

NORMPACK		CERTYFIKAT NORMPACK	
		Numer rejestracji: 256 10 100 4861 40	
		Ważny do: 2026-10-23	
OPIS	Spółka / adres	Cellcomb AB Åmålsvägen 13, 661 32 Säffle	
	Nazwa handlowa (rodzaj i/lub nr art.)	Cellsorb Circular	
	Wszystkie warstwy materiału, począwszy od warstwy przeznaczonej do kontaktu z żywnością	Papier filtracyjny / masa celulozowa / bibuła / papier filtracyjny + klej	
	Substancje objęte ograniczeniami / limitem migracji specyficznej (SML)	Na żądanie	
	Substancje podwójnego zastosowania	Na żądanie	
	Bariera funkcjonalna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011	Brak	
	Oceniane zgodnie z:	Cała konstrukcja: Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 (rozporządzenie ramowe) Składniki celulozowe: BfR XXXVI, XXXVI/1, XXXVI/3	
PRZYDATNOŚĆ	Oceniono, że produkt jest odpowiedni do następujących rodzajów żywności:	Sucha, wilgotna i tłusta	
	Oceniono, że produkt jest przydatny przy przechowywaniu przez następujący czas i w następującej temperaturze:	Przechowywanie <30 dni w temperaturze <20°C	
	Jednorazowe użycie / wielokrotne użycie	Jednorazowe użycie	
	Inne ograniczenia i specyfikacje	Podkład chłonny może być używany wyłącznie w warunkach, w których zdolność absorpcji nie jest przekroczona.	
TESTY / OBLICZENIA			
	Substancje specyficzne	Migrację specyficzną oceniono na podstawie obliczeń i analizy dostawcy. Analizę migracji specyficznej przeprowadzono dla płynów modelowych imitujących żywność 95% EtOH przez 10 dni w 20°C.	
	Przenikanie w wyniku odbicia (set-off)	Nie dotyczy	
	Stosunek powierzchni do objętości	Zastosowany stosunek powierzchni do objętości: 6 dm² na kg żywności	
	Właściwości organoleptyczne	Nie oceniono właściwości organoleptycznych.	
WERYFIKACJA	Sprawdzone przez sekretariat Normpack, który zapewnia, że powyższy materiał (materiały) / produkt (produkty) w momencie wydania certyfikatu jest (są) zgodny(-ne) ze specyficznymi wymaganiami materiałowymi zawartymi w Normie Normpack (patrz tylna strona certyfikatu) i że istnieje kompletna dokumentacja. Przetwarzający jest odpowiedzialny za spełnienie wszystkich wymogów prawnych. Niniejszy certyfikat jest ważny przez dwa lata, pod warunkiem, że nie zostaną wprowadzone żadne zmiany w składzie materiału ani w mających zastosowanie wymogach prawnych. W celu weryfikacji ważności można kontaktować się pod adresem normpack@ri.se.		2024-10-23  Susanna Andersson

NORMPACK

NORMA NORMPACK
zmieniona 05.09.2024 r.

1. Materiały i wyroby mające kontakt z żywnością muszą spełniać wymagania zharmonizowanych przepisów szwedzkich lub UE z późniejszymi zmianami:

Przepisy szwedzkie	Przepisy UE – wszystkie materiały	Przepisy UE – określone materiały
SFS 2006:804	Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 (rozporządzenie ramowe)	Rozporządzenie (WE) nr 450/2009 (opakowania aktywne i inteligentne)
SFS 2006:813	Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 (GMP)	Dyrektywa 84/500/EWG (ceramika)
LIVSFS 2011:7 (kontakt z żywnością)	Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 (ogólne prawo żywnościowe)	Dyrektywa 2007/42/WE (celofan)
	Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 (dodatki)	Dyrektywa 93/11/EWG (N-nitrozoamina)
	Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008 (środki aromatyzujące)	Rozporządzenie (WE) nr 1895/2005 (epoksydy)
		Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 (tworzywa sztuczne)
		Rozporządzenie (UE) nr 2022/1616 (tworzywa sztuczne pochodzące z recyklingu)
		Rozporządzenie (UE) 2018/213 (bisfenol A)

2. W przypadku materiałów nieobjętych szwedzkimi lub unijnymi zharmonizowanymi przepisami dotyczącymi materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością należy stosować jedno z poniższych rozporządzeń:

Warenwet	BfR	FDA	CoE(metale)
Holenderskie rozporządzenie w sprawie opakowań i naczyń do żywności (Warenwet), Holandia	Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), Niemcy.	Kodeks przepisów federalnych, Tytuł 21 Żywność i leki (FDA), USA §§ 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 184, 186 i 189	Council of Europe guide on metals and alloys

3. Aby zapewnić prawidłowe stosowanie materiału/wyrobu dostawcy i nabywcy w całym łańcuchu wartości powinni konsultować jego przydatność do zamierzonego celu.
4. Należy ocenić transfer składników z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością do żywności. Jeśli dane materiały/wyroby są objęte limitem, sugeruje się zastosowanie następujących alternatywnych metod w celu ustalenia, czy materiał/wyrób spełnia wymagania:
 - a) Obliczenia najgorszego przypadku,
 - b) Modelowanie migracji,
 - c) Pomiary laboratoryjne.

Wszystkie przepisy i zalecenia obowiązujące w normie Normpack należy stosować w ich ostatnio zaktualizowanej wersji, obowiązującej w chwili wydania certyfikatu

Dane kontaktowe: normpack@ri.se www.normpack.se