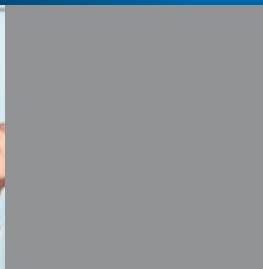
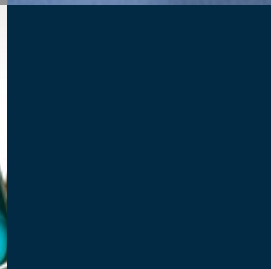
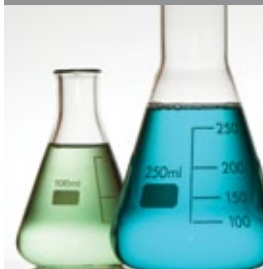




BADANIA OPAKOWAŃ I MATERIAŁÓW DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ





AKREDYTOWANE BADANIA OPAKOWAŃ I MATERIAŁÓW DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

- Migracja globalna do wszystkich rodzajów płynów modelowych:
woda, A, B, C, D1, D2, E, izooktan i 95% etanol;
- Badania NIAS metodami GC-MS/FID, LC-QToF-MS, Headspace-GC/MS oraz ocena toksykologiczna;
- Migracja specyficzna substancji z Załącznika I i II do różnych płynów modelowych;
- Pozostałość rozpuszczalników;
- Analiza sensoryczna zgodnie z DIN 10955, EN 1230;
- Trwałość koloru, EN 646, EN 648, DIN 53160-1, -2;
- Zawartość metali ciężkich zgodnie z EU 94/62:
suma Cr(VI), Pb, Hg, Cd;
- WWA (PAH), ftalany, aminy aromatyczne (PAAs), Bisfenol A (BPA) i inne substancje REACH/SVHC;
- Migracja pierwiastków EN 71-3, EN 71-9/10/11;
- Substancje ograniczone Dyrektywą RoHS;
- Opakowania zabezpieczone przed otwarciem przez dzieci (CRP) zgodnie z ISO 8317;
- oraz wiele innych...

J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. jest organizacją, która kompleksowo łączy usługi doradcze z szerokim zakresem badań analitycznych. Jako prywatne i niezależne laboratorium badawcze jesteśmy partnerem dla firm z branży spożywczej, opakowaniowej, tworzyw sztucznych, kosmetycznej, farmaceutycznej i chemicznej, a także dla producentów oraz importerów zabawek i artykułów gospodarstwa domowego.

Nasz zespół doświadczonych ekspertów od lat zapewnia niezależną ocenę jakości kontrolowanych produktów.

Centralne laboratorium w Gdyni i sieć wyspecjalizowanych lokalnych laboratoriów od 1949 roku oferują szeroki zakres akredytowanych analiz fizyko-chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych.

J.S. Hamilton jest liderem polskiego rynku branży badań żywności, kosmetyków oraz opakowań do żywności, kosmetyków i farmaceutyków, a także badań materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (FCM).

Eksperti J.S. Hamilton oferują przygotowanie zoptymalizowanych planów badań FCM, tak aby zweryfikować ich zgodność z odpowiednimi aktami prawnymi na poziomie krajowym, europejskim i amerykańskim (FDA) oraz specyficznymi wymaganiami klientów, organizacji i sieci handlowych.



AKREDYTACJA:

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.
Laboratorium badawcze
Akredytacja PCA zgodna z PN-EN-ISO/IEC 17025:2005
Akredytacja nr AB 079
Akredytacja od 15-10-1996



MATERIAŁY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ (FCM) I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W EU

Artykuły mające kontakt z żywnością (FCM) są powszechnie stosowane w życiu codziennym w postaci opakowań do żywności, naczyń i sztuczków, pojemników na żywność, itp. Materiały, z których są wykonane, zachowują się w różny sposób podczas kontaktu z żywnością i mogą uwalniać do niej różne substancje. Jeśli zostaną one uwolnione w dużych ilościach, zmieni to skład żywności i może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Dlatego materiały mające kontakt z żywnością podlegają prawnie wiążącym przepisom UE, określonym obecnie w rozporządzeniu (WE) 1935/2004, które ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa FCM, ale także skuteczne funkcjonowanie rynku wewnętrznego surowców i produktów końcowych. Celem tego prawodawstwa jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzkiego, a także interesów konsumentów.

