

VAATIMUSTENMUKAISUUSILMOITUS SOVELTUVUUDESTA ELINTARVIKEKONTAKTIIN

Toimittaja: Fredman Group Oy, Eurajoentie 10, 27230 Lappi

Tuotteet: 6705, 8120, 8121, 8122 Fredman Elmu® Huppu

Materiaali: Muovi: LDPE
Kirstyslanka: luonnonkumi

Käyttötarkoitus: Tuotteet ovat tarkoitettu elintarvikkeiden säilytyksen apuna alla mainituissa käyttöolosuhteissa.

Käyttöolosuhteet: Yllä mainitut tuotteet soveltuvat elintarvikekontaktiin kaikenlaisen elintarvikkeiden kanssa. Pitkäaikainen säilytys huoneenlämpötilassa tai sitä alemmassa lämpötilassa. Soveltuu kuumatäyttöön (max 15 min 100 °C tai 2 h 70 °C)

Yllä mainitut tuotteet täyttävät seuraavat vaatimukset:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) No 1935/2004:n, annettu 27.10.2004, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista
- Komission asetus (EU) Nro 10/2011 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 2023/2006, annettu 22.12.2006, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden hyvistä tuotantotavoista.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 40/2025, annettu 19.12.2024, pakkaus- ja pakkausjätteistä

Raaka-ainetoimittajan antamien tietojen ja testaustulosten perusteella tuote on kokonaismigraation raja-arvon (10 mg/dm²) suhteen vaatimusten mukaista testattuna seuraavissa vakioituissa testiolosuhteissa.

Tuote voi sisältää rajoituksin sallittuja aineita (SML-aineet) rajojen sallimissa määrin.

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																																															
DRF:	1		Functional barrier		No																																										
<table><thead><tr><th colspan="6">Overall Migration</th></tr><tr><th>Food simulants:</th><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D1</th><th>D2</th></tr></thead><tbody><tr><td>Time</td><td>1 h</td><td>10 d</td><td>x</td><td>x</td><td>6 h</td></tr><tr><td>Temp. ° C</td><td>100</td><td>20</td><td>x</td><td>x</td><td>60</td></tr><tr><td>Time</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>10 d</td></tr><tr><td>Temp. ° C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>20</td></tr></tbody></table>							Overall Migration						Food simulants:	A	B	C	D1	D2	Time	1 h	10 d	x	x	6 h	Temp. ° C	100	20	x	x	60	Time					10 d	Temp. ° C					20					
Overall Migration																																															
Food simulants:	A	B	C	D1	D2																																										
Time	1 h	10 d	x	x	6 h																																										
Temp. ° C	100	20	x	x	60																																										
Time					10 d																																										
Temp. ° C					20																																										
<table><thead><tr><th colspan="4">Results mg/kg</th></tr><tr><th>Migration test</th><th><60</th><th>Method</th><th>Measurement</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td colspan="2">Migration test on the construction</td></tr></tbody></table>							Results mg/kg				Migration test	<60	Method	Measurement			Migration test on the construction																														
Results mg/kg																																															
Migration test	<60	Method	Measurement																																												
		Migration test on the construction																																													
<table><thead><tr><th colspan="6">Specific Migration</th></tr><tr><th>Food simulants:</th><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D1</th><th>D2</th><th>E</th></tr></thead><tbody><tr><td>Time</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,5 h</td></tr><tr><td>Temp. ° C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Time</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Temp. ° C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>							Specific Migration						Food simulants:	A	B	C	D1	D2	E	Time						0,5 h	Temp. ° C						100	Time							Temp. ° C						
Specific Migration																																															
Food simulants:	A	B	C	D1	D2	E																																									
Time						0,5 h																																									
Temp. ° C						100																																									
Time																																															
Temp. ° C																																															
<table><thead><tr><th colspan="4">Results mg/kg</th></tr><tr><th>PAA</th><th><0,01</th><th>Method</th><th>Measurement</th></tr></thead><tbody><tr><td>Area, dm²</td><td>6</td><td>Vol, dm³</td><td>1</td></tr></tbody></table>							Results mg/kg				PAA	<0,01	Method	Measurement	Area, dm ²	6	Vol, dm ³	1																													
Results mg/kg																																															
PAA	<0,01	Method	Measurement																																												
Area, dm ²	6	Vol, dm ³	1																																												

FREDMAN GROUP
Itsehallintokuja 6, 02600 Espoo
PL 2 02601 Espoo
Y-tunnus 2404631-0

FREDMAN PROFESSIONAL KITCHEN OY
Itsehallintokuja 6, 02600 Espoo
PL 2 02601 Espoo
Y-tunnus 2743819-2

FREDMAN OPERATIONS OY
Eurajoentie 10, 27230 Lappi
PL 10 27231 Lappi
Y-tunnus 2743822-1

Tuote saattaa sisältää raaka-aineiden valmistajien mukaan seuraavia elintarvikelisiäaineita.

- E471
- E551
- E570

Fredman Group käsittelee materiaaleja noudattaen komission asetusta (EY) 2023/2006, annettu 22.12.2006, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvien materiaalien ja tarvikkeiden hyvistä tuotantotavoista.

Fredman Group Oy:llä on käytössään elintarviketurvallisuusstandardi ISO 22000:2018, laatu järjestelmästandardi ISO 9001:2015, ympäristöjärjestelmän standardi 14001:2015 sekä työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmän standardi ISO 45001:2018. Sertifikaatit ovat ladattavissa osoitteesta: <https://fredmangroup.com/vastuullisuus/serfifikaatit/>

Yllä mainittu tuotenimike on jäljitettävissä (EY) No 1935/2004, §17 tarkoitetulla tavalla.

Tämä dokumentti on voimassa yllä mainitulle tuotteelle päivämäärästään alkaen kolmen (3) vuoden ajan.

Raumalla 18.06.2026



Kaarina Kiema, Laatujohtaja
Fredman Group Oy