



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

## Fabricateur

Jokey-France S.A.S  
Zone Industrielle N° 1  
F62113 Labourse

## Recepteur

SACCOF PACKAGING  
450, rue du Tuboeuf  
77170 BRIE COMTE ROBERT  
FRANKREICH

Labourse, 10/01/2024

**Déclaration de conformité conformément à l'article 16 du Règlement (CE) N°1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 Octobre 2004 concernant « les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires [...] » et conformément aux annexes IV et V du Règlement (UE) 10/2011 du 14 Janvier 2011\* concernant « les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ».**

Jokey-France S.A.S, basée en France, en tant que producteur et distributeur d'emballages plastiques en polypropylène, confirme par la présente déclaration de conformité que les articles mentionnés ci-dessous sont conformes au Règlement (CE) N°1935/2004\* au Règlement (EU) N°10/2011\* et au Décret 2007-766 du 10 mai 2007, modifié, et ont été produits conformément au Règlement GMP (CE) N°2023/2006\*.

emballage	N° article	Description	Couleur	Décoration
Seau	102604	JET 30P	blanc 102	

## Conditions de test

Les matériaux utilisés pour la production sont testés dans un laboratoire accrédité dans les pires conditions d'utilisation prévisibles en ce qui concerne le temps de contact et la température de contact, en tenant compte d'un rapport volume-surface de 6 dm<sup>2</sup>/ kg.

Méthode de test	Temps	Température	Simulant
Migration globale (MG2)	10j	40°C	Acide acétique 3% (w/v)
			Ethanol 50 % (v/v)
			Huile végétale contenant moins de 1% de ma-tière non saponifiable
Migration spécifique	10j	60°C	Pour tout type de denrées alimentaires La sélection du simulant pour la migration spécifique dépend de la substance à tester (les métaux, le zinc sont par exemple testés avec de l'acide acétique à 3%)
Examen organoleptique	10j	40°C	Eau du réseau
Screening NIAS (aléatoire)	10j	60°C	Ethanol 95 % (v/v)

Cela garantit que le niveau de migrations globale et spécifique, dans les conditions d'utilisation spécifiées, est inférieur aux limites spécifiques fixées dans le règlement (UE) No 10/2011. Par conséquent, selon l'article 3 du règlement (CE) No 1935/2004, « dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- a) de présenter un danger pour la santé humaine

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



- OU  
b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées  
OU  
c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci

## Domaine d'application

Les articles énumérés dans la présente déclaration de conformité sont conformes au **règlement (UE) No. 10/2011\***, à l'**annexe III, tableau 3, ainsi qu'à l'annexe V, chapitre 2, 2.1.2** et sont aptes aux conditions de contact suivantes :

<b>Type de denrée alimentaire</b>	Tout type de denrée alimentaire
<b>Temps et température de stockage</b>	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure
<b>Température de remplissage / chauffage</b>	Remplissage à chaud et/ ou de chauffage à une température T où $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ pendant une durée maximale de $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ minutes
<b>Informations complémentaires concernant le remplissage à chaud conformément au règlement (UE) No. 10/2011*, article 3, 19</b>	« Remplissage à chaud » signifie le remplissage de tout article avec une denrée alimentaire dont la température ne dépasse pas 100 °C au moment du remplissage, suivi d'un refroidissement de la denrée alimentaire à 50 °C ou moins en 60 minutes, ou à 30 °C ou moins en 150 minutes.

## Masterbatch

Le Masterbatch utilisé pour la coloration des articles répond aux exigences du **règlement (CE) No 1935/2004**, au **règlement (UE) No 10/2011\*** ainsi qu'à la **résolution AP (89)1\*** et la **recommandation IX du BfR**.

## Limites de migration spécifique conformément à l'annexe I du règlement (UE) No. 10/2011\*

Compte tenu d'une évaluation complète des risques, les substances énumérées ci-dessous, qui sont soumises à une limite de migration spécifique, peuvent être contenues dans les produits énumérés ci-dessus. Le respect de la limite est assuré par les calculs du pire scénario et les tests de migration.

### Matiere Premiere - Pire des cas

N° Réf	N° CAS	Substance	Restriction
39090	-	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine	1,2 mg/kg
39815	182121-12-6	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0,05 mg/kg
55910	736150-63-3	glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	60 mg/kg
45704	-	cis-1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, salts	5 mg/kg
-	-	Aluminium	1 mg/kg
-	557-05-1	Zinc stearate	5 mg/kg (expressed as Zinc)
38507	-	cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts	5 mg/kg
39120	-	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine hydrochlorides	1,2 mg/kg
-	57-11-4	stearic acid	-
-	-	Zinc	5 mg/kg

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



66360	85209-91-2	2,2'-methylene bis(4,6-di-tertbutylphenyl) sodium phosphate	5 mg/kg
68320	2082-79-3	octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	6 mg/kg

## Masterbatch

N° Réf	N° CAS	Substance	Restriction
-	-	Zinc	5 mg/kg
-	77-99-6	1,1,1-triméthylolpropane	6 mg/kg

## Additifs à double usage

Les substances suivantes, qui sont également soumises à des restrictions dans les aliments, peuvent être présentes.

