



NORMPACK-CERTIFIKAT

Registreringsnr:

329 11 100 4652 33

Giltigt till och med:

2019-11-01

Handelsnamn (typ och/eller art-nr):

PP Natur

Typ av material:

Polyolefiner

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

100% Virgin polymer/polypropen, PP film

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	04.01A	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

Kontaktid vid hantering och lagring av livsmedlet

Tid	>24h	<2h					
Temp. ° C	< 40°	< 70°					

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)

NO

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

FRF: 1
FRF(E): Nej

Funktionell barriär

Nej

Total Migration

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

Specifik Migration

Simulator:	A	B	C	D1	D2	E
Tid						10 d
Temp. ° C						40
Tid						
Temp. ° C						

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

Resultat mg/kg	<60	Metodik	Mätning
PAA	Nej	Metaller	<SML
Yta, dm ²	6	Vol, dm ³	1

Certifikatägaren garanterar att tillverkningen uppfyller krav enligt:

KRAV

-Art 17, L 1935/2004 rörande spårbarhet

Ja

Förklaring om överensstämmelse

Ja

L 2023/2006 rörande God tillverkningsed

Ja

Ramförordning 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)

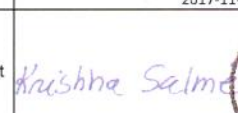
Normpacks sekretariat intygar att:

- ovanstående material/produkt vid certifikatutfärdandet är i överensstämmelse med kraven i Normpack-Normen (se baksida av certifikatet) samt att komplett dokumentations-sunderlag finns

Certifikatägare

Företag	Allestpac OU
Webbadress (URL)	www.allestpac.ee
Datum:	2017-10-31
Produktansvarig, signatur:	 ALLESTPAC OU KOOULI 3, 76901 TABASALU, ESTI
Namnförtydligande:	Sille Männiste REG.NR. 11028616

Granskad av Normpacks sekretariat

Datum	2017-11-01
Stämpel och underskrift	 Krishtna Salmén
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.

2017-05-23



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

9:e uppdateringen, 2017.

§ 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 L 2017/752 (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 ställda i EU Förordning, 10/2011 (med efterföljande uppdateringar) :

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.innventia.com/Normpack

www.slv.se

www.bfr.zadi.de

ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm

www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm

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

Kontakt: 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 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 Mjolkprodukter

07.01 Mjolk A.Mjolk, B.Mjolkpulver

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 ursprung

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



NORMPACK-CERTIFICATE

Registration No:

329 11 100 4652 33

Valid until:

2019-11-01

Trade name (type and/or art.no):

PP Nature

Type of material:

Polyolefins

All layers in the material (start with food contact layer):

100% Virgin polymer/polypropen, PP film

Suitable for food type(s)

01. Drinks		02. Cereals, cereal products and products thereof		03. Chocolate, sugar and products thereof		04. Fruit, vegetables and products thereof		05. Fats and oils		06. Animal products and egg		07. Milk products		08. Miscellaneous products						
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	1BB	1B	1I	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	08.06A			08.15

Contact time in foreseeable use

Time	>24h	<2h							
Temp. °C	< 40°	< 70°							

Includes Food Additives (E-no)

 No

If YES, what numbers?

E.no

CAS-no or PM/ref-no for the substances which are subject to restriction in food

NO

Other information as restrictions and specifications**Tests/Calculations**

The Food simulants are:

A:10% EtOH-Ethanol, B:3% HAC-Acetic acid, C:20% EtOH-Ethanol, D1:50% EtOH-Ethanol, D2:Olive oil, E:MPPO

x=Screening, *Food type 01.04, D2= 95% EtOH, **Whole eggs

FRF: 1
FRF(E): NoFunctional barrier No

Food simulants:	Overall Migration				
	A	B	C	D1	D2
Time	10 d	10 d	10 d	10 d	10 d
Temp. °C	40	40	40	40	40
Time					
Temp. °C					

