



DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES¹

Je soussigné Madame **BELLO Céline**,

-Société : **ALUPLAST**
-Adresse : **9 Route de Bû
78550 HOUDAN
FRANCE**

agissant en qualité de : **Responsable Qualité**,
déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante : déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante : *Assiette et/ou bol, coque hamburger en fibre de canne Nature et Création 100 % compostable*

BFC 350

Et caractérisé comme suit :

- Famille du matériau : **PAPIER**
- Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : **Bagasse (fibre de canne à sucre)**

Fabriqué conformément à la réglementation suivante :

- Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Résolution ResAP(2002)1 sur les matières et articles en papier et carton destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Certification HOME COMPOST de TUV AUSTRIA **S1189**

N'entraînera pas, conformément au Règlement (CE) n°1935/2004, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi de modifications inacceptables de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la denrée alimentaire, dans les conditions de contact suivantes:

- Au contact de tous les types d'aliments
- ou seulement :
 - Au contact sec
 - Au contact humide/produits aqueux
 - Au contact gras
 - Au contact acide
 - Au contact alcoolique
 - Au contact d'une denrée surgelé ou d'une glace alimentaire:
- Autre contact (à préciser)
- Au traitement thermique dont la cuisson
- Au chauffage/réchauffage au four à micro-ondes Puissance moyenne, durée 5 minutes maximum
- Aux conditions de contact avec la denrée alimentaire, Température liquide ou solide maximum 100°C

En toute hypothèse :

• La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du matériau ou objet, conditions telles que prévues par les usages ou les codes professionnels.

• En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du matériau ou de l'objet, la personne destinataire de la présente déclaration doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu dont il assume alors la responsabilité.

¹ La présente déclaration concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires tels que définis dans le champ d'application du règlement 1935/2004/CE et du décret sanction n° 2007-766 du 10 mai 2007 modifié. Cette déclaration s'applique également aux matériaux au contact des denrées pour animaux de rente et de compagnie, ainsi qu'aux tétines et sucettes, toujours inclus dans le champ d'application du décret 92/631.

² Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

³ Règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires et Règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants (cocher les cases pertinentes, si concerné) :

1. Analyses des substances sujettes à restriction :



a. Azurants optiques :

Solidité au dégorgeement.

Suivant EN 648 :2006 procédure B (temps de contact court) analyse réalisé par lampe UV

Simulants	Durée	Température	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Huile d'olive rectifiée	10 minutes	23 °C +/- 2 °C	Grade 5	Grade 5	Conforme

(1) L'échelle de gris est basée sur l'échelle de 5 étapes de 1 à 5, où 1 est mauvais et 5 est bon.

b. Teneur en métaux extractibles

Suivant EN 645 :1993

Le plomb, le cadmium et le mercure ont été analysés par ICP-MS

	Résultats (mg/dm ²)	Limites détectables (mg/dm ²)	Limites autorisées (mg/dm ²)	Conclusion
Teneur en Plomb extractible	ND	0,002	0,003	Conforme
Teneur en Cadmium extractible	ND	0,001	0,002	
Teneur en Mercure extractible	ND	0,001	0,002	

c. Teneur en Benzophenone

Suivant EN 13130-1-2004 analyses réalisées par GC-MS

Simulants	Durée	Température	Résultats	Limites détectables (mg/kg)	Limites autorisées en mg/kg	Conclusion
Huile d'olive rectifiée	2 heures	40°C	ND	0,2	0,6	Conforme

d. Teneur en 4-methylbenzophenone

Suivant EN 13130-1-2004 analyses réalisées par GC-MS

Simulants	Durée	Température	Résultats	Limites détectables (mg/kg)	Limites autorisées en mg/kg	Conclusion
Huile d'olive rectifiée	2 heures	40°C	ND	0,2	0,6	Conforme

e. Teneur en pentachlorophénol PCP :

Suivant EN ISO 17070 :2015 analyses réalisées par GC-ECD ou GC-MS

Résultats (mg/kg)	Limites détectables (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
ND	0,05 mg/dm ²	<0,15 mg/kg	Conforme

f. Transfert des constituants Antimicrobiens

Suivant EN 1104 :2005

	Résultats	Conclusion
Zone d'inhibition : souche Bacillus subtilis ATCC 6633	Absence	Conforme
Zone d'inhibition : souche Aspergillus niger ATCC 6275	Absence	

