

**NORM  
PACK**

**NORMPACK - CERTIFIKAT**

Registreringsnr:

063 01 100 3022 29

Giltig till:

2015-01-30

Vi förklarar att vårt material/produkt är tillverkad i överensstämmelse med och uppfyller Normpack-Normen.

Handelsnamn ( typ eller art.):

Material 42808

Alla skikt i materialet/produkt (börja med det närmast livsmedlet):

Polypropylene Random

Lämplig för livsmedelstyp(er)						Kontaktid vid tänkbar användning																	
01 Drycker		02 Spannmål		03 Choklad mm		Polyolefiner		Alla livsmedel															
01 01	01 03			03 01	03 03B	Tid	<15	<2h	>24h	<1h													
01 02			02 05A	03 02A I		Temp ° C	<100°	< 70°	< 20°	<175°													
			02 06A			FRF Nej	Total Migration					Specifik Migration											
04 Frukt & grönt		05 Fett		06 Anni prod		Simulatorer	A	B	C	D1	D2	A	B	C	D1	D2	E						
04 01	04 04	05 01		06 01	06 04	Tid	x	2 h	x	2 h	6 h												
04 02B	04 05B	05 02		06 02	06 05B	Temp ° C	x	100	x	100	60												
04 03C				06 03	06 05***	Tid		10 d		10 d	10 d			10 d									
07 Mjolkprod		08 Diverse produkter				Temp ° C		40		40	40			40									
07 01A	07 03	08 04	08 05			Resultat mg/kg	<60	Metodik	Matning		mg/kg		Metodik										
07 02	07 04B	08 02	08 06A	08 10		Funktionell barnar	Nej	E-nr	Nej		PAA	<0,01	Metaller										
		08 03A I	08 07	08 11B	08 15	Material/ produkt	Migrationstest på hela konstruktionen				Yta, dm <sup>2</sup>		Vol, dm <sup>3</sup>										
		08 04	08 08A			Simulatorerna utgörs av: A 10% EtOH, B 3% HAc C 20% EtOH, D1 50% EtOH, D2 Olja, F MIPPO X Screening, *För Livsmedelstyp 01 04 gäller D2 95% EtOH ** Avser hela ägg																	

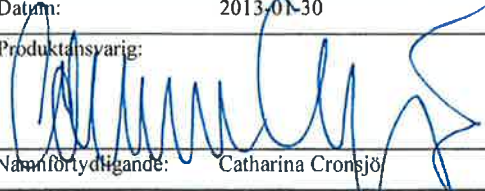

CAS-nr eller PM/ref-nr

Uppge funktionsbegränsningar

Övrig information

Har företaget ett fungerande system för?	Certifikatet är giltigt under förutsättning att § 3 i Normpack-Normen uppfylls.	
Spårbarhetssystem, art. 17 , L. 1935/2004		Ja
GMP, lag nr L 2023/2006		Ja

Sker en vidare bearbetning av vår produkt, åligger det bearbetaren att ansvara för att migrationskraven uppfylls. Vi förbinder oss dessutom att, om vi vid något tillfälle ändrar sammansättningen på ett sätt som kommer att påverka deklARATIONEN, kommer vi att meddela Er detta.

Företag	Hammarplast Consumer AB	Dokumentationsunderlaget är granskat av Normpack - sekretariatet.
Datum:	2013-01-30	Datum: 2013-01-30
Produktansvarig:		Normpack - stämpel och underskrift 
Namn/förtydligande:	Catharina Cronsjö	Namn/förtydligande: Kristina Salmén



51700d Skerrel



**SVENSK MATERIALNORM  
(NORMPACK-NORMEN)  
FÖR MATERIAL OCH PRODUKTER AVSEDDA ATT KOMMA  
I KONTAKT MED LIVSMEDEL**  
4:e uppdateringen, 2012.

§1. Material och produkter i kontakt med livsmedel ska uppfylla kraven i den svenska livsmedels-lagen SFS 2006:804 och Europaparlamentets och rådets förordning 178/2002/EC, livsmedelsförordningen SFS 2006:813, Europaparlamentets och rådets förordningar 2232/96/EC och 1935/2004/EC, 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 gällande förordningar och rekommendationer specifika för material och produkter för livsmedel ingår i Normpack-Normen:

EG-förordningarna 178/2002 (Livsmedelslagen), 1935/2004 (Ramlagen), 2005/31 (Keramik), 2023/2006 (GMP), 2007/42 (Cellofan), 282/2008 (Returplast), 450/2009 (A&I förpackningar), L 10/2011 (Plast) och 321/2011 (Plast-BPA), L 1282/2011 (Plast 2:a uppdateringen), L 1985/2005 (Epxoxi), 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) ettdera 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 ställda i EU Förordning, 10/2011 med efterföljande uppdateringar enligt angiven tidsplan:

1. Mätningar med standardiserade mätmetoder
2. Mätningar med fullt validerade eller rekommenderade mätmetoder.
3. Matematiska beräkningar eller
4. om 1, 2 och 3 saknas kan en mätmetod som fungerar bra med avseende på fastställt gränsvärde användas till dess en fullt validerad mätmetod utarbetats.

§5. EU förordning 10/2011 art. 30 anger att dokumentation för tryckfärger, lim och beläggningar för användning i material och produkter av plast ska vara likvärdigt "Equivalent document" med "Deklaration om överensstämmelse", DoC för plast.

§6. 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

*\*2012-12-31: Ny lista på livsmedelssimulatorer träder i kraft. 2013-01-01: Levererat material måste överensstämma med positiv listan i L 10/2011. Migrationstester kan återopa både ny och gammal lagstiftning. 2016-01-01: L 10/2011 gäller till fullo för alla plaster i kontakt med livsmedel*

[http://www.innventia.com/templates/STFIPage\\_7100.aspx](http://www.innventia.com/templates/STFIPage_7100.aspx)  
<http://www.slv.se>  
<http://bfr.zadi.de/kse/faces/DBEmpfehlung.jsp?lang=en>  
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>  
[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec\\_dirs\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm)

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