Rozporządzenie (WE) 1935/2004 z dnia 22 grudnia 2006 r. wprowadza ogólne wymagania, zgodnie z którymi wszystkie FCM, produkowane w oparciu o dobrą praktykę produkcyjną (GMP), były bezpieczne i nie powodowały niepożądanych zmian żywności. Wymagania te zawarte są w Artykule 3. Jest on ściśle powiązany z innym Rozporządzeniem - (WE) 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006r., które określa zasady dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rozporządzenie (WE) 1935/2004 zawiera również przepisy dotyczące etykietowania i dokumentacji zgodności oraz identyfikowalności, a także określa proces oceny ryzyka z udziałem EFSA w ramach procesu wydawania zezwoleń na substancje.

RODZAJE MATERIAŁÓW FCM, ZAŁĄCZNIK I (EC) 1935/2004

- Aktywne i inteligentne materiały i artykuły
- Kleje
- Ceramika
- Korek
- Szkło
- Żywice jonowymienne
- Metal i stopy
- Papier i tektura
- Tworzywa sztuczne
- Farby drukarskie i barwniki
- Regenerowana celuloza
- Guma
- Silikony
- Tekstylia
- Lakiery i powłoki
- Woski
- Drewno

Rozporządzenie WE 1935/2004 ramowo ustanawia ogólny wymóg bezpieczeństwa mający zastosowanie do wszystkich możliwych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz przewiduje możliwość przyjęcia szczegółowych wymagań bezpieczeństwa, przepisów krajowych lub dalszej harmonizacji na poziomie UE w odniesieniu do siedemnastu materiałów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) 1935/2004. Jak dotąd szczegółowe wymagania bezpieczeństwa na poziomie UE zostały przyjęte tylko dla sześciu z nich (szczegóły w tabeli poniżej). Te FCM muszą być zgodne nie tylko z przepisami ramowymi i rozporządzeniem GMP, ale także z ich szczegółowymi aktami prawnymi, które mogą zawierać szczegółowe ograniczenia dotyczące produkcji i użytkowania FCM.

Najbardziej dokładnym wymogiem prawnym UE jest Rozporządzenie (UE) nr 10/2011, określające szczegółowe wymagania dla materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Określa ono zasady dotyczące składu FCM z tworzyw sztucznych i ustanawia unijny wykaz substancji, które są dozwolone do stosowania w produkcji FCM z tworzyw sztucznych. Rozporządzenie ustanawia również ograniczenia w stosowaniu tych substancji i podaje zasady oceny zgodności materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.

PRZEGLĄD UNIJNYCH WYMAGAŃ DOTYCZĄCYCH FCM

Ogólne zasady dotyczące FCM

Rozporządzenie WE 1935/2004 (w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością)

Rozporządzenie WE 2023/2006 (w sprawie dobrych praktyk wytwarzania)

Zasady dotyczące konkretnych surowców

Ceramika	Dyrektywa 84/500/EEC
Żywice epoksydowe	Rozporządzenie (WE) 1895/2005
Regenerowana celuloza	Dyrektywa 2007/42/WE
Tworzywa pochodzące z recyklingu	Rozporządzenie (WE) 282/2008
Aktywne i inteligentne opakowania	Rozporządzenie (WE) 450/2009
Tworzywa sztuczne do kontaktu z żywnością	Rozporządzenie (UE) 10/2011

Rozporządzenie szczegółowe

Rozporządzenie (UE) 321/2011 (ograniczające stosowanie bisfenolu A w poliwęglanowych butelkach do karmienia niemowląt)

