

Fødevarekontaktmateriale og valg af fødevareemballage

Det primære formål med fødevareemballage er at beskytte produktet fra produktion og frem til forbrug hos kunden. Ydermere skal emballagen også være funktionel samt tiltrække sig kundens opmærksomhed i salgssituationen. Der skelnes i den forbindelse imellem primær emballage og sekundær emballage.

Den primære emballage er i direkte kontakt med fødevaren og skal derfor efterleve kravene til fødevarekontaktmaterialer. Den sekundære emballage har som oftest ikke en direkte kontakt til fødevaren, men såfremt der anvendes tryk eller lim der kan komme i kontakt med den primære emballage, skal brugen heraf overvejes.

Nedenstående notat giver en kort oversigt over nogle af de forhold man som fødevareproducent bør være opmærksom på når der vælges emballage og som man skal diskutere med sin emballageleverandør – både ved valg af ny emballage, samt ved ændringer i eget produkt og/eller emballeringsmetode.

Krav til fødevareemballager og andre fødevarekontaktmaterialer

Fødevareemballager såvel som andre komponenter og udstyr der kommer i direkte kontakt med fødevarer skal være godkendt iht. til EU forordning nr. 1935/2004 om fødevarekontaktemateriale, og i Danmark ved bekendtgørelsen om fødevarekontaktmaterialer. Derudover skal alle materialer der kommer i kontakt med fødevarer være produceret under forsvarlige formål, dvs. efterleve EU forordningen om god fremstillingsmæssig praksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, 2023/2006, i daglig omtale GMP forordningen.

Ydermere skal plastmaterialer være godkendt iht. EU forordningen 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Anvendes der aktive eller intelligente emballager skal disse også efterleve forordning 450/2009 om aktive og intelligente materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer – dette vil ikke blive yderlig omtalt i notatet.

Som fødevareproducent skal man være opmærksom på at emballagen skal være godkendt til den type fødevarer man producerer, dvs. at en emballage der anvendes til ketchup er ikke nødvendigvis godkendt til flødeost.

Migrationstests og valg af simulatorer

For at leve op til de ovennævnte forordninger skal emballagen være testet over for den type fødevarer hvortil den anvendes, dvs. ud fra fødevarens sammensætning. Det er her der er stor forskel på om emballagen anvendes til ketchup eller flødeost mht. pH og fedt%. Ydermere skal der også tages højde for alkohol såfremt det er en del af fødevarens indhold.

Det er disse tre produkt parametre; pH, fedt og alkohol, der er de primære faktorer når man taler migration af stoffer fra emballage til fødevaren, og det er disse tre parametre som emballageproducenten tester sin emballage op ved migrationstest i forskellige kombinationer af vand, eddikesyre, ethanol og/eller olie.

En overensstemmelseserklæring fra emballageproducenten skal derfor indeholde reference til hvilken type produkt den er testet overfor, både mht. sammensætning og tid, og fødevarerproducenten skal sikre sig at disse tests er relevante for deres produkt og proces.

Der skal f.eks. tages højde for hhv. tappetemperatur, køleprofil og efterfølgende opbevaringstemperatur samt evt. for- eller efterbehandling af emballagen. Ved den tilsigtede anvendelse af fødevarer skal man også tage højde for, f.eks. ved en senere opvarmning i mikrobølgeovn.

Certificerede emballageleverandører

Emballageproducenter kan vælge at lade sig certificere efter en eller flere anerkendte standarder, som f.eks. IFS PACsecure eller BRC Global Standards for Packaging and Packaging Materials.

Dette sikrer at emballageproducenten er bekendt og opdateret med gældende love og regler, at der fremstilles ud fra fremstillingsmæssig god praksis (GMP) og der foretages kontrol med færdigvaren. Men det ændrer ikke ved at det fortsat er fødevarerproducentens ansvar at sikre at en given emballage kan anvendes til den producerede fødevarer ud fra den tidligere beskrevne produktsammensætning.

Checkliste til valg af fødevareremballage

Når man som fødevarerproducent skal vælge ny emballage eller foretager ændringer i eget produkt og/eller emballeringsmetode er det derfor vigtigt at man tager en dialog med sin emballageleverandør herom for at sikre fortsat efterlevelse af regler omkring fødevarerembalage.

Nedenstående er eksempel på spørgsmål der kan anvendes som en checkliste for den videre dialog:

- Foretages der fysisk/kemisk behandling af emballagen før anvendelse, f.eks. dybtræk?
- Hvilket produkt skal det anvendes til? Hvad er pH og fedt%? Er der alkohol i produktet og i så fald i hvilken koncentration?
- Ved hvilken produkt temperatur fyldes emballagen- og hvad er den naturlige afvigelse (herunder produktions opstart/nedlukning)?
- Foretages der fysisk/kemisk behandling af emballagen før anvendelse, f.eks. kogning?
- Ved hvilken temperatur skal produktet opbevares og hvor længe ?
- Skal den emballerede fødevarer efterfølgende kunne fryses eller opvarmes i emballagen (ovn eller mikrobølgeovn) - tilsigtet eller utilsigtet?
- Hvis der er tale om primær emballage med direkte produktkontakt, er der limning, tryk eller andet der vil kunne migrere til produktet ?
- Er der specielle markeds/kunde krav til emballage? F.eks. krav om bionedbrydelighed eller sortering til genanvendelse.

Opbevaring af emballage

Som fødevarerproducent skal du sikre korrekt opbevaring af emballage. Krav hertil vil fremgå af produktspecifikationen og ofte omfatte temperatur og luftfugtighed. Derudover er det naturligvis vigtigt at emballage står tildækket og beskyttes mod aktivitet i området, herunder rengøring og håndtering af andre varer.

Kontakt og support

Er der behov for yderligere information kontakt venligst FoodEfficiency på info@foodefficiency.eu eller din emballageleverandør.