Food simulants:	Specific Migration					
	A	B	C	D1	D2	E
Time						10 d
Temp. °C						40
Time						
Temp. °C						

Results mg/kg	<60	Method	Measurement
Migration test		Migration test on the construction	

Results mg/kg	<60	Method	Measurement
PAA	No	Metals	<SML
Area, dm ²	6	Vol, dm ³	1

The certificate owner ensures that the production fulfils the requirements of:

-Art 17, L 1935/2004 Traceability

 Yes

Declaration of Compliance DoC

 Yes

L 2023/2006 about Good Manufacturing Practice

 Yes

Framework regulation 1935/2004, Plastic 10/2011

The above material/article is in compliance with the requirements of the regulations specified in the Normpack Norm (see back page)

Certificate owner ensures that:

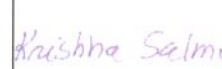

- there is a clear traceability of the materials/articles covered by this certificate
- no changes is made of the materials/articles which could affect this certificate (§5 Normpack Norm)
- that interacting requirements of the Normpack Norm are fulfilled (§3 Normpack Norm)

Normpack's secretariat ensures that:

- the above material /product at the time of execution of the certificate is consistent with the requirements in the Normpack Norm - (see back page of the certificate) and that a complete documentation does exist

Certificate owner	
Company	Allestpac OU
Web address (URL)	www.allestpac.ee
Date:	2017-10-31
Signature of product responsible:	
Clarification of signature:	Silje Männiste

Both signatures are required for the certificate to be valid and link to Normpacks Certificate Catalogue on line

Examined by Normpack's secretariat	
Date	2017-11-01
Stamp and signature	 
Clarification of signature:	Kristina Salmén

Note that if the material / the articles is subject to subsequent processing, then the certificate is not valid and it is incumbent on the processor to be responsible that legal requirements are met.

2017-05-23



SWEDISH MATERIAL NORM (THE NORMPACK NORM) FOR MATERIALS AND ARTICLES IN CONTACT WITH FOODSTUFFS

9th update, 2017.

§ 1. Materials and articles in contact with food shall meet the demands of the Swedish Ordinances SFS 2006:804, SFS 2006:813s and the European Regulations (EC)178/2002, (EC) 2232/96, (EC) 2023/2006 and (EC) 1935/2004 and also the regulation from Swedish National Food Agency on Materials and Articles Intended to come into Contact with Foods (LIVSFS 2011:7), on Nutritional Supplements (LIVSFS 2003:9), on Food Additives (LIVSFS 2003:20, updated by LIVSFS 2004:30), and on Certain Foreign Substances in Food (SLV FS 1993:36 with amendments). With any subsequent reprints and amendments.

The following harmonised European Directives and Regulations in force, specific for materials and products for food contact, are included in the Normpack-Norm:

2005/31 (Ceramics), 2007/42 (Cellophane), 282/2008 (Recycled plastic), 450/2009 (A&I packaging), L 10/2011 (Plastic) and L 2017/752 (Plastic), L 1895/2005 (Epoxy), L 1183/2012, L 93/11(N-nitrosamine).

§ 2. For materials not covered in detail in Swedish or European harmonised food legislation one of the following regulations shall be

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

* Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), and Bedarfsgegenständeverordnung published in Bundesgesundheitsblatt, Germany.

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

§ 3. To prevent incorrect usage of materials and articles in contact with food, supplier and buyer at all manufacturing and handling levels shall confer about the suitability of the product for the intended purpose.