Rozporządzenie (UE) 284/2011 (procedury przywozu plastikowych naczyń kuchennych z poliamidu i melaminy z Chin i Hongkongu)

Rozporządzenie (WE) 1895/2005 (ograniczające stosowanie niektórych żywic epoksydowych)

Dyrektywa 93/11/EWG (regulująca uwalnianie N-nitrozoamin i substancji N-nitrozowych z gumowych smoczków i smoczków)



MIGRACJA GLOBALNA I SPECYFICZNA

Opakowanie do żywności może być potencjalnym źródłem zanieczyszczenia żywności. Przechodzenie substancji chemicznych z tworzywa sztucznego do żywności nazywane jest migracją. Skala migracji zależy od różnych czynników: właściwości fizykochemicznych substancji migrującej, materiału opakowaniowego i żywności (np. zawartość tłuszczu, kwasowość), temperatury, czasu przechowywania, proporcji wielkości opakowania do objętości produktu spożywczego (mniejsze opakowanie ma większy stosunek powierzchni do objętości).

Rodzaje substancji chemicznych, które mogą migrować z opakowań do żywności są bardzo zróżnicowane i zależą od rodzaju surowca, z którego zostało wykonane opakowanie. W przypadku materiałów obojętnych (stal nierdzewna, ceramika, szkło) migrować mogą tylko chemikalia z wewnętrznej strony opakowania. Dyfuzja chemiczna z wnętrza struktury opakowania lub z zewnątrz (tusze drukarskie, kleje) nie jest możliwa. Materiały nieobojętne, takie jak papier i tektura lub tworzywa sztuczne, mogą być bezpośrednim źródłem substancji migrujących.

Substancje chemiczne mogą również migrować z zewnątrz przez opakowanie. Przykładem są składniki farb drukarskich, które mogą migrować przez papier do suchej żywności.

Specyficznym rodzajem migracji jest migracja wywołana efektem SET-OFF, gdy wewnętrzna strona opakowania do żywności ma kontakt z zewnętrzną, zadrukowaną powierzchnią. Może wtedy dochodzić do tzw. zjawiska odbijania, migracji składników farb na stronę przeznaczoną do kontaktu z żywnością. Zjawisko to występuje w materiałach opakowaniowych transportowanych i przechowywanych w formie roli lub arkuszy układanych jeden na drugim, czy pojemnikach, kubkach układanych w stosach (jeden w drugim).

Szczegółowe zasady przeprowadzania badań migracji podano w Rozporządzeniu dla tworzyw sztucznych UE 10/2011. Mechanizm oceny bezpieczeństwa materiałów z tworzyw sztucznych opiera się na wykorzystaniu limitów migracji. Limity te określają maksymalną ilość substancji, która może migrować do żywności. W przypadku substancji znajdujących się w wykazie unijnym, rozporządzenie określa specyficzne limity migracji (SML). Są one ustalane przez EFSA na podstawie danych toksykologicznych dla każdej konkretnej substancji.

Aby zapewnić ogólną jakość tworzyw sztucznych, migracja globalna do żywności wszystkich substancji o charakterze stałym nie może przekraczać limitu migracji globalnej (OML) wynoszącego 60 mg/kg żywności lub 10 mg/dm².

PŁYNY MODELOWE ZGODNE Z (EU) 10/2011

- A Etanol 10% (żywność hydrofilowa)
- B Kwas octowy 3% (żywność hydrofilowa pH<4.5)
- C Etanol 20% (alkoholowe bardziej lipofilowe jedzenie)
- D1 Etanol 50% (żywność lipofilowa / alkoholowa; emulsja olej w wodzie), produkty mleczarskie
- D2 Olej roślinny (żywność lipofilowa) lub zamienniki płynu D2: Etanol 95% i izooktan
- E Poly (2,6-diphenyl-p-phenylene oxide) - Tenax®, MPPO (żywność sucha)

