NORMPACK® - CERTIFIKAT

Registreringsnr: 156 01 100 3264 31 Giltig till: 2017-01-16

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

Handelsnamn (typ eller art.):
Wellplast - WPE® Food & Pharma

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

Lämplig för livsmedelstyp(er)

01.Drycker		02.Spannmål		03.Choklad mm	
01.01	01.03	02.01	02.04	03.01	03.03
01.02		02.02	02.05	03.02	
		02.03	02.06		

04.Frukt & grönt		05.Fett		06.Anim.prod	
04.01	04.04	05.01		06.01	06.04
04.02	04.05	05.02		06.02	06.05
04.03				06.03	06.05***

07.Mjölkprod		08.Diverse produkter			
07.01	07.03	08.01	08.05	08.09	08.13
07.02	07.04	08.02	08.06	08.10	08.14
		08.03	08.07	08.11	08.15
		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

Kontakttid vid tänkbar användning

Polyolefiner	Alla livsmedel										
Tid	>24h	<2h	<15 min								
Temp. ° C	< 40°	< 70°	< 100°								
DRF: Nej	**Total Migration**					**Specifik Migration**					
Simulatorer:	**A**	**B**	**C**	**D1**	**D2**	**A**	**B**	**C**	**D1**	**D2**	**E**
Tid	x	2 t	x	x	2 t		10 d				10 d
Temp. ° C	x	100	x	x	100		60				60
Tid					10 d						
Temp. ° C					40						

Resultat mg/kg	<60	Metodik	Mätning	mg/kg	<60	Metodik	Mätning
Funktionell barriär	Nej	E-nr	Nej	PAA	<0,01	Metaller	
Material/ produkt	Migrationstest på hela konstruktionen			Yta,dm²	6	Vol,dm³	

CAS-nr eller PM/ref-nr

Uppge funktionsbegräsningar

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	**Förklaring om överensstämmelse (DoC) ?**	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	Wellplast AB	Dokumentationsunderlaget är granskat av Normpack - sekretariatet.
Webbadress (URL)	www.wellplast.se	
Datum:	2015-01-15	Datum: **2015-01-15**
Produktansvarig:		Normpack **- stämpel och underskrift** Kristina Salmén
Namnförtydligande:	Anders Jönzon	Namnför**tydligande: Kristina Salmén**

2014-02-03

Publication date of Normpack Norm: Apr 2012

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

6:e uppdateringen, 2015.

§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, livsmedelsförord-ningen 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 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) 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 1 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

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	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, oskalad
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, 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, 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	**Mjölkprodukter**
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	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