



# NORMPACK-CERTIFIKAT

Registreringsnr:

268 01 100 3205 33

Giltigt till och med:

2019-01-10

BESKRIVNING

**Handelsnamn (typ och/eller art-nr):**

Aluminium standard tube

**Typ av material:**

Multimaterial

**Ange samtliga skikt i materialet/produkten - börja med skikt som är närmast livsmedlet:**

Internal protection lacquer, rubber, aluminium, basic coating, inks.

**Lämplig för livsmedelskategorier**

01. Drycker		02. Spannmål		03. Choklad mm		04. Frukter & grönt		05. Fett		06. Animaliska produkter		07. Mjolkprodukter		08. Diverse produkter			
01.01	01.03			03.01	03.03B	04.01A	04.04	05.01		06.01	06.04	07.01A	07.03	08.01	08.04	08.07	08.10
01.02			02.05A	03.02A.IBB.IB.II		04.02B	04.05C	05.02		06.02	06.05B	07.02	07.04B	08.02	08.05	08.08A	08.11B
			02.06A			04.03C				06.03	06.05**			08.03A.I	08.06A		08.15

LIVSMEDEL

**Kontaktid vid hantering och lagring av livsmedlet**

Tid	<2h	>24h							
Temp. ° C	< 121°	< 40°							

Innehåller dubbelfunktionskemikalier (E-nummer)

Nej

Om JA, vilka nummer?

E-nr

**CAS-nr eller PM/ref-nr (Ska anges då det finns kemikalier med SML i materialet/produkten)****Övrig information, ex begränsningar och specifikationer****Tester/Beräkningar**

Simulatorerna utgörs av:

A:10% EtOH-Etanol, B:3% HAC-Ättiksyra, C:20% EtOH-Etanol, D1:50% EtOH-Etanol, D2:Olivolja, E:MPPO

x=Screening, \*För Livsmedelstyp 01.04 gäller D2= 95% EtOH, \*\*Avser hela ägg

GENOMFÖRDA MIGRATIONSTESTER

FRF: 1

FRF(E): Nej

Funktionell barriär

Nej

Simulator:	Total Migration				
	A	B	C	D1	D2
Tid	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h
Temp. ° C	100	100	100	100	121
Tid	10 d	10 d	10 d	10 d	10 d
Temp. ° C	40	40	40	40	40

Simulator:	Specifik Migration					
	A	B	C	D1	D2	E
Tid		2 h				2 h
Temp. ° C		100				121
Tid		10 d				10 d
Temp. ° C		40				40

Resultat mg/kg	<60	Metodik	Mätning
Migrationstest	Migrationstest på hela konstruktionen		

Resultat mg/kg	<60	Metodik	Beräkning
PAA	<0,01	Metaller	<SML
Yta, dm <sup>2</sup>	6	Vol, dm <sup>3</sup>	1

Simulator	Vatten	Heptan		Saliv	Metodik
Tid					Resultat
Temp. ° C					
Material/produkter				<input type="checkbox"/> Torra livsmedel	

PRODUKTION

KRAV

**Certifikatägaren garanterar att tillverkningen uppfyller krav enligt:**

-Art 17, L 1935/2004 rörande spårbarhet

Ja

Förklaring om överensstämmelse

Ja

L 2023/2006 rörande God tillverkningsssed

Ja

Ramförordning 1935/2004

Ovanstående material/produkt är i överensstämmelse med kraven i regelverken som finns i Normpack-Normen (se baksida)

**Certifikatägaren intygar att:**

-det finns tydlig spårbarhet av vilka material/produkter som omfattas av certifikatet

-inga förändringar görs i sammansättningen som påverkar deklARATIONEN (§5 Normpack Norm)

-Normpack Normens krav på samråd uppfylls (§3 Normpack Norm)

**Normpacks sekretariat intygar att:**

-ovanstående material/produkt vid certifikatutfärdandet är i överensstämmelse med

kraven i Normpack- Normen (se baksidan av certifikatet) samt att komplett dokumentations-sunderlag finns