Mimo, że najważniejsza jest migracja do żywności, w warunkach laboratoryjnych migrację bada się najczęściej z użyciem „płynów modelowych imitujących żywność”. Płyny te są reprezentatywne dla danej kategorii żywności, np. 3% kwas octowy przeznaczony jest dla kwaśnych produktów spożywczych, 50% etanol dla mleka i produktów mlecznych. Płyny imitujące żywność są stosowane jako odpowiedniki żywności ze względu na uproszczenie analizy chemicznej. Wykrywanie i oznaczenie ilościowe substancji chemicznych wymaga specjalnych metod analitycznych dla każdej substancji chemicznej z osobna.

Badanie migracji odbywa się w znormalizowanych warunkach czasu i temperatury, reprezentatywnych dla określonego zastosowania FCM i obejmuje maksymalny okres przechowywania zapakowanej żywności oraz specjalne warunki obróbki termicznej.

Aby zapewnić bezpieczeństwo, jakość i zgodność materiałów z tworzyw sztucznych, należy przekazać odpowiednie dane dotyczące składu wszystkich surowców, z którego został wykonany FCMs. Zasada ta obowiązuje w całym łańcuchu dostaw, aż do etapu sprzedaży detalicznej, ale nie dotyczy samego etapu detalicznego.

W tym celu należy przedstawić „Deklarację zgodności” (DoC). Deklaracja zgodności opiera się na dokumentacji uzupełniającej, która uzasadnia bezpieczeństwo tworzywa sztucznego mającego kontakt z żywnością. DoC oraz dokumenty uzupełniające należy przedstawić organom odpowiedzialnym za egzekwowanie przepisów, na każde ich żądanie. Dokumentacja uzupełniająca zawiera również ważne dane powiązane z odpowiedzialnością producenta na podstawie GMP (rozporządzenie (WE) nr 2023/2006).





SUBSTANCJE DODANE NIECELOWO

Podczas cyklu życia materiałów mających kontakt z żywnością, mogą migrować z materiałów opakowaniowych do produktów spożywczych, nieoczekiwane i potencjalnie szkodliwe substancje. Termin NIAS został wprowadzony w odniesieniu do tworzyw w kontekście prawnym (UE) 10/2011. Jednak NIAS nie są ograniczone do tworzyw sztucznych, ale występują również we wszystkich innych materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W art. 3 ust. 9 UE 10/2011 zdefiniowano NIAS jako zanieczyszczenie występujące w stosowanych surowcach lub półprodukt reakcji, powstały podczas procesu produkcyjnego jako produktu rozkładu lub syntezy. Zatem NIAS ma różne źródła - mogą to być produkty uboczne, produkty rozpadu i zanieczyszczenia. Produkty uboczne często powstają podczas produkcji substancji wyjściowych i na wszystkich dalszych etapach produkcji. Polimery, włókna, a także dodatki (np. przeciwutleniacze, stabilizatory UV) są często degradowane podczas produkcji i użytkowania, co prowadzi do powstania różnych produktów rozpadu. Surowce do produkcji często zawierają zanieczyszczenia środowiskowe, które mogą pozostać w końcowym FCM. Przetwarzanie, a zwłaszcza recykling, może również wprowadzać wiele różnych zanieczyszczeń do produktu końcowego. Typowymi związanymi z recyklingiem NIAS są węglowodory oleju mineralnego (MOH), bisfenole, ftalany i fotoinicjatory w papierze z recyklingu lub składniki smakowe, oligomery i dodatki w plastikach poddanych recyklingowi.

Zgodnie z przepisami NIAS należy oceniać, stosując naukowo uznane zasady oceny ryzyka.

Substancje dodane niecelowo muszą spełniać ogólne wymagania bezpieczeństwa określone w Art. 3 rozporządzenia (WE) 1935/2004 i podlegają ocenie ryzyka przez podmiot gospodarczy zgodnie z Art. 19 Rozporządzenia UE 10/2011.

