

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 :

DESIGNATION	REFERENCE	
BOITE A PIZZA KRAFT BRUN	BTE PIZZA 20x20XH40 BTE PIZZA 29x29XH40 BTE PIZZA 31x31XH40 BTE PIZZA 33x33XH40 BTE PIZZA 40x40XH40 BTE PIZZA 27x17XH75	

*Photos non contractuelles

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 Kraft*

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 ;
- Directive n° 94/62/CE du 20/12/94 relative aux emballages et aux déchets d'emballages
- DGCCRF Fiche MCDA n°4 (01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Analyses de Migrations suivant la Fiche MCDA n°4 (01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les produits respectent les limites.

3. Détermination du transfert des agents antimicrobiens

Les papiers et cartons ne doivent pas présenter de zone d'inhibition lors des essais réalisés selon la norme EN 1104.

Absence : Pas de migration des agents antimicrobiens

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultat
Transfert des agents antimicrobiens	Absence de zone d'inhibition	EN 1104 : 2018	Absence

4. Inertie organoleptique

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultat
Inertie organoleptique	Absence d'altération du goût et de l'odeur des aliments.	Test de Robinson suivant EN 1230-1 et 1230-2	0

■ **METHODE**

Test réalisé selon la méthode d'analyse de l'Office International du Cacao et du Chocolat.

■ **PRINCIPE**

L'échantillon à examiner et du chocolat au lait râpé sont placés dans un récipient en verre fermé, à l'abri de la lumière, à une température de 23°C + 2°C durant 48 h

Après 48 heures, le chocolat est dégusté et son goût comparé à celui du chocolat provenant d'un essai à blanc.

■ **INTERPRETATION**

L'appréciation porte uniquement sur le discernement d'un goût accessoire éventuel.

La force du goût est évaluée par rapport à l'essai à blanc selon le barème suivant :

- 0 : aucun goût étranger perceptible
- 1 : goût étranger à peine perceptible
- 2 : léger goût étranger définissable
- 3 : goût étranger prononcé
- 4 : fort goût étranger

5. Teneur en Pentachlorophénol PCP en extrait aqueux

	Limite	Méthodes d'analyse	Résultat
PCP dans un extrait aqueux	≤ 0,1 mg/kg de papier	EN 15320 : 2011	<0.05 mg/kg

6. Teneur en Formaldéhyde en extrait aqueux

	Limite	Méthodes d'analyse	Résultat
Formaldéhyde dans un extrait aqueux	1 mg/dm ²	UNI EN 645:1994 + UNI EN 1541:2002	<0.01 mg/dm ²

7. Teneur en métaux extractibles

Calcul effectué en considérant un rapport conventionnel de 10 dm² pour 1kg nourriture

	Unité	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultats
Plomb dans un extrait aqueux	mg/kg/aliment	Pb ≤ 0.010	UNI EN 645:1994 + UNI EN 12498:2019	<0.001
Mercuré dans un extrait aqueux	mg/kg/aliment	Hg ≤ 0,003	UNI EN 645:1994 + UNI EN 12497:2005	<0.0003

8. Azurant optiques

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse
Vérification ou solidité au test de dégorgeement des azurants optiques	S'il n'y a pas traitement volontaire par des azurants optiques : obtention de la note 5	EN 648

La norme UNI EN 648 précise les conditions de contact à chaud.

L'échelle de notation est basée sur une échelle de 5 étapes de 1 à 5, où 1 est mauvais et 5 est bon

	Limite	Méthodes d'analyse	Résultats
solidité du papier et du carton blanchis fluorescents (eau distillée 24h)	=5	UNI EN 648:2019	5
Solidité du papier et du carton blanchis fluorescents (acide acétique 3% 24h)	=5	UNI EN 648:2019	5
solidité du papier et du carton blanchis fluorescents (huile d'olive 24h)	=5	UNI EN 648:2019	5
solidité du papier et du carton blanchis fluorescents (solution de sel alcalin 24h)	=5	UNI EN 648:2019	5

9. Réticulants/photoinitiateurs d'encre

Suivant : Décret n°766/07 et fiche MCDA n°4 (V02-01/01/2019)