UNDERSKRIFT

Certifikatägare	
Företag	Emballator Tectubes AB
Webbadress (URL)	<a href="http://www.tectubes.com">www.tectubes.com</a>
Datum:	2017-01-02
Produktansvarig, signatur:	
Namnförtydligande:	Ida Bruhn Frodlund

Granskad av Normpacks sekretariat	
Datum	2017-01-10
Stämpel och underskrift	 
Namnförtydligande:	Kristina Salmén

Båda underskrifterna krävs för att certifikatet ska vara giltigt och länkat till Normpack certifikat katalog on line

Observera att om materialet/produkten utsätts för efterföljande bearbetning, gäller inte certifikatet och det åligger det bearbetaren att ansvara för att lagkraven uppfylls.

2016-11-03



# SVENSK MATERIALNORM (NORMPACK-NORMEN) FÖR MATERIAL OCH PRODUKTER AVSEDDA ATT KOMMA I KONTAKT MED LIVSMEDEL

8:e uppdateringen, 2016.

§ 1. Material och produkter i kontakt med livsmedel ska uppfylla kraven i de svenska livsmedelsförordningarna SFS 2006:804, SFS 2006:813 och Europaparlamentets och rådets förordningar 178/2002/EC, 2232/96/EC, 2023/2006/EC och 1935/2004/EC samt Livsmedelsverkets föreskrifter om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (LIVSFS 2011:7), om kosttillskott (LIVSFS 2003:9), om livsmedelstillsatser (LIVSFS 2003:20, senaste lydelse LIVSFS 2004:30) och om främmande ämnen i livsmedel (SLV FS 1993:36 med ändringar). Med efterföljande omtryck och ändringar.

Följande harmoniserade europeiska förordningar och rekommendationer specifika för material och produkter för livsmedel ingår i Normpack-normen:

2005/31 (Keramik), 2007/42 (Cellofan), 282/2008 (Returplast), 450/2009 (A&I förpackningar), L 10 /2011 (Plast) och 321/2011 (Plast-BPA), L 1282/2011 (Plast), L 202/2014 (Plast), L 174/2015 (Plast), L 2016/1416 (Plast), L 1895/2005(Epoxi), L 1183/2012, L 93/11(N-nitrosamine).

§2. För de material som inte är reglerade i detalj i svensk livsmedelslagstiftning ska (gällande versioner av) ett av följande regelverk

\* The Dutch Packaging and Food-Utensils Regulation (Warenwet ) Holland

\* Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), samt Bedarfsgegenständeverordnung publicerad i Bundesgesundheitsblatt, Tyskland.

\* Code of Federal Regulations, 21, Food and Drugs, § 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 184, 186 and 189 (FDA), USA.

§3. För att förhindra felaktig användning av material och produkter i kontakt med livsmedel ska leverantör och köpare i alla tillverkande och hanterande led samråda om produktens lämplighet för det avsedda ändamålet

§4. Kontroll av migration

När det finns ett gränsvärde som reglerar material eller produkt föreslås följande alternativa sätt att fastställa att produkten uppfyller krav

a) Mätningar med fullt validerade eller rekommenderade mätmetoder

b) Matematiska beräkningar om a) saknas.

§ 5. Normpack-certifikatets giltighetstid framgår av certifikatet, dock under förutsättning att produktens sammansättning eller kraven i gällande lagstiftning inte förändrats under giltighetstiden samt att företaget är medlem i Normpack. Med förändringar i sammansättning kan

[www.innventia.com/Normpack](http://www.innventia.com/Normpack)

[www.slv.se](http://www.slv.se)

[www.bfr.zadi.de](http://www.bfr.zadi.de)

[ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec\\_dirs\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm)

[www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm)

<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stcrt-2014-8531.html>

Kontakt: [Kristina.salmen@innventia.com](mailto:Kristina.salmen@innventia.com)