źródła:

<https://www.foodpackagingforum.org/>

<https://ec.europa.eu>

DORADZTWO

- Ustalanie zoptymalizowanych planów badań w celu weryfikacji zgodności dla materiałów w kontakcie z żywnością
- Przegląd dokumentów, weryfikacji DoC dla surowców
- Ocena zgodności na podstawie rozporządzenia UE 10/2011, Swiss Ordinance, zaleceń BfR
- Ocena toksykologiczna, np. metodą TTC-concept
- Tworzenie wzorów deklaracji zgodności

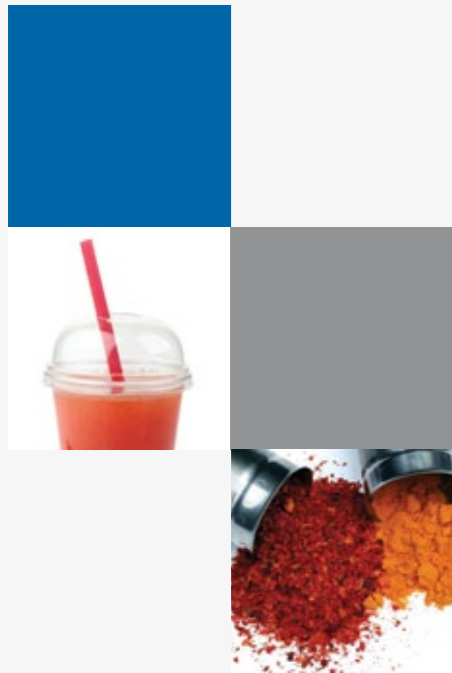
MATERIAŁY I ARTYKUŁY Z TWORZYW SZTUCZNYCH PRZEZNACZONE DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ I KOSMETYKAMI

- Migracja globalna i specyficzna do wszystkich płynów modelowych imitujących żywność: woda, A, B, C, D1, D2, E i D2 (izooktan i 95% etanol)
- Migracja specyficzna:
 - Pierwszorzędowe aminy aromatyczne (PAA) i metale z Załącznika II
 - Plastyfikatory, przeciwutleniacze, monomery i inne dodatki wg. UE 10/2011 Załącznik I oraz Swiss Ordinance
 - Bisfenol A i pochodne epoksydowe BADGE, BFDGE i NOGE w materiałach powlekanych, tworzywach sztucznych i klejach
 - Oleje mineralne (MOSH / POSH & MOAH)
 - Oligomery
- Badanie screeningowe NIAS (substancje dodane niecelowo) metodą GC-MS, LC-QToF-MS, Hedspace-GC-MS, ICP-MS
- Zawartość i migracja izocyjanianów (laminaty, materiały drukowane)
- Migracja specyficzna składników farb drukarskich, fotoinicjatorów, akrylanów, BHT, PAA itp. symulacji efektu SET-OFF
- Pozostałość rozpuszczalników (HS-GC-MS)
- Analiza sensoryczna wg. DIN 10955, EN 1230-1 / -2
- Trwałość koloru wg. EN 646, DIN 53160-1 / -2
- Barierowość na tlen (OTR), woda (VWTR), CO₂, N₂



OFERTA J.S. HAMILTON POLAND
DLA MATERIAŁÓW FCM
I OPAKOWAŃ





Produkty z papieru i tektury są kolejnym w kolejności najważniejszym rodzajem opakowań. Podobnie jak tworzywa sztuczne mogą być drukowane, klejone i laminowane z innymi materiałami. Są one alternatywą dla opakowań z tworzyw sztucznych. Głównym źródłem papieru jest przetworzona celuloza i pulpa drzewna. Ponadto papier zawiera dużą ilość dodatków modyfikujących. W przeciwieństwie do tworzyw sztucznych, na poziomie Unii Europejskiej nie opracowano żadnych konkretnych środków prawnych. Z tego powodu producenci wyrobów stosują oficjalne zalecenia, aby zapewnić bezpieczeństwo.