Calcul effectué en considérant un rapport conventionnel de 10 dm² pour 1kg nourriture

	unité	Limite	Méthodes d'analyse	Résultats
Benzophénone (CAS 119-61-9)	mg/kg/aliment	<0.6	EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	0.015
4-méthylbenzophénone (CAS 134-84-9)	mg/kg/aliment		EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	< 0,005
4-hydroxybenzophénone (CAS 1137-42-4)	mg/kg/aliment	<0.6	UNI EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	< 0,005
1-hydroxycyclohexyle (phényl) cétone (CAS 947-19-3)	mg/kg/aliment	<0.01	UNI EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	< 0,005
2-éthylantraquinone (CAS 84-51-5)	mg/kg/aliment	<0.01	EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	< 0,005
2-ethylhexyl 4- diméthylamino benzoate (CAS 21245-02-3)	mg/kg/aliment	<2.4	EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	<0.5
Éthyl-4-diméthylamino benzoate (CAS 10287-53-3)	mg/kg/aliment	<0.05	EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	<0.01
Isopropylthioxanthone (CAS 5495-84-1)	mg/kg/aliment	<0.05	EN ISO 14389:2014 deriv. MCA291:2014	<0.01
Somme migration benzophénone, 4-méthylbenzophénone, 4hydroxybenzophénone	mg/kg/aliment	<0.6	Par calcul	<0.005

10. Extractables PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbures)

Suivant : fiche MCDA n°4 (V02-01/01/2019)

	unité	Limite	Méthodes d'analyse	Résultat
Benzo (a) pyrene	mg/kg/aliment		AfPS GS 2019:01 PAK deriv. MCA366:2020 rev.1	<0.0005
Benzo(a) anthracene	mg/kg/aliment		AfPS GS 2019:01 PAK deriv. MCA366:2020 rev.1	<0.0005
Benzo (b) fluoranthene	mg/kg/aliment		AfPS GS 2019:01 PAK deriv. MCA366:2020 rev.1	<0.0005
Chrysene	mg/kg/aliment		AfPS GS 2019:01 PAK deriv. MCA366:2020 rev.1	<0.0005
Somme de la migration du benzo(a)pyrene, du benzo(a)anthracene, du benzo(b) fluoranthene et du chrysene	mg/kg/aliment	<0.001	Par calcul	<0.0005

11. Amines Aromatiques Primaires (AAP)

Suivant : fiche MCDA n°4 (V02-01/01/2019)

Calcul effectué en considérant un rapport conventionnel de 10 dm² pour 1kg nourriture

	unité	Limite	Méthodes d'analyse	Résultats
4,4'-methylene-bis(2 chloroaniline) (CAS 101-14-4)	mg/kg/aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002
4,4'-diaminodiphenylmethane (CAS 101-77-9)	mg/kg/aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
4,4'-oxydianiline (CAS 101-80-4)	mg/kg/aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
3,3'-dimethoxybenzidine (CAS 119-90-4)	mg/kg/aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002

3,3-dimethylbenzidine (CAS 119-93-7)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
4,4'-thiodianiline (CAS 139-65-1)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002
4-amminoazobenzene (CAS 60-09-3)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2,4-diamminoanisole (CAS 615-05-4)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
3,3'-dimethyl-4,4' diaminodiphenylmethane (CAS 838-88-0)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2-naphthylamine CAS 91-59-8)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
3,3'-dichlorbenzidin (CAS 91-94-1)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
Benzidine (CAS 92-87-5)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002
2,4-toluenediamine (CAS 95-80-7)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002
o-amminoazotoluène (CAS 97-56-3)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2-ammino-4-nitrotoluene (CAS 99-55-8)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.002
4-Aminodiphenyl (CAS 92-67-1)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
Aniline (CAS 62-53-3)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
o-anisidine (CAS 90-04-0)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
4-chloro-aniline (CAS 106-47-8)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
4-chloro-o-tuludine (CAS 95-69-2)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2-methoxy-5-methylaniline (CAS 120-71-8)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
o-toluidine (CAS 95-53-4)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2,4,5 trimethylaniline (CAS 137-17-7)	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2,4-dimétylaniline	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
2,6-dimétylaniline	mg/kg/ aliment	0.002	EN 17163:2019	<0.001
Somme des amines aromatiques primaires	mg/kg/ aliment		EN 17163:2019	<0.002

