



# NORMPACK - CERTIFIKAT

Registreringsnr:

074 05 100 3184 30

Giltigt till:

2016-05-13

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

Handelsnamn ( typ eller art.):

Papperspåsar, (bärkasse, SOS, kanister, planpåse)

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

blekt craftpapper+lim+ev fönster+ev tryckfärg, oblekt kraftpapper+lim+ev fönster+ev tryckfärg, bestruket papper+lim+ev fönster+ev tryckfärg, greaseproof, papper/PE+lim+ev fönster+ev tryckfärg

Lämplig för livsmedelstyp(er)						Kontakttid vid tänkbar användning														
01.Drycker		02.Spannmål		03.Choklad mm		Multimaterial		Alla livsmedel												
01.01A		02.01	02.04	03.01	03.03	Tid		>6m												
01.02		02.02	02.05	03.02		Temp. ° C		< 40°												
		02.03	02.06			DRF: Nej		Total Migration					Specifik Migration							
04.Frukt & grönt		05.Fett		06.Anim.prod		Simulatorer:		A	B	C	D1	D2	A	B	C	D1	D2	E		
		05.01		06.01	06.04A	Tid						10 d							10 d	
04.02A	04.05A	05.02		06.02B	06.05A	Temp. ° C						40							60	
04.03				06.03	06.05***	Tid														
07.Mjölprod		08.Diverse produkter				Temp. ° C														
07.01B		08.01	08.05	08.09	08.13	Resultat mg/kg		<60	Metodik	Mätning	mg/kg	<60	Metodik	Mätning						
	07.04A	08.02	08.06		08.14	Funktionell barriär		Nej	E-nr	Vid förfrågan	PAA	<0,01	Metaller							
		08.03	08.07	08.11	08.15	Material/ produkt		Migrationstest på hela konstruktionen			Yta,dm <sup>2</sup>	6	Vol,dm <sup>3</sup>							
		08.04	08.08	08.12																
Simulatorerna utgörs av: A:10% EtOH, B:3% HAc C:20% EtOH, D1:50% EtOH, D2:Olja, E:MPPO x=Screening, *För Livsmedelstyp 01.04 gäller D2= 95% EtOH **Avser hela ägg						Simulatorer		Vatten	Heptan		Saliv	Metodik	Mätning							
						Tid		24 t				Resultat	Kontakt:							
						Temp. ° C		23												
Material/ produkt						Extraktions test på andra material			<input checked="" type="checkbox"/> Torra livsmedel											

CAS-nr eller PM/ref-nr

 Uppge funktionsbegränsningar  
i kontakt med torra livsmedel

Övrig information

Har företaget ett fungerande system för?

Spårbarhetssystem, art.17 , L 1935/2004

Ja

GMP, lag nr L 2023/2006

Ja

Certifikatet är giltigt under förutsättning att § 3 i Normpack-Normen uppfylls.

Förklaring om överensstämmelse (DoC) ?

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 JD Stenqvist AB

 Webbadress (URL) [www.stenqvist.com](http://www.stenqvist.com)

Datum: 2014-05-07

Produktansvarig:

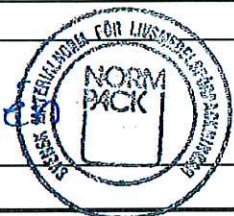
Namnförtydligande: Annika Andersson

Dokumentationsunderlaget är granskat av Normpack - sekretariatet.

Datum:

Normpack - stämpel och underskrift

Namnförtydligande: Kristina Salmén





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

5:e uppdateringen, 2014.

§1. Material och produkter i kontakt med livsmedel ska uppfylla kraven i den svenska livsmedelslagen 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), L202/2014 (Plast 3:e) , L 1985/2005(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) 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 eller mätningar med fullt validerade eller rekommenderade mätmetoder
2. Matematiska beräkningar om I 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

<http://www.normpack.se>

<http://www.slv.se>

<http://bfr.zadi.de/kse/faces/DBEmpfehlung.jsp?lang=en>

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

<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 Alkohol fria 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, spaghetti 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 kylt, oskalad
- 04.02 Bearbetad frukt: A.Torkad el. dehydriserad , 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 kylta, oskalade
- 04.05 Bearbetade grönsaker: A.Torkade, B.Färska, 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
- 05.02 Margarin, smör, oljor och andra fetter framställt av vattenemulsioner

### 6 Animaliska produkter och ägg

- 06.01 Fisk: A.Färsk, kylt, 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 Mjolkprodukter

- 07.01 Mjolk A.Mjolk, B.Mjolkpulver
- 07.02 Fermenterad mjölk såsom yoghurt, filmjölk och liknande produkter
- 07.03 Grädd och syrad grädd
- 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, säs 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