



# NORMPACK-CERTIFIKAT

Registreringsnr:

268 10 100 4542 35

Giltigt till och med:

2021-10-23

BESKRIVNING

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

Formsprutad tub, standard

**Typ av material:**

Polyolefiner

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

PE, Tryckfärg

**Lämplig för livsmedelskategorier**

01. Drycker		02. Spannmål		03. Choklad mm		04. Frukt & grönt		05. Fett		06. Animaliska produkter		07. Mjölksprodukter		08. Diverse produkter			
01.01	01.03			03.01	03.03B	04.01B	04.04B	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

**Kontakttid vid hantering och lagring av livsmedlet**

Tid	>24h						
Temp. °C	< 40°						

Innehåller dubbel funktionskemikalier (E-nummer)

 Ja

Om JA, vilka nummer?

E-nr E171 E231

**CAS-nr eller PM/ref-nr (Ska anges då det finns kemikalier med SML i materialet/produkten)**

PM ref 68320, 22660, 46640, CAS 77-99-6

**Övrig information, ex begränsningar och specifikationer**
**Tester/Beräkningar**

 Simulatorerna utgörs av: A:10% Etanol, B:3% Ättiksyra, C:20% Etanol, D1:50% Etanol, D2:Veg.oljor < 1% oförtvålbar substans, E:MPPO  
 x=Screening, \*För Livsmedelstyp 01.04 gäller D2= 95% EtOH, \*\*Avser hela ägg

FRF: 1

Rf(E): Nej

Funktionell barriär

 Nej

GENOMFÖRDA TESTER

Simulator:	Total Migration				
	A	B	C	D1	D2
Tid	10 d	10 d	x	x	10 d
Temp. °C	40	40	x	x	40
Tid					
Temp. °C					

Simulator:	Specifik Migration					
	A	B	C	D1	D2	E
Tid		10 d			10 d	
Temp. °C		60			60	
Tid						
Temp. °C						

Resultat mg/dm <sup>2</sup>	<10	Metodik	Mätning
Migrationstest		Migrationstest på hela konstruktionen	

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

PRODUKTION

KRAV

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

-Art 17, L 1935/2004 rörande spårbarhet

 Ja

L 2023/2006 rörande God tillverkningssed

 Ja

Förklaring om överensstämmelse

 Ja

Ramförfordning 1935/2004, Plast 10/2011

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)

**Certifikatägare**

Företag	Emballator Tectubes Sweden AB
Webbadress (URL)	<a href="http://www.emballator.com">www.emballator.com</a>
Datum:	2019-10-23
Produktansvarig, signatur:	
Namnförtydligande:	Åsa Andersson

**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

**Granskad av Normpacks sekretariat**

Datum	2019-10-23
Stämpel och underskrift	
Namnförtydligande:	Hans Steijer

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.



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

12:e uppdateringen, mars 2019.

§ 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/EG, 1935/2004/EG, 2023/2006/EG, 1333/2008/EG och 1334/2008/EG samt Livsmedelsverkets föreskrifter om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (LIVSFS 2011:7), om kosttillskott (LIVSFS 2003:9). Alla i Normapacknormen gällande lagar och rekommendationer ska tillämpas i sin senaste uppdaterade version vid utfärdande av certifikat.

Följande harmoniserade europeiska förordningar och rekommendationer specifika för material och produkter för livsmedel ingår i Normpack-normen: 84/500/EEG (Keramik), 2007/42/EG (Cellofan), EG/282/2008 (Returplast), EG/450/2009 (A&I förpackningar), EG/10/2011 (Plast), EG/1895/2005(Epoxi), 93/11/EEG (N-nitrosamine), EG/2018/213 (bisfenol A).

§2. För de material som inte är reglerade i detalj genom svensk eller harmoniserad EU lagstiftning ska ett av följande regelverk tillämpas:

\* 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 ställda i EG/10/2011:

a) Mätningar med fullt validerade eller rekommenderade mätmetoder

b) Matematiska beräkningar via FACET om a) saknas. Se webbadress nedan

<http://expofacts.jrc.ec.europa.eu/facet/login.php>

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

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

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

[https://ec.europa.eu/food/safety/chemical\\_safety/food\\_contact\\_materials\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/food_contact_materials_en)

[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: [normpack@ri.se](mailto:normpack@ri.se)

#### 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 Konfektyrprod.: 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 Kräddjur och blötdjur A.Färsk med skal B.Utan skal I.I i olja II.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 Grädde och syrad grädde

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 Såser: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 Koncentererade 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