

Certificat de conformité Pani-Moules

Panibois certifie par la présente que les produits Panibois (Pani-Moules) sont adaptés au contact alimentaire, à la cuisson dans tout type de four et à la congélation (dans la limite de -40°C à +240°C).

Les Pani-Moules sont constitués de moule en bois, collés et personnalisés, ainsi que de caissettes en papier cuisson.

Le moule en bois

Le bois utilisé (le tremble, ou alternativement le peuplier, le bouleau ou le hêtre) des moules est un bois naturel, non traité, faisant partie des listes blanches d'essences adaptées au contact alimentaire. Le bois utilisé pour la fabrication des moules en bois provient en majorité de Russie.

Longtemps remplacé par le plastique (en particulier dans les cuisines ou pour les planches de bouchers) à cause de sa porosité, il a finalement retrouvé sa place ancestrale comme matériau le mieux adapté.

Des études scientifiques ont parallèlement prouvé que le bois sec avait un effet létal sur les bactéries.

Les caissettes en papier cuisson:

Ce sont des caissettes alimentaires en papier siliconé double face, dédiées au contact alimentaire. Elles viennent s'intercaler entre le moule en bois et les aliments et sont donc les seules en contact direct avec ces derniers.

Les caissettes ont été testées selon les règles en vigueur pour le contact alimentaire, définies dans la prescription n°80.56 des procédures officielles pour les produits alimentaires ou de consommation, ainsi que sur l'absence de substances toxiques. Elles sont conformes aux principales réglementations internationales, et en particulier à la réglementation (EC) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 sur le contact alimentaire.

Le papier de cuisson est ainsi conforme aux règles en vigueur pour le contact alimentaire. Il est imperméable et peut être en contact avec des éléments secs, humides ou gras.

La colle :

Les moules sont maintenus en forme grâce à une colle adaptée au contact alimentaire. Cette colle est utilisée aussi dans de nombreuses applications de chirurgie humaine. Elle polymérise au moment de la formation du moule, et devient chimiquement neutre. Elle est alors assimilable à une quantité minimale de matière plastique et ne peut alors, par essence, pas migrer.

La personnalisation:

Les moules sont personnalisés à l'aide d'une encre adaptée, qui polymérise au moment de la formation du moule, empêchant alors toute migration possible.

Notification:

Panibois notifie que les moules Panibois sont faits à partir d'un produit vivant, le bois, travaillé vert, humide et non traité. Chaque moule est donc unique, et possède naturellement ses propres caractéristiques, ses propres nœuds, sa propre densité, sa propre couleur, ...

Ceci renforce le caractère artisanal du produit, et le rend par là même plus difficile à travailler dans un environnement industriel. L'uniformité des moules ne fait donc pas partie des critères qualité retenus par Panibois.

Spécificités :

Certaines caractéristiques spécifiques du bois sont à prendre en compte pour une utilisation appropriée des moules Panibois:

- Léger transfert d'odeur de bois possible vers les aliments
- Présence possible de poussière de bois
- Possibilité de cassure du bois lors de manipulations, avec caractère potentiellement coupant et mobile des éventuels morceaux cassés
- Possibilité d'inflammation du bois, s'il est mis en contact direct avec une flamme, ou de noircissement excessif, si la température est trop élevée ou si le moule est en contact avec les parois du four.
- Présence de nœuds naturels du bois qui peuvent éventuellement se détacher lors

de manipulations

Engagement de développement durable :

Panibois atteste de plus que ses produits s'inscrivent dans une approche de développement durable:

- Moules en bois naturel, non traité, issu de forêts gérées durablement
- Caissettes plissées en papier naturel, issu de bois de forêts gérées durablement
- Moules biodégradables
- Moule comme contenant unique, de la préparation à la consommation, en passant par la cuisson, limitant ainsi les transvasements, et les lavages qui en découlent
- Barquettes recyclées par les clients finaux pour différents usages domestiques
- Barquettes fabriquées en France
- Démarche de responsabilité sociétale de l'entreprise Panibois, dans chacun des domaines couverts

Les produits Panibois sont d'ailleurs souvent utilisés par les clients pour mettre en avant leur propre respect de valeurs environnementales.

Les produits Panibois sont vendus depuis plus de 20 ans pour les besoins de la boulangerie et des autres métiers de bouche, dans plus d'une quarantaine de pays sur tous les continents, et ont toujours répondu aux attentes de qualité des clients sur ces pays.

Ce certificat est valable pour une période de 18 mois. Il consiste en 3 pages.

Fait à Marcilly en Villette, le 01 janvier 2021

Pour valoir ce que de droit.