### Matiere Premiere - Pire des cas

N° Réf	N° CAS	N° E	Substance
56585		-	glycerol, esters with stearic acid
92080	14807-96-6	553	b talc
37600	65-85-0	210	benzoic acid
-	31566-31-1	-	Glyceryl monostearate
-	1592-23-0	470	a calcium stearate
-	-	471	Mono- and diglycerides of fatty acids
54450	-	-	fats and oils, from animal or vegetable food sources
-	57-11-4	-	stearic acid
-	532-32-1	211	Micronised Sodium Benzoate
90960	110-15-6	-	succinic acid
30960	-	475	acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol
-	57-10-3	-	palmitic acid
30610	-	471	acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats, and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included)

### Masterbatch

N° Réf	N° CAS	N° E	Substance
-	1317-65-3	170	Calcium Carbonate

## Annexe II du Règlement (EU) N°10/2011\*

Les articles énumérés ci-dessus ne libèrent pas de substances en quantités supérieures aux limites de migration spécifiées à l'annexe II (1). En outre, aucune amine aromatique primaire autre que celles énumérées dans le tableau 1 de l'annexe I n'est libérée dans une quantité détectable de simulants alimentaires.

## Note concernant les métaux lourds

Les articles énumérés sont conformes aux exigences de **l'article 11 (1)** de la **directive 94/62/CE\*** du Parlement européen et du Conseil en date du 20 décembre 1994 relative « aux emballages et aux déchets d'emballages » et aux exigences de **l'annexe II (1) du règlement (UE) No 10/2011\***.

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



## Substances indésirables

Les substances suivantes ne font pas partie de la formulation du produit:

N° CAS	Substance
80-05-7	Bisphenol A
620-92-8	Bisphenol F
80-09-1	Bisphenol S
9002-86-2	Polyvinylchlorid (PVC)
9002-85-1	Polyvinylidenchlorid (PVDC)

## Phthalate

Pour la production de nos emballages, nous utilisons du polypropylène thermoplastique (PP) obtenu par polymérisation de propène seul ou par polymérisation de propène et d'éthylène avec l'aide de catalyseurs Ziegler-Natta. Le catalyseur utilisé pour la production déclenche la polymérisation et détermine la structure du PP.

Les catalyseurs modernes Ziegler-Natta sont constitués d'un composé de titane qui déclenche la réaction de polymérisation et d'autres agents tels que, par exemple, des réactifs de transmission en chaîne, des réactifs d'allongement en chaîne ou la terminaison de réactifs en chaîne utilisés pour contrôler la réaction de polymérisation. Dans ce processus, de petites quantités de résidus de catalyseur restent dans le produit. Comme dans certains catalyseurs Ziegler-Natta, l'agent auxiliaire phtalate est contenu, des traces marginales peuvent rester dans le PP. La présence ne peut pas être détectée de manière analytique ou seulement avec des efforts élevés. Sur la base de principes scientifiques internationalement reconnus d'évaluation des risques conformément au règlement (UE) no 10/2011, (19), les risques pour la santé ne se produisent pas en raison de la faible quantité.

Contrairement au polychlorure de vinyle (PVC), dans lequel les phtalates sont utilisés comme plastifiants de l'ordre de 35 %, les phtalates ne sont pas exsudés en PP en raison de la faible quantité.

## NIAS

La migration des NIAS n'est pas détectable (limite de détection <0,01 mg/kg de denrée alimentaire) ou une évaluation des risques selon des principes scientifiques internationalement reconnus est disponible et confirme la conformité avec l'article 3 du règlement (CE) No 1935/2004.

## Traçabilité

Conformément à l'**Article 17** du **Règlement (CE) N°1935/2004\***, la traçabilité du produit est assurée par l'attribution d'un code NVE individuel sur l'étiquette de la palette.

Par ailleurs, il n'y a aucune préoccupation à notre stade de production concernant l'utilisation du produit selon la définition des **§ 30 et § 31 du Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB)**.

## Résumé de conformité

La conformité avec les réglementations et les lois mentionnées ci-dessus nous permet de confirmer que les articles énumérés à la page 1 répondent aux réglementations de la législation alimentaire. Les produits peuvent être utilisés en contact direct avec tout type de denrées alimentaires et sont adaptés pour « Tout entreposage de longue durée à

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---



température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à une température T où  $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$  au maximum pendant  $t = 120/2^{((T-70)/10)}$  minutes. »

## Validité

Un renouvellement de la déclaration aura lieu en cas de modification de la situation réglementaire ou de modification substantielle de la composition ou de la production - qui entraîne une modification de la migration des matériaux ou articles ainsi que l'existence de nouvelles découvertes scientifiques.

Edité par

Franck Dessaint,  
**Jokey-France S.A.S**  
Management de la Qualité



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

## Fabricateur

Jokey-France S.A.S  
Zone Industrielle N° 1  
F62113 Labourse

## Recepteur

SACCOF PACKAGING  
450, rue du Tuboeuf  
77170 BRIE COMTE ROBERT  
FRANKREICH

Labourse, 10/01/2024

**Déclaration de conformité conformément à l'article 16 du Règlement (CE) N°1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 Octobre 2004 concernant « les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires [...] » et conformément aux annexes IV et V du Règlement (UE) 10/2011 du 14 Janvier 2011\* concernant « les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ».**

Jokey-France S.A.S, basée en France, en tant que producteur et distributeur d'emballages plastiques en polypropylène, confirme par la présente déclaration de conformité que les articles mentionnés ci-dessous sont conformes au Règlement (CE) N°1935/2004\* au Règlement (EU) N°10/2011\* et au Décret 2007-766 du 10 mai 2007, modifié, et ont été produits conformément au Règlement GMP (CE) N°2023/2006\*.

emballage	N° article	Description	Couleur	Décoration
Couvercle	102842	DET 200P	blanc 102	

## Conditions de test

Les matériaux utilisés pour la production sont testés dans un laboratoire accrédité dans les pires conditions d'utilisation prévisibles en ce qui concerne le temps de contact et la température de contact, en tenant compte d'un rapport volume-surface de 6 dm<sup>2</sup>/ kg.

Méthode de test	Temps	Température	Simulant
Migration globale (MG2)	10j	40°C	Acide acétique 3% (w/v)
