

# GEPAC PAPER

## DECLARATION OF COMPLIANCE

---

Date of issue: 2023-10-10

Valid to: 2025-10-10

Product: 5562005537-1

Waxed Kraftpaper (Paper + Paraffin)

According to the information given by our raw material suppliers , we confirm that the raw materials used in the product fulfill the requirements and recommendations on packaging materials used for articles or components of articles intended to come into contact with food according to:

**Paper:**

- Regulation (EC) No 1935/2004 on material and articles intended to come into contact with food.
- BfR recommendation XXXVI. Paper and board for food contact.
- The American code of federal regulations, FDA 21CFR. Ch 176,170.
- Packaging and packaging waste direktiv 94/62 EC.

**Paraffin:**

- Regulation (EC) No 1935/2004 on material and articles intended to come into contact with food.
- Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food and repealing directives.
- Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- FDA CFR 21
- BfR rekommendation XXV, hardparaffins and microcrystalline waxes.
- French Booklet 1227.
- Italian Decree D.M. 21.3.73, as amended.
- WARENWET: The Netherlands: Verpakkingen-En Gebruiksartikelenbesluit.

The Xxxxx wax is suitable for food contact applications.

**Paper+ Paraffin**

- Regulation (EC) No 1935/204 on material and articles intended to come into contact with food.

According to the Warenwet (EU) Regulation, the waxed paper has been tested and approved for contact with various types of food according to the food approval certificate. Read about the suitability and restrictions of the waxed paper on the following 2 pages.

# CERTIFIKAT VAXAT PAPPER

## Gepac Paper AB

Giltig till och med 2025-10-10

**Handelsnamn (typ och/eller art-nr):**  
Vaxat papper, Paraffinerat papper, Charkmanpapper

**Typ av material:**

**Ange samtliga skikt i materialet/produkten - börja med skikt som är närmast livsmedlet:**  
papper + paraffin

**Lämplig för livsmedelskategorier**

| 01. Drycker |       | 02. Spannmål |       | 03. Choklad mm |       | 04. Frukt & grönt |       | 05. Fett | 06. Animaliska produkter |         | 07. Mjölkprodukter |       | 08. Diverse produkter |       |       |       |       |
|-------------|-------|--------------|-------|----------------|-------|-------------------|-------|----------|--------------------------|---------|--------------------|-------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|
| 01.01       | 01.03 | 02.01        | 02.04 | 03.01          | 03.03 | 04.01             | 04.04 | 05.01    | 06.01                    | 06.04   | 07.01              | 07.03 | 08.01                 | 08.04 | 08.07 | 08.10 | 08.13 |
| 01.02       |       | 02.02        | 02.05 | 03.02          |       | 04.02             | 04.05 | 05.02    | 06.02                    | 06.05   | 07.02              | 07.04 | 08.02                 | 08.05 | 08.08 | 08.11 | 08.14 |
|             |       | 02.03        | 02.06 |                |       | 04.03             |       |          | 06.03                    | 06.05** |                    |       | 08.03                 | 08.06 | 08.09 | 08.12 | 08.15 |

**Kontakttid vid hantering och lagring av livsmedlet**

|          |       |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Tid      | >24h  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Temp. °C | < 20° |  |  |  |  |  |  |  |  |

Innehåller dubbel-funktionskemikalier (E-nummer)   
Om JA, vilka nummer?  
E-nr

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

**Övrig information, ex begränsningar och specifikationer**

Ska ej användas i direkt kontakt med livsmedel innehållande mer än 40% fett. Se olika food categories.

**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:   
FRF(E):

Funktionell barriär

| Simulator: | Total Migration |   |   |    |    |
|------------|-----------------|---|---|----|----|
|            | A               | B | C | D1 | D2 |
| Tid        |                 |   |   |    |    |
| Temp. °C   |                 |   |   |    |    |
| Tid        |                 |   |   |    |    |
| Temp. °C   |                 |   |   |    |    |

| Simulator: | Specifik Migration |   |   |    |    |   |
|------------|--------------------|---|---|----|----|---|
|            | A                  | B | C | D1 | D2 | E |
| Tid        |                    |   |   |    |    |   |
| Temp. °C   |                    |   |   |    |    |   |
| Tid        |                    |   |   |    |    |   |
| Temp. °C   |                    |   |   |    |    |   |

|                |         |
|----------------|---------|
| Resultat mg/kg | Metodik |
| Migrationstest |         |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Resultat mg/kg       | Metodik              |
| PAA                  | Metaller             |
| Yta, dm <sup>2</sup> | Vol, dm <sup>3</sup> |

| Simulator          | Vatten                             | Heptan | Saliv  | Metodik  | Mätning  |
|--------------------|------------------------------------|--------|--|----------|----------|
| Tid                | 24 h                               | 0,5 l  |  | Resultat | Kontakt: |
| Temp. °C           | 23                                 | 23     |  |          |          |
| Material/produkter | Extraktions test på andra material |        | <input checked="" type="checkbox"/> Totalt livsmedel |          |          |

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

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

Förklaring om överensstämmelse   
Ramförfordning 1935/2004

**Certifikatägaren intygar att:**

-det finns tydlig spårbarhet av vilka material/produkter som omfattas av certifikatet  
-inga förändringar görs i sammansättningen som påverkar deklarationen

| Certifikatägare            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Företag                    | Gepac Paper AB   |
| Webbadress (URL)           |                  |
| Datum:                     | 2023-10-10       |
| Produktansvarig, signatur: |                  |
| Namnförtydligande:         | Richard Eriksson |

## SVENSK MATERIALNORM FÖR MATERIAL OCH PRODUKTER AVSEDDA ATT KOMMA I KONTAKT MED LIVSMEDEL

§ 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/EG, 1935/2004/EG, 2023/2006/EG, 1333/2008/EG och 1334/2008/EG samt Livsmedelsverkets föreskrifter om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (LIVSFS 2011:7), om kosttillskott (LIVSFS 2003:9).

Följande harmoniserade europeiska förordningar och rekommendationer specifika för material och produkter för livsmedel ingår i normen: 84/500/EEG (Keramik), 2007/42/EG (Cellofan), EG/282/2008 (Returplast), EG/450/2009 (A&I förpackningar), EG/10/2011 (Plast), EG/1895/2005(Epoxi), 93/11/EEG (N-nitrosamine), EG/2018/213 (bisfenol A).

§2. För de material som inte är reglerade i detalj genom svensk eller harmoniserad EU lagstiftning ska ett av följande regelverk tillämpas:

- \* 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 EG/10/2011:

- 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>

[https://ec.europa.eu/food/safety/chemical\\_safety/food\\_contact\\_materials\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/food_contact_materials_en)

[www.slv.se](http://www.slv.se)

[www.bfr.zadi.de](http://www.bfr.zadi.de)

[www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm)

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

### 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 % 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 vattinemulsioner

### 6 Animaliska produkter och ägg

- 06.01 Fisk: A. Färsk, kyld, B. Konserverad i. i ett olja, II. i ett vatten
- 06.02 Kräfdjur och blötdjur A. Färska med skal B. Utan skal i. i olja i. i vatten
- 06.03 Kött från alla djurslag A. Färskt, kyld, B. Bearbetade, C. Marinerade
- 06.04 Konserverat kött: A. I ett fett- eller olja, B. 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 mjolk 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 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