12. Phtalates

Suivant : Décret n°766/07 et fiche MCDA n°4 (V02-01/01/2019)

	unité	Limite	Méthodes d'analyse	Résultat
DEHP - Di-(2-étilsil) phthalate (CAS 117-81-7)	mg/kg/ aliment	<0.3	MIES 004-21 rev.0	<0.1
DMEP - Bis(2-methoxyethyl) phthalate CAS 117-82-8)	mg/kg/ aliment		MIES 004-21 rev.0	<0.1
DNOP - Dioctyl phthalate (CAS 117-84-0)	mg/kg/ aliment		MIES 004-21 rev.0	<0.1
DPP - Dipentyl phthalate (CAS 131-18-0)	mg/kg/ aliment		MIES 004-21 rev.0	<0.1
DIDP - Diisodecyl phthalate	mg/kg/			<0.1



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

(CAS 26761-40-0)	aliment			
DINP - Diisononyl phthalate (CAS 28553-12-0)	mg/kg/ aliment			<0.1
DIHP - Diisoheptyl phthalate (CAS 71888-89-6)	mg/kg/ aliment			<0.1
DIBP - Diisobutyl phthalate	mg/kg/ aliment			<0.01
DBP - Dibutyl phthalate (CAS 84-74-2)	mg/kg/ aliment			<0.01
BBP - Benzyl butyl phthalate (CAS 85-68-7)	mg/kg/ aliment	<3		<0.05
Somme de migration DINP et DIDP	mg/kg/ aliment	<0.9		<0.1
Somme de migration DBP et DIBP	mg/kg/ aliment	<0.012		<0.01

L'analyse a été effectuée selon les méthodes suivantes :

Pizza de 300g, avec un diamètre moyen de 23,5cm.

La surface correspondante de 4,3 dm² est mise en contact avec une boîte à pizza de dimensions 33,5 x 33 cm pour un poids total de 112,6g.

La pizza chaude est placée dans la boîte à pizza et portée à température ambiante pour un contact total de 24 heures.

Les données se réfèrent à la migration des phtalates dans les aliments dans les conditions décrites ci-dessus.

13. Bisphénol

	Limites d'acceptabilité mg/kg	Méthodes d'analyse	Résultat mg/kg	Conclusion
CAS 80-05-7	<2	UNI CEN/TS 17497:2020	<1.1	Conforme

#Conforme : Aucune valeur en BPA dans les matériaux supérieur à la limite indicative DGCCRF de 2 mg/kg ou 2000µg/kg, n'a été quantifiée

14. Carton FSC Mixte

Le produit labellisé est fabriqué à partir d'un mélange de fibres de différentes origines :

- Au moins 70 % des fibres sont issues de forêts certifiées FSC et/ou de fibres recyclées
- Au plus 30 % de fibres recyclées et/ou de fibres dites « contrôlées »

15. 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 sauf liquide	X	
Où :		
Denrées sèches et assimilées		
Denrées humides/produits aqueux :		
Denrées acides		
Denrées alcooliques		
Denrées congelées et surgelées		
Glaces alimentaires		
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		

16. Exigences environnementales

Dans le cadre de l'application de la réglementation relative à l'environnement les références citées répondent aux dispositions de la Directive 94/62/CE modifiée, ainsi que du Code de l'Environnement – Partie réglementaire – Livre V – Articles R543-42 à R543-52.

- 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.
- Absence de métaux lourds : plomb, cadmium, mercure et chrome hexavalent < 100 ppm
- Aucune substance dangereuse pour l'environnement n'est intentionnellement ajoutée dans la fabrication de ce produit (EN 13428)

17. Conditions de stockage

- Les produits mentionnés sont des produits pour contenir des aliments
- Ces produits ne sont pas faits pour stocker de la nourriture pendant des périodes prolongées.
- Stockage dans un endroit sec isolé des intempéries, de l'humidité ; Il est important également de les protéger des variations brutales de température.

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, notre fabricant n'en utilise pas et /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 basée sur les meilleures connaissances actuelles et théoriques sur les matières premières utilisées par l'usine de fabrication au moment de son émission.

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.



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

- 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 3 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**

lundi 4 mars 2024