§4. Control of migration

If there is a limit regulating materials and articles, the following alternative methods are suggested to establish whether the product meets the demands of Regulation (EU)10/2011 (with subsequent amendments):

a) Measurements using fully validated or recommended methods

b) Mathematical calculations by FACET if a) is missing. See URL below

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

www.innventia.com/Normpack

www.slv.se

www.bfr.zadi.de

ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm

www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm

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

Contact: Kristina.salmen@innventia.com

1 Drinks

- 01.01 Non-alc or alc beverages of an alcoholic str < 6% vol
A. Clear beverages, B Opaque
- 01.02 Alcoholic beverages of an alcoholic strength of 6-20% vol.
- 01.03 Alcoholic beverages of an alcoholic strength >20% vol.
- 01.04 Other: undenaturated ethylalcohol

2 Cereals, cereal products, pastry, cakes and other bakers' wares

- 02.01 Starches
- 02.02 Cereals, unprocessed, puffed, in flakes
- 02.03 Fine and coarse flour of cereals
- 02.04 Dry and fresh pasta
- 02.05 Pastry, biscuits etc, dry /A.With fatty subst. on surface /B.Other
- 02.06 Pastry, cakes,etc, fresh: /A.With fatty subst. on surface /B.Other

3 Chocolate, sugar and products thereof, confectionery products

- 03.01 Chocolate, ch. coated prod, substitutes and prod coated with substit
- 03.02 Confectionery products://A.In solid form /I.With fatty subst. on surf:/II.Other //B.In paste form: /I.With fatty subst. on surface /II.Moist
- 03.03 Sugar and sugar products /A.In solid form/ B.Molasses, syrup, honey

4 Fruit, vegetables and products thereof

- 04.01 Whole fruits, fresh or chilled. /A. Unpeeled or uncut /B. Peeled or cut
- 04.02 Processed fruit://A.Dried or dehydrated //B. in the form of purée, preserves, paste, in its own juice //C. preserved in a liquid medium I
- 04.03 Nuts /A.Shelled, dried, flaked /B.Shelled, roasted /C.In paste/cream
- 04.04 Whole vegetables, fresh or chilled. /A. Unpeeled or uncut /B. Peeled or cut
- 04.05 Processed vegetables: /A. Dried or dehydrated /B. (Not in use) /C. in the form of purée, paste, in own juice

5 Fats and oils

- 05.01 Animal and vegetable fats and oils, whether natural or treated
- 05.02 Margarine, butter and fats and oils made from water emulsions in oil

6 Animal products and egg

- 06.01 Fish: /A.Fresh, chilled /B.Preserved fish: I.In oily II. waterbased
- 06.02 Crustaceans and molluscs /A.Fresh with shells /B. Shelled
- 06.03 Meat of all zoological species /A.Fresh, chilled, B.Processed.C.Marinated
- 06.04 Preserved meat: /A.In a fatty or oily m /B.In an aqueous m
- 06.05 Whole eggs, egg yolks, egg whites /A.In powder, dried or frozen /B.Liquid and cooked

7 Milk products

- 07.01 Milk /A.Milk and milk based beverages /B.Milk powder
- 07.02 Fermented milk such as yoghurt, buttermilk and the like
- 07.03 Cream and sour cream
- 07.04 Cheese: /A.Whole, with inedible rind /B. without rind or with edible rind/C. Processed /D.Preserved: I.In an oily m: II.In an aqueous m

8 Miscellaneous products

- 08.01 Vinegar
- 08.02 Fried or roasted foods: /A.Fried potatoes /B.Of animal origin
- 08.03 Preparations for soups, homogen. composite foods, preparations, /A.In powder form or dried: I.Of a fatty character: II.Other /B.In other forms I.Of a fatty character: II.Other
- 08.04 Sauces: /A.Aqueous /B.Of a fatty character
- 08.05 Mustard (except mustard in powder form under 08.14)
- 08.06 Sandwiches, toasts, pizza etc /A.With a fatty surface /B.Other
- 08.07 Icecream
- 08.08 Dried food /A.With a fatty surface /B.Other
- 08.09 Frozen or deep-frozen foods
- 08.10 Concentrated extracts of an alcoholic strength \geq 6 % vol.
- 08.11 Cocoa /A.Cocoa powder /B.Cocoa paste
- 08.12 Coffee, roasted or unroasted, decaffeinated or soluble, etc
- 08.13 Aromatic herbs and other herbs
- 08.14 Spices and seasonings in the natural state
- 08.15 Spices and seasonings in an oily medium, e.g. pesto and curry paste