¹ La présente déclaration concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires tels que définis dans le champ d'application du règlement 1935/2004/CE et du décret sanction n° 2007-766 du 10 mai 2007 modifié. Cette déclaration s'applique également aux matériaux au contact des denrées pour animaux de rente et de compagnie, ainsi qu'aux tétines et sucettes, toujours inclus dans le champ d'application du décret 92/631.

² Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

³ Règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires et Règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.



DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES¹

Note : L'absence signifie l'absence d'antimicrobien qui inhibe la croissance des bactéries et champignons testés

2. Rapport surface en contact :



Le Règlement (UE) n°10/2011 concernant le rapport surface en contact avec la denrée alimentaire / volume, préciser ce ratio : 1dm²/100 ml

3. Condition de stockage

- Les produits mentionnés sont des produits pour contenir et consommer des aliments.
- Ces produits ne sont pas faits pour stocker de la nourriture pendant des périodes prolongées.
- Ils doivent être stockés dans l'emballage d'origine dans un endroit sec isolé des intempéries, dans un environnement sec et sans poussière, éloignés d'une source de chaleur et de l'humidité ou de quelconque source qui pourrait déclencher le processus de dégradation.
- Afin d'éviter que le processus se déclenche, ils ne peuvent pas être stockés à long terme, nous conseillons une utilisation dans les 3 ans après la date de production, sous réserve que les conditions de stockage soient respectées.

4. Certificat OK COMPOST HOME de TUV AUSTRIA

Etant donné le relativement faible volume de déchets, la température dans un bac à compost dans un jardin est plus basse et moins constante que dans un centre de compostage industriel. Le compostage à domicile est donc un processus plus difficile et plus lent.

La réponse innovante de TÜV AUSTRIA à ce défi est la certification OK compost HOME qui garantit une biodégradation complète dans ces conditions particulières telles que pour le compostage à domicile.

La déclaration est basée sur la documentation des fournisseurs de matières premières et du fabricant.

La déclaration est indicative et applique au produit lorsqu'il est utilisé dans des conditions normales et prévisibles conformes aux visées en température, en temps et en contact avec des contraintes.

La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du matériau ou objet, conditions telles que prévues par les usages ou les codes professionnels.

Le destinataire de la présente attestation doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu, notamment dans le cas d'un changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du matériau ou de l'objet.

La société Aluplast s'engage à fournir, en cas de nécessité, aux agents de contrôle de l'administration compétente, l'ensemble des documents démontrant cette conformité.

Cette déclaration reste valide tant que le matériau ou l'objet référencé n'a pas fait l'objet de changement susceptible de modifier son aptitude au contact alimentaire. Toute modification de l'objet et/ou de la réglementation en vigueur concernant cette déclaration entraînera sa révision.

Ce certificat n'engage notre responsabilité que dans la limite de la conformité des déclarations de nos fournisseurs.

Cette déclaration est établie en application de l'article 16 du règlement 1935/2004/CE pour les matériaux faisant l'objet de mesures spécifiques européennes et du décret 2007-766 modifié pour les autres matériaux.

Elle est destinée à : **GROUPE CERCLE VERT
MR NET**

Fait à Houdan, Le lundi 6 janvier 2020



ZA Prévôté

9 Route de BU 78550 HOUDAN France
Tél : 00 33 (0) 1.34.94.25.45 - Fax : 00 33 (0) 1 34.94.25.46
RCS Versailles 448 179 648 00028
APE 4676 Z

¹ La présente déclaration concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires tels que définis dans le champ d'application du règlement 1935/2004/CE et du décret sanction n° 2007-766 du 10 mai 2007 modifié. Cette déclaration s'applique également aux matériaux au contact des denrées pour animaux de rente et de compagnie, ainsi qu'aux tétines et sucettes, toujours inclus dans le champ d'application du décret 92/631.

² Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

³ Règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires et Règlement (CE) n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.