



# NORMPACK-CERTIFIKAT

Registreringsnr:

010 08 100 4625 33

Giltigt till och med:

2019-08-23

**Handelsnamn (typ och/eller art-nr):**  
LINTOP PE HB SKIN-S A 150**Typ av material:** Polyolefiner**Ange samtliga skikt i materialet/produkten - börja med skikt som är närmast livsmedlet:**  
PE/EVOH/PE

Lämplig för livsmedelskategorier

01. Drycker		02. Spannmål		03. Choklad mm		04. Frukt & 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

**Kontaktid vid hantering och lagring av livsmedlet**

Tid	>24h	<15 min	<2h				
Temp. °C	<40°	<100°	<70°				

Innehåller dubbelfunktionskemikalier (E-nummer)

Ja

Om JA, vilka nummer?

E-nr 435 1521

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

PM ref 18820,22,46640,16,19960,20020,68320,74400,10120

**Övrig information, ex begränsningar och specifikationer**

ej för vineger

**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 äggFRF: 1  
FRF(E): Nej

Funktionell barriär Ja

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
Temp. °C						40
Tid						
Temp. °C						

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

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

PRODUKTION

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

KRAV	-Art 17, L 1935/2004 rörande spårbarhet	Ja
	L 2023/2006 rörande God tillverkningssed	Ja

Förklaring om överensstämmelse

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 baksidan av certifikatet) samt att komplett dokumentations-sunderlag finns

Certifikatägare	
Företag	Teampac AB
Webbadress (URL)	<a href="http://www.teampac.se">www.teampac.se</a>
Datum:	2017-08-22
Produktansvarig, signatur:	
Namnförtydligande:	Nicolas Jorge Sanchez

Granskad av Normpacks sekretariat	
Datum	2017-08-23
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.

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

\* Kunststoff im Lebensmittelverkehr, Empfehlung 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](http://www.innventia.com/Normpack)

[www.sl.v.se](http://www.sl.v.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/cfcr/cfrsearch.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/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 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 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 Mjök A. Mjök, B. Mjölkpulver
- 07.02 Fermenterad mjök såsom yoghurt, filmjök 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 olja, II. I i vatten

### 8 Diverse produkter

- 08.01 Ättika
- 08.02 Stekt 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 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