

## **CERTIFICAT DE CONFORMITE**

Relative aux "matériaux mis au contact des denrées alimentaires"

---

Nous, **Huhtamaki Foodservice France**, certifions que la composition des produits que nous livrons :

- **Gobelets carton/PE boissons froides n° : 733033, 733034, 733037**

Sont garantis conformes par nos fournisseurs aux exigences des législations ci-après concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires :

- 1935/2004/CE
- 2023/2006/CE
- 94/62/CE
- 10/2011/CE et ses amendements

Ces articles sont destinés à contenir des produits alimentaires :

- Sec
- Aqueux
- Acides
- Gras
- Produits laitiers
- Taux d'alcool <6%

Dans les conditions suivantes de températures et de délais

- Remplis à chaud (jusqu'à 70°C avec 15min à 100°C) > 2h

### **MIGRATION :**

Selon la réglementation (EC) 10/2011, la migration des produits et matières doit être inférieur à 60mg/kg d'aliment ou simulant ou 10mg/dm<sup>2</sup> d'emballage. Le ratio de la surface au contact alimentaire sur le volume utilisé pour établir la conformité de l'article est de : 1dm<sup>2</sup>/170ml.

### **Conditions de test :**

<b>SIMULANT</b>	<b>TEMPS</b>	<b>TEMPERATURE</b>
Ethanol 95%	24 heures	40°C
Acide acétique 3%	24 heures	40°C
Eau distillée	24 heures	40°C
Isooctane	4 heures	20°C

**Substances avec restrictions :**

Les produits identifiés ci-dessus peuvent contenir de faibles quantités des substances SML suivantes :

<b>N° CAS</b>	<b>Ref PM</b>	<b>Substance</b>
0002082-81-7	20410	methacrylic acid, diester with 1,4- butanediol
0001333-86-4	42080	carbon black

**Substances à double fonctionnalité :**

Les produits identifiés ci-dessus ne contiennent pas de substances à double fonctionnalité.

La conformité s'entend sous réserve de conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte le respect des caractéristiques du matériau et de l'emballage référencé ci-dessus.

A Auneau, le 20 janvier 2017.

**Huhtamaki Foodservice France,  
14, rue Hellé Nice  
28700 Auneau  
02 37 91 77 40/43  
Fr.foodservice@huhtamaki.com**