## 1 Drycker

01.01 Alkoholfria drycker eller alkoholhaltiga drycker alkoholhalt <6 %  
A. Klara drycker, B. Oklara

01.02 Alkoholhaltiga drycker med en alkoholhalt på 6-20 %II.I i vatten

01.03 Alkoholhaltiga drycker med en alkoholhalt på över 20 %

01.04 Diverse: odenaturerad etylalkohol

## 2 Spannmål

02.01 Stärkelse

02.02 Spannmål, obearbetat, puffat, i flingor

02.03 Fint och grovt mjöl

02.04 Torr pasta, t.ex. makaroner, spagetti och liknande, och färsk pasta

02.05 Bakverk torra: A.Med feta ämnen på ytan, B.Andra

02.06 Bakverk, färska:A.Med feta ämnen på ytan , B.Andra

## 3 Choklad, socker och produkter av dessa konfektryprodukter

03.01 Choklad, chokladöverdragna produkter

03.02 Konfektryprod.: A.I fast form:I. feta på ytan, II.Andra, B.I halvfast form:I.feta på ytan, II.Fuktiga

03.03 Socker och sockerprodukter A.I fast form, B.Melass, sockersirap, honung

## 4 Frukt, grönsaker och produkter av dessa

04.01 Hel frukt, färsk eller kyld. A. Oskalad och oskuren  
B. Skalad eller skuren

04.02 Bearbetad frukt: A.Torkad el. dehydratiserad , B. puré,  
C. konserverad I.I en olja, II.I en alkohol

04.03 Nötter A.Skalade, B.Skalade och rostade, C.I pasta

04.04 Hela grönsaker, färska eller kylda. A. Oskalade eller oskurna  
B. Skalade eller skurna

04.05 Bearbetade grönsaker: A.Torkade, B. (Används ej), C. puré,  
D.Konserverade I.I ett olja, II.I ett alkohol

## 5 Fetter och olja

05.01 Animaliska och vegetabiliska fetter och oljor

05.02 Margarin, smör, oljor och andra fetter framställt av vattenemulsioner

## 6 Animaliska produkter och ägg

06.01 Fisk: A.Färsk, kyld, B.Konserverad I.I ett olja, II.I ett vatten

06.02 Kräftdjur och blötdjur A.Färska med skal B.Utan skal I.I i olja I.I i vatten

06.03 Kött från alla djurslag A.Färskt, kylt, B.Bearbetade ,C.Marinerade

06.04 Konserverat kött:A.I ett fett- eller olja, B.I i vatten

06.05 Hela ägg, äggula, äggvita A.I pulverform, torkade eller frysta,  
B.Flytande och tillagade

## 7 Mjölksprodukter

07.01 Mjölk A.Mjölk, B.Mjölkpulver

07.02 Fermenterad mjölk såsom yoghurt, filmjölk och liknande produkter

07.03 Gräddde och syrad gräddde

07.04 Ost:A.Hel, B.Ost utan kan, C.Bearbetad ost, D.Konserverad ost:

I.I i olja, II.I i vatten

## 8 Diverse produkter

08.01 Ättika

08.02 Stekta eller rostade livsmedel: A.Stekt/friterad potatis B.Animaliskt urspr

08.03 Tillredd soppa, buljong, sås A.I pulverform el. torkade

I.Med fet karaktär II.Andra

B.Andra former

08.04 Säser:A.Vatten, B.Med fet karaktär

08.05 Senap (utom senap i pulverform i punkt 08.14)

08.06 Smörgåsar,A.Med feta ämnen på ytan, B.Andra

08.07 Glass

08.08 Torkade livsmedel:A.Med feta ämnen på ytan, B.Andra

08.09 Frysta eller djupfrysta livsmedel

08.10 Koncentrerade extrakt med en alkoholhalt på < 6 %

08.11 Kakao:A.Kakaopulver, B.Kakaomassa

08.12 Kaffe, rostat eller orostat, koffeinfritt

08.13 Kryddörter och andra örter

08.14 Kryddor och smaktillsatser i naturligt tillstånd

08.15 Kryddor och smaksättning i ett oljebaserat medium