



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 : *Film alimentaire prédécoupé*

**FILM PREDECOUPE 15X15
FILM PREDECOUPE 20X20
FILM PREDECOUPE 25X25
FILM PREDECOUPE 30X30
FILM PREDECOUPE 36X36
FILM PREDECOUPE 40X40
FILM PREDECOUPE 46X46
FILM PREDECOUPE 61X46
FILM PREDECOUPE 61X81**

Et caractérisé comme suit :

- Famille du matériau: Plastique
- Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : **PVC**

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 ;
- Règlement (UE) n° 10/2011 et ses amendements
- L'usine de fabrication possède les agréments suivants :
 - Qualité : ISO 9001 délivré par l'AFNOR (Association Française de Normalisation)
 - Hygiène: BRC/loP Hygiène Standards suivant les principes du concept HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) et délivré par le LNE (Laboratoire National d'Essais).

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 (cocher les cases pertinentes) ² :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Au contact de tous les types d'aliments | <input type="checkbox"/> |
| ou seulement : | |
| <ul style="list-style-type: none">• Au contact sec• Au contact humide/produits aqueux• Au contact gras | <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> |
| | Beurre et margarine oui
mais pas les aliments
100% gras et huile,
aliments conservés ou
marinés en milieu huileux |
| <ul style="list-style-type: none">• Au contact acide• Au contact alcoolique en dessous de 5%v/v alcool• Au contact d'une denrée surgelé ou d'une glace alimentaire: | <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> |
| | Congélateur (test
recommandé pour valider
les performances
mécaniques du film) |
| <ul style="list-style-type: none">• Autre contact (à préciser)• Au traitement thermique dont la cuisson | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| | Les produits ne peuvent
pas être utilisés dans un
four traditionnel,
infrarouge et
multifonction |
| <ul style="list-style-type: none">• Au chauffage/réchauffage au four à micro-ondes | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Four micro-onde
Utilisable pour
décongélation |

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

*et réchauffage sans contact avec l'aliment
.Tests de migration réalisés 1H à 100°C dans l'eau distillée*

- Aux conditions de contact (durée – DLC ou DLUO - et température) avec la denrée alimentaire,

Le film est destiné au contact alimentaire dans les conditions d'utilisation suivantes :
- Tout entreposage inférieur à 30 jours à température ambiante. Tout entreposage de longue durée à l'état réfrigéré et congelé.
- 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



- Ce film convient donc pour l'emballage des aliments tels que :
 - ✓ Fruits et légumes et produits surgelés.
 - ✓ Viandes
 - ✓ Poissons
 - ✓ Sandwich,
 - ✓ Fromages
 - ✓ Magarine et beurre (exception pour le 100 % gras ou huile, aliments conservés ou marinés en milieu huileux)

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.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants :

- **Déclaration des fournisseurs de matières premières**
- **Analyses de migration globale :**



Le respect des limites de migration globale et spécifique a été vérifié sur le produit fini représentant le cas le plus défavorable de la famille de produit (épaisseur la plus élevée) selon les conditions suivantes spécifiées par le règlement (UE) n°10/2011 :

Simulateur d'aliment	Durée de contact maximum	Température
(A) Ethanol 10%	10 jours	40 °C
(B) Acide Acétique 3%	10 jours	40 °C
(D2) Huile végétale	10 jours	40 °C
(A) Eau distillée	1 heure	100 °C

- **Analyses des substances sujettes à restriction :**



Ce film peut contenir un additif ou un monomère qui sont soumis à une limite de migration spécifique. Les additif(s) et monomère(s) sont présents sur la liste positive du règlement (UE) n°10/2011 et amendements. En se basant sur les déclarations d'alimentarité éditées par nos fournisseurs, ils nous ont donné l'assurance que la teneur de ces substances dans les films que nous vous livrons est en-dessous de la limite maximum imposée (la vérification de cette conformité se fait soit par le calcul du cas le plus défavorable soit à l'aide de test de migration spécifique).

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.

Monomère (s)/Additif (s)	Réf.PM	Limite de migration Spécifique (ppm)
Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	31920	18
Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3- and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	76866	30
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0,01
Zn	/	25

• **Utilisation d'additifs à double fonctionnalité :**



D'après nos connaissances et en se basant sur les déclarations de nos fournisseurs, ce film contient les additifs à double fonctionnalité suivants :

Additif(s) à double fonctionnalité	Réf. PM	Numéro E	Conc.Maxi (ppm)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472a	80000

- Le Règlement (UE) n°10/2011 concernant le rapport surface en contact avec la denrée alimentaire / volume, préciser ce ratio : volume de 6 dm² / kg ou dm²/L.



- Le Règlement (UE) n°10/2011, concernant les substances non intentionnellement ajoutées (NIAS) et substances non listées dans le Règlement.



Les risques encourus par de potentielles substances non intentionnellement ajoutées sont évalués régulièrement, par notre fabricant, selon des méthodes reconnues.

1. Les substances suivantes ne sont pas intentionnellement introduites durant la fabrication des films :

- BPA (Bisphénol A)
- BADGE
- NODGE
- BFDGE
- PHTALATES
- NANOPARTICULES

2. Instructions de stockage:

- Entreposer dans un endroit sec, propre et bien aéré, sans soleil ni source de chaleur directe.
- 15/20°C à l'abri de l'humidité. Les propriétés du film peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.
- Nous recommandons une utilisation de nos films dans un délai maximum après livraison de 12 mois.

3. Utilisation du produit :

Ils sont à usage unique et n'ont pas été testés pour une utilisation répétée.

4. La traçabilité de l'information:

Comme requis par le règlement (CE) 1935/2004, Article 17, Le fournisseur d'ALUPLAST a en place des systèmes nécessaires, des dossiers et des procédures pour assurer la traçabilité du matériau et ses articles à tous les stades de fabrication afin de faciliter le contrôle et le rappel des produits défectueux.

5. 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.

En tant que fabricant d'article (films plastiques pour contact alimentaire élaborés à partir de matières premières issues de la chimie), notre fabricant se doit de veiller à ce que ses applications comme les vôtres soient enregistrées auprès de l'Agence Chimique Européenne en Finlande (ECHA). Ces substances ont été préenregistrées avant le 01/12/08.

Si toutefois vous utilisez nos films pour une application hors emballage alimentaire, veuillez-nous le faire savoir au plus vite.

Notre fabricant adhère à l'association française des emballages plastiques et souple ELIPSO et à l'EFMA (European Polyvinyl Film Manufacturers Association).

Concernant les substances très dangereuses (classées SVHC en particulier) présentes dans la dernière liste en vigueur, les films ne sont pas concernés puisque nous n'en utilisons pas ou sommes très nettement en dessous de la limite (< 1000 ppm), nos films étant destinés au contact alimentaire.

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

La déclaration est basée sur la documentation des fournisseurs de matières premières et du fabricant de produit fini. La déclaration est indicative et applicable 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. 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 pour les matériaux faisant l'objet de mesures spécifiques européennes et du décret 2007-766 modifié pour les autres matériaux.

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

Fait à Houdan, Le vendredi 16 février 2018



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.