- und Untersuchungs-
Gesellschaft mbH Aschaffenburg

Dr. Ralph Derra
Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen; Sachverständiger in der Wasseranalytik

20 July 2016
Dr. Dr/Bk-kr

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE

eingetragen registered no. registré	42806 U 16
für Firma for Messrs pour MM	Checkpoint Systems Inc. 101 Wolf Drive Thorofare, NJ 08086 USA
Produkt Product Produit	4210 EP Direct Contact

The products manufactured by the company mentioned above are labels which are used for the labelling of food and food packaging materials.

The labels were examined by us according to the

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Methods for testing plastics as far as they are used as consumer goods as defined by the Foodstuffs and Consumer Goods Act, including the 62nd memorandum of the BfR on the examination of high polymers, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), state of April 2007),

for the composition as well as for the release of substances which might endanger health and to the

Postfach 100565 · 63704 Aschaffenburg · Germany · Fon: +49 6021 4989-0 · Fax: +49 6021 4989-30 · E-Mail: info@isega.de · www.isega.de
Geschäftsführer: Dr. Ralph Derra · Handelsregister Aschaffenburg HRB-Nr. 3329

Die Veröffentlichung von Ergebnissen unserer Arbeiten und Gutachten sowie die Verwendung für Werbezwecke bedürfen – auch auszugsweise – unserer schriftlichen Genehmigung. Erfüllungsort und Gerichtsstand Aschaffenburg. Die ISEGA-Zertifizierungsstelle ist akkreditiert gemäß EN ISO 17065.

DAkkS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-ZE-14160-01-00

3. ISEGA Certification

3.2. 4210 EP Direct Contact

"Methoden zur Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel", entsprechend der Vorschrift Nr. 80.30, 1 - 3 (EG) in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB, Stand vom April 2008,

("Methods for the examination of consumer goods, basic rules for the determination of the migration into food simulants", according to the standard no. 80.30, 1 - 3 (EC) within the Official Collection of Testing Methods according to § 64 of the Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB, state of April 2008),

as well as to the

Series of standards EN 1186, EN 13130 and CEN/TS 14234 „Materials and Articles in Contact with Foodstuffs - Plastics", current state,

for the migration behaviour.

The labels are in compliance with the rules of the

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, Official Journal of the European Union L 338/4 of 13.11.2004, modified by app. no. 5.17 of the regulation (EC) No 596/2009 of 18 June 2009, Official Journal of the European Union L 188 of 18 July 2009, article 3,

as well as of the

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 26. Januar 2016 (BGBl. I S. 108), §§ 30 und 31,

(Foodstuffs, Consumer Goods and Animal Feed Code (Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB) in the version of the notification of 3 June 2013 (BGBl. p. 1426), last amendment by article 1 of the Decree of 26 January 2016 (BGBl. I p. 108), §§ 30 and 31).

Limit values laid down in the

Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, Official Journal of the European Union L 12/1 of 15 January 2011, last amendment by Commission Regulation (EU) No 2015/174 of 5 February 2015, Official Journal of the European Union L 30/2 of 6 February 2015,

are kept by the labels in case of the intended purpose.

Thus the labels 4210 EP Direct Contact according to the sample material submitted may be used safely for the labelling of food and food packaging materials. The adhesive layers may stand in direct contact with dry and moist, non-fatty foodstuffs whilst internally, within food packaging, the labels may be applied to soak pads and meat trays, coming into direct contact with the meat juices, and on the packaging used to wrap meat and cheese.

This certificate of compliance represents the latest technical standard and is based on the certificate of compliance no. 38922 U 14 of 6 November 2014 in connection with a new partial examination of the product.

3. ISEGA Certification

3.2. 4210 EP Direct Contact

It has a validity of 2 years and consists of 4 pages.

(Burkardt)
Officially certified
and authorized food
chemist

The translation of the above stamps is given on page 4.
La traduction des estampilles est donnée en page 4.

3. ISEGA Certification

3.2. 4210 EP Direct Contact

42806 U 16

Von der Industrie- und Handelskammer Aschaffenburg
Dr. rer. nat. Ralph Derra
Sachverständiger für Verpackungsmaterialien
öffentlich bestellt und vereidigt

Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du control des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.

Dr. rer. nat. Ralph Derra
Von der Industrie- u. Handelskammer Aschaffenburg für Boden- u. Luftanalysen
öffentl. best. u. vereidigter Sachverständiger

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.
Réserve du matérial analysé est gardée au bureau de l'expert.