J. S. Hamilton Poland umożliwia spełnienie wszystkich wymagań zawartych w tych zaleceniach.

- BFR XXXVI Papier i tektura do kontaktu z żywnością
- Wytyczne dotyczące zgodności materiałów i wyrobów z papieru i tektury przeznaczonych do kontaktu z żywnością - UE
- EDQM Papier i tektura stosowane w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością - UE

METALE I STOPY

Uwalnianie pierwiastków z powierzchni metali na podstawie „Metale i stopy stosowane w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Praktyczny przewodnik dla producentów i organów regulacyjnych” oraz uchwały CM / Res (2013) 9 w sprawie metali i stopów stosowanych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością przez państwa członkowskie Rady Europy.

SZKŁO I CERAMIKA

- Oznaczenie uwalniania ołowiu (Pb) i kadmu (Cd) z powierzchni ceramicznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z Dyrektywą 2005/31/WE z dnia 29 kwietnia 2005 r. zmieniająca dyrektywę Rady 84/500/EWG.
- Szkło: oznaczanie uwalniania ołowiu i kadmu z krzemianowych powierzchni innych niż wyroby ceramiczne

PAPIER I TEKTURA JAKO FCM

- Określenie gramatury, zawartości wilgoci
- Sucha masa w wyciągu wodnym
- Metale ciężkie wg UE 94/62, metale w ekstrakcie wodnym
- Formaldehyd, Pentachlorofenol (PCB), Glioksal, Antrachinon
- Pierwszorzędowe aminy aromatyczne (PAA)
- Polichlorowane bifenyle (PCB)
- Bisfenol A, Bisfenol S i inne bisfenole
- Ketony aromatyczne
- Ftalany
- Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (PAH)
- Oleje mineralne (MOSH i MOAH) zawartość i migracja specyficzna
- PFAS (substancje perfluoroalkilowe)
- Badania NIAS: GC-MS/FID, LC-QToF-MS, Headspace-GC/MS, ICP-MS
- Transfer składników przeciwdrobnoustrojowych
- Oznaczanie trwałości papieru i tektury bielonej, EN 648
- Odporność kolorów, EN 646
- Migracja specyficzna składników farb drukarskich, takich jak fotoinicjatory (UV), akrylany
- Badania ekstrakcji zgodnie z przepisami FDA, FDA Sec. 176.170
- Badania zgodnie z dyrektywą w sprawie zabawek (normy EN 71) i RoHS

SUBSTANCJE REGULOWANE REACH - TOWARY KONSUMPCYJNE, ZABAWKI, MATERIAŁY Z RECYKLINGU

- Metale ciężkie
- Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA (PAHs), np. benzo[a]pyrene
- Ftalany
- SCCP, MCCP, LCCP (Krótko-/średnio-/długo-łańcuchowe chlorowane parafiny)
- BPA (Bisfenol A) i inne bisfenole
- PFAS
- Badania zgodne ze standardem bezpieczeństwa zabawek EN 71-3, EN 71-9/-10/-11), EN 71-12
- Badania na zgodność z Dyrektywą RoHS
- Badania pod kątem specjalnych wymagań i specyfikacji klientów

BADANIA OPAKOWAŃ FARMACEUTYCZNYCH

Analizy poliolefin, PVC, PET, gumy zgodnie z normą GMP, np.:

- Wymywalne pierwiastki Al, Ti, Zn; ekstrahowalne metale ciężkie
- Popiół siarczanowy
- Dodatki do tworzyw sztucznych, fenolowe i nie fenolowe przeciwutleniacze, amidy i stearyniany
- Wygląd roztworu, absorpcja
- Kwasowość / zasadowość
- Substancje redukujące

Badania przeprowadzane są zgodnie z metodą opisaną w aktualnym wydaniu Ph.Eur. wg Monografii:

- (3.1.3) Poliolefiny
- (3.1.4) Polietylen bez dodatków do pojemników na preparaty pozajelitowe i preparaty oftalmiczne
- (3.1.5) Polietylen z dodatkami do pojemników do preparatów pozajelitowych i preparatów oftalmicznych
- (3.1.6) Polipropylen do pojemników i zamknięć do preparatów pozajelitowych i preparatów oftalmicznych
- (3.1.11) Materiał na bazie nieplastifikowanego polichloru winylu do pojemników na suche postacie dawkowania do podawania doustnego
- (3.1.15) Politereftalan etylenu do pojemników na preparaty nieprzeznaczone do podawania pozajelitowego
- (3.2.9) Gumowe zamknięcia pojemników na wodne preparaty pozajelitowe, na proszki i na liofilizowane proszki



OPAKOWANIA ZABEZPIECZONE PRZED NIEPOŻĄDANYM OTWARCIEM PRZEZ DZIECI ZGODNE Z ISO 8317

Dotyczy to ponownego zamykania opakowań produktów farmaceutycznych i chemicznych, takich jak detergenty, środki dezynfekujące, kapsułki do prania, płyny elektroniczne i inne substancje i chemikalia sklasyfikowane jako:

- Bardzo toksyczny, kategoria 1-3
- STOT - jednorazowe narażenie (wpływ na narządy docelowe), kategoria 1
- SOT STOT - powtarzane narażenie (wpływ na narządy docelowe), kategoria 1
- Żrący dla skóry, kategoria 1
- Zawierający 3% metanolu i / lub 1% dichlorometanu
- Stanowiące zagrożenie o działaniu toksycznym spowodowanym aspiracją, z wyjątkiem substancji lub mieszanin sprzedawanych w pojemnikach aerozolowych lub pojemnikach wyposażonych w hermetyczne urządzenia wytwarzające aerosol
- Zewnętrzne opakowanie na kapsułki do prania, zgodnie z rozporządzeniem (UE) 1297/2014

Norma ma dwuczęściową procedurę testową. Pierwszy test obejmuje maksymalnie 200 dzieci w wieku od 42 do 51 miesięcy, dzieci nie mogą mieć możliwości otwarcia opakowania. Grupa osób w wieku od 50 do 70 lat musi mieć możliwość otwarcia opakowania bez trudności. Tylko opakowania, które zgodnie z normami uznano za bezpieczne dla dzieci, a także wygodne dla osób starszych, będą zgodne z ISO 8317.



CERTYFIKACJA

Food SAFE – Certified Packaging & FCM

Materiały do kontaktu z żywnością (FCM) są powszechnie stosowane w życiu codziennym w postaci opakowań do żywności, naczyń i przyborów kuchennych, zastawy stołowej, pojemników na żywność itp.

Po wejściu w kontakt z żywnością, zastosowane materiały mogą zachowywać się w różny sposób i przenosić swoje składniki do żywności. W przypadku przenikania dużych ilości substancji chemicznych może to zagrażać zdrowiu ludzi lub zmienić samą żywność.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, J.S. Hamilton Poland opracowało wytyczne na podstawie obowiązującego prawa, m.in. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004, Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006, Dyrektywa 94/62/WE, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011, Załącznik 10 do rozporządzenia FDHA dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (SR 817.023.21) (Swiss Ordinance), BfR Recommendations on Food Contact Materials, Code of Federal Regulations 21, Food and Drugs oraz inne normatywne, uzupełnione dodatkowymi lub zmodyfikowanymi wymaganiami, a także wytyczne różnych organizacji zależnych od właściwego przeznaczenia i rodzaju opiniowanego materiału/wyrobu.

Producenci, importerzy czy eksporterzy, którzy chcą się wyróżnić na rynku, mogą wnioskować o uzyskanie certyfikatu „Food SAFE, Certified Packaging & Food Contact Articles” i uzyskać swój indywidualny znak jakości



Przydatny do recyklingu

Materiały i opakowania przyjazne dla środowiska na przełomie ostatnich lat stały się bardzo popularne. Wynika to wprost z pojawiających się trendów ekologicznych, rosnącej świadomości społeczeństwa oraz wymagań rynku. Takie opakowania mogą stanowić proekologiczną alternatywę dla standardowych wyrobów. Rosnące zapotrzebowanie rynku na tego typu produkty powoduje, że wielu producentów skupia uwagę na tworzeniu i udoskonalaniu materiałów o właściwościach przydatnych do recyklingu.

Wychodząc naprzeciw zmieniającym się trendom rynkowym, firma J.S. Hamilton opracowała wytyczne wykorzystujące istniejące akty prawne oraz normatywne, uzupełnione dodatkowymi lub zmodyfikowanymi wymaganiami, a także wytyczne różnych organizacji wspierających recykling odpadów opakowaniowych.

Przedsiębiorcy, którzy są producentami, importerami czy eksporterami, chcąc wyróżnić swój produkt mogą wnioskować o uzyskanie certyfikatu potwierdzającego właściwość „Przydatny do recyklingu” oraz uzyskać swój indywidualny znak zgodności.



Biodegradowalny i kompostowalny

Materiały i opakowania przyjazne dla środowiska na przełomie ostatnich lat stały się bardzo popularne. Wynika to wprost z pojawiających się trendów ekologicznych, rosnącej świadomości społeczeństwa oraz wymagań rynku. Takie opakowania mogą stanowić proekologiczną alternatywę dla standardowych wyrobów. Rosnące zapotrzebowanie rynku na tego typu produkty powoduje, że wielu producentów skupia uwagę na tworzeniu i udoskonalaniu materiałów o właściwościach biodegradowalnych i kompostowalnych.

Wychodząc naprzeciw zmieniającym się trendom rynkowym, firma J.S. Hamilton opracowała wytyczne wykorzystujące istniejące akty prawne oraz normatywne (wymagania zharmonizowanej z Dyrektywą 94/62 EC normy PN-EN 13432:2002, PN-EN 14995:2009 oceniającą zdolność tworzyw sztucznych do kompostowania, a także PN-EN ISO 20200:2016-01 i PN-EN 14045:2005 - oznaczenie stopnia rozkładu próbki w symulowanych warunkach kompostowania w skali laboratoryjnej), uzupełnione dodatkowymi lub zmodyfikowanymi wymaganiami.

Przedsiębiorcy, którzy są producentami, importerami czy eksporterami, chcąc wyróżnić swój produkt mogą wnioskować o uzyskanie certyfikatu potwierdzającego właściwość „Biodegradowalny i kompostowalny” w obszarze Industrial lub Home, oraz uzyskać swój indywidualny znak zgodności.





SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia, Polska

tel. +48 58 766 99 00
e-mail: pack@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Laboratorium J.S. Hamilton jest ...

- Liderem w branży badań opakowań dla żywności, kosmetyków i farmaceutyków
- Niezależnym centrum badawczym oferującym wiedzę i doświadczenie zgodne z zakresem stosowanych metod badawczych
- Niezawodnym partnerem branży przetwórstwa spożywczego, opakowań i tworzyw sztucznych
- Zespołem ekspertów zapewniających bezstronną ocenę jakości, zgodności i bezpieczeństwa produktów

Wspieramy rozwój naszych partnerów, potwierdzając ich wiarygodność, odpowiedzialność i innowacyjność.

Polska Północna
Szymon Frąckowiak
M: +48 785 331 316
sfraczowski@jsh.com.pl

Polska Południowa
Katarzyna Krzakiewicz
M: +48 601 772 943
kkrzakiewicz@jsh.com.pl

Polska Zachodnia
Kornela Cecotka
M: +48 695 239 177
kcecotka@jsh.com.pl

Dyrektor Sprzedaży
Martyna Czerwińska
M: +48 725 110 148
mczerwinska@jsh.com.pl