

1. Identité de l'exploitant qui établit la déclaration :

Nom : BELLO Céline

Fonction : Responsable Qualité

Nom et adresse de la Société : ALUPLAST / Z.A.C de la prévôté - 9 Route de BU - 78550 HOUDAN France

2. Identité du matériau et/ou l'objet faisant l'objet de la déclaration :

Déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante :

DESIGNATIONS		REFERENCES
GOBELET CARTON GREEN		GOB 10 GREEN GOB 18 GREEN GOB 24 GREEN

Indiquer les composants du (ou des) matériau(x) constituant la structure de l'objet :

Famille du matériau	Aluminium	Bois	Papier/carton	Plastique
			X	

Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : **Carton avec dispersion aqueuse**

Déclaration émise le : **14/12/2023**

3. Confirmation de la conformité du matériau et/ou objet faisant l'objet de la déclaration :

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 ;
- Germany BfR Recommendation XXXVI.

Notes :

- a) mg / kg = milligramme par kilogramme)
- b) mg / dm² = milligramme par décimètre carré
- c) °C = degré Celsius
- d) MDL = Limite de détection Méthode
- e) ND = Non détecté (<MDL)

4. Analyses de migration globale

Méthode de test suivant EN 1186

Simulants	Conditions	Limite mg/kg	Résultat mg/kg	Conclusion
Ethanol à 50%	2 heures 70°C	<10	<3	Conforme
B : Acide acétique 3%	2 heures 70°C	<10	ND	Conforme

Conditions standards (durées et températures d'essais) correspondant aux données d'entrée

La durée et température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions des essais de migration globale suivantes : Produits testés MG3

MG1	10 j à 20 °C	Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré.
MG2	10 j à 40 °C	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.
MG3	2 h à 70 °C	Toute condition comprenant le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum, non suivie d'un entreposage de longue durée à température ambiante ou à l'état réfrigéré.
MG4	1 h à 100 °C	Applications à haute température pour tous les simulant à une température maximale de 100 °C..
MG5	soit 2 h à 100 °C ou la température de reflux, soit 1 h à 121 °C	Applications à haute température à une température maximale de 121 °C

5. HAP (Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques)

	Limites	Résultats
Benzo (a) anthracène	<0.001 mg/kg	ND
Chrysène	<0.001 mg/kg	ND
Benzo (b) fluoranthène	<0.001 mg/kg	ND
Benzo (j) fluoranthène		ND
Benzo (k) fluoranthène		ND
Benzo (a) pyrène	<0.001 mg/kg	ND
Benzo (e) pyrène		ND
Somme	<0.001 mg/kg	ND
Conclusion	Conforme	

6. Inertie organoleptique - test olfactif + test gustatif

Changement de l'odeur et du goût en contact direct avec des aliments gras (aqueux)
Test réalisé selon la méthode d'analyse DIN 10955

La gamme de valeurs est structurée comme suit :
0 : pas de goût ou d'odeur désagréable perceptible ;
1 : odeur ou goût désagréable à peine perceptible (difficile à définir) ;
2 : odeur ou goût désagréable peu perceptible ;
3 : odeur ou saveur désagréable claire ;
4 : odeur ou saveur désagréable forte.

Analyse sensorielle	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Gout	0	≤ 2	Conforme
Odeur	0	≤ 2	Conforme

Selon ce qui a été indiqué dans la « Fiche MCDA n°4 (V02 - 01/01/2019) » concernant les propriétés organoleptiques « Pas d'altération des propriétés organoleptiques.

Les résultats des essais d'odeur et de saveur évalués avec les normes UNI EN 1230-1/2, supérieurs ou égaux à 2, doivent être considérés comme inacceptables.

7. Migrations spécifiques des 18 amines aromatiques primaires (AAP)



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

	Limite mg/kg	Résultats mg/kg	Conclusion
Migration en AAP	<0.002	ND	Conforme

8. Teneur en métaux extractibles

Paramètre	Limites	Résultats	Conclusion
Mercuré extractible / Mercury (Hg)	<0.01 mg/kg	ND	Conforme
Plomb / Lead (Pb)	< 0.003 mg/kg	ND	Conforme
Cadium (Cd)		ND	
Chrome VI		ND	

Le carton est conforme aux tests métaux extractibles plomb et mercure en cas de contact prévisible avec des denrées aqueuses/acides (sauces, aliments à base de tomates...).

9. Bisphénol

D'après les informations fournies par notre fournisseur le bisphénol A n'est pas utilisé ou n'est pas ajouté intentionnellement dans la fabrication

10. Phtalates et autres plastifiants

D'après les informations fournies par notre fournisseur les phtalates ne sont pas utilisés ou ne sont pas ajoutés intentionnellement dans la fabrication

11. Azurants optiques

D'après les informations fournies par notre fournisseur le carton est fabriqué OBA free.

12. PFOA, PFOS et PFASs :

D'après les informations fournies par notre fournisseur les produits chimiques fluorés tels que les PFOA, PFOS and PFASs ne sont pas utilisés ou ne sont pas ajoutés intentionnellement dans la fabrication des produits cités ci-dessus

13. Autres informations :

Les gobelets sont fabriqués avec un carton PEFC qui est « OK COMPOST HOME ». par l'organisme TUV.

Il ne contient aucune teneur en fluor et en composants plastiques selon le rapport de test ISEGA.

Le carton est certifié FLUSTIX « PLASTIC FREE ». par l'organisme DIN CERTCO

14. Informations relatives à l'utilisation finale du matériau ou de l'objet :

Matériau ou objet destiné à l'alimentation infantile Oui Non
Type de denrée alimentaire destinée à être mise en contact :

	OUI	NON
Tous les types de denrées	X	
Où :		
Denrées à caractère hydrophile (contact physique/mouillage aqueux)		
Denrées sèches et non grasse (y compris denrées acides, alcoolisés et congelés)		
Denrées grasses (contact physique avec des denrées grasses)		
Si le matériau et/ou objet soumis au Règlement (UE) n° n°10/2011 est concerné par l'application d'un facteur de réduction, le mentionner		
<input type="checkbox"/> Facteur de Réduction lié à la Teneur en Matière Grasse (FRTMG)		
<input type="checkbox"/> Facteur de réduction lié au simulant D2		

Conditions d'utilisation :

Les produits mentionnés sont des produits pour être en contact avec des boissons.

Convient au contact de tous les aliments pour lesquels les simulants sont prévus.

La durée et température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions des essais de migration globale MG3.

Les gobelets peuvent être utilisés pour les boissons et à des températures de contact comprises entre 0°C et 90°C max

¹ La présente déclaration, basée sur le modèle ANIA 2019, 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

Les articles ne sont pas destinés à être utilisés dans un four à micro-ondes ou un four conventionnel ni à être chauffés.

Règlement (UE) n°10/2011 commission du 14 janvier 2011 et ses modifications pour les matériaux plastiques.

Tableau 2
Affectation spécifique des simulants aux catégories de denrées alimentaires


(1) Numéro de référence	(2) Description des denrées alimentaires	(3) Simulants					
		A	B	C	D1	D2	E
01	Boissons						
01.01	Boissons non alcoolisées ou boissons alcoolisées titrant au maximum 6 % vol.:						
	A. Boissons transparentes:		X(*)	X			
	Eau, cidres, jus de fruits ou de légumes transparents simples ou concentrés, nectars de fruits, limonades, sirops, bitter, infusions, café, thé, bières, boissons gazeuses, boissons énergétiques et autres, eau aromatisée, extrait de café liquide						
	B. Boissons troubles:		X(*)		X		
	Jus, nectars et boissons gazeuses contenant de la pulpe de fruit, moûts contenant de la pulpe de fruit, chocolat liquide						
01.02	Boissons alcoolisées titrant 6 à 20 % vol.			X			
01.03	Boissons alcoolisées titrant plus de 20 % vol. et toutes les liqueurs à base de crème				X		
01.04	Divers: alcool éthylique non dénaturé		X(*)			Remplacer par de l'éthanol à 95 %	

15. Conditions d'utilisations et de stockage

- Entreposer dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la lumière, propre et bien aéré, sans soleil ni source de chaleur directe, éloigné de toutes sources de produits pouvant altérer le produit.
- Les produits doivent être stockés dans l'emballage d'origine (sans descellement) de la sachet 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. Température de stockage entre 5°C (mini) et 40°C (maxi) avec une humidité relative inférieure à 80%,

16. Récupérabilité :

Le matériau carton est récupérable/recyclable :

- Par recyclage du matériau (norme EN 13430). Les produits en carton triés et vidés sont recyclables ils doivent être déposés, vidés, dans les bacs de tris correspondants. Si vous consommez à domicile, vous pouvez trier votre produit carton dans le bac qui accueille les emballages en papier-carton. Vous consommez dans la rue ou dans un lieu public, triez-le dans les bacs de tri disponibles
- Sous la forme de récupération d'énergie (norme EN 13431) : Les emballages composés de plus de 50% (en poids) de matériaux organiques, fournissent un gain calorifique et doivent être considérés comme valorisables énergétiquement.
- Le logo Triman (loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire : AGECE)  sur les sachets et cartons indiquent que le produit peut se recycler suivant les consignes de votre ville et/ ou département. Les produits doivent être placés vidés (sans nourriture ou déchet) dans les bacs de tris correspondants et suivre les consignes de tris de votre ville ou département.

17. La traçabilité de l'information



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

Comme requis par le règlement (CE) 1935/2004, Article 17, Le fournisseur d'Aluplast a mis en place des systèmes nécessaires, des dossiers et des procédures pour assurer la traçabilité des articles.

18. Conformité REACH

Concernant le règlement REACH, entré en application le 1er juin 2007, notre usine de fabrication est utilisateur de matières premières et en conséquence, le pré-enregistrement et/ou l'enregistrement des substances chimiques sont déployés par ses fournisseurs de matières premières.

Concernant les substances très dangereuses (classées SVHC en particulier) présentes dans la dernière liste en vigueur, les produits ne sont pas concernés puisque l'usine n'en utilise pas ou est très nettement en dessous de la limite (< 1000 ppm), les produits étant destinés au contact alimentaire.

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

Cette déclaration est valide uniquement pour le matériau ou l'objet tel que livré (emballage vide), et tant qu'il n'y a pas de modification réglementaire ou de changement susceptible d'entraîner une modification de l'inertie du matériau ou de l'article.

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 des caractéristiques 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 elle assume alors seule la responsabilité.

Néanmoins la garantie ne peut s'étendre :

- À toutes modifications ultérieures de la composition du produit visé par la présente déclaration, par addition de substance quelle qu'en soit la nature ;
- À une mise en œuvre pouvant conduire à un matériau dénaturé ;
- À un usage inadéquat des matériaux ;
- À la vérification de la compatibilité réciproque du matériau et des denrées conditionnées, qui est de la responsabilité exclusive de l'utilisateur de l'emballage procédant au conditionnement des denrées conditionnées au regard de son processus industriel et de la composition de ces denrées, et notamment de la non-modification des caractères organoleptiques des denrées conditionnées.
- L'utilisation des produits faisant l'objet de la présente déclaration est subordonnée à la vérification de leur conformité aux normes en vigueur ainsi que de leur conformité technique par rapport à l'emploi auquel ils sont destinés.

Cette déclaration prend effet à partir de la date indiquée, pour une durée maximale de 5 ans. Elle annule toute déclaration antérieure.

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.

Cette déclaration 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, ainsi que du décret n°2008/1469 du 30/12/2008 modifiant le décret n°2007-766 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Elle est destinée à la société : **MR NET**

Fait à **Houdan**, Le **vendredi 15 décembre 2023**