

## DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES

Je soussignée, Boris LEMARQUAND  
Société : Sicalait  
13 rue de l'avenir 14650 Carpiquet

agissant en tant que président,

déclare que l'ensemble des produits fabriqués par Sicalait destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et caractérisés comme suit : **bouteille PET** sont conformes aux exigences du règlement 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Ils sont de fait conformes aux prescriptions applicables du présents règlement et à :

- l'article 3 relatif aux exigences générales
- l'article 11 paragraphe 5 relatif à l'autorisation de la communauté
- l'article 15 relatif à l'étiquetage
- l'article 17 relatif à la traçabilité

La matière utilisée pour la fabrication de ces bouteilles est fournie par la société SGT (société générale des techniques), 3 rue de l'île Mace 44412 Rezé cedex.

Les substances du tableau ci-dessous, utilisées pour la fabrication de nos bouteilles, font l'objet de limite de migration spécifiques selon l'annexe I du règlement UE 10/2011.

Substance	numéro de référence	Numéro CAS	SML(mg/kg)
Acide terephthalique (PTA)	24910	000100-21-0	7,5
Acide Isophtalic (PIA)	19150	000121-91-5	5
Ethylene glycol (MEG)	16990	000107-21-1	30 (MEG+DEG)
Diéthylène glycol (DEG)	15760	000111-46-6	
Sb-based catalyst (antimony trioxide)		0001 309-64-4	0,04

Aucune substance listée dans l'annexe II n'est ajoutée intentionnellement lors de la fabrication des bouteilles.

Afin de permettre à l'utilisateur de se conformer directives 2008/60/CE, 95/45/CE et 2008/84/CE relatives aux substances faisant l'objet de restriction dans les denrées alimentaires, nous précisons que le seul additif utilisé est l'acide phosphorique qui est listé comme un additif alimentaire E338 dans le règlement UE 1130/2011.

Les spécifications relatives à l'utilisation de ces matériaux sont :

- Bouteilles à usage alimentaire pouvant contenir du lait et produits dérivées du lait (crème liquide, yaourt à boire, lait fermenté etc.), du jus de fruit, de la soupe de légume ou de poisson.
- Remplissage à chaud déconseillé : température inférieure à 70°C maximum au moment du remplissage.
- Le contact avec les denrées alimentaires est testé pour une durée de 6 mois à température ambiante ou réfrigérée.
- Ces bouteilles sont à stocker dans leur emballage d'origine fermé, dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière et de la lumière pour une durée d'un an maximum. Température de stockage : +5°C à +35°C.
- rapport surface en contact avec la denrée alimentaire / volume a été vérifié conformément aux articles 17 et 18 et s'établit à 6dm<sup>2</sup>/kg.

Par ailleurs, ce produit n'est pas multicouche et n'utilise pas de barrière fonctionnelle.

Fait à Carpiquet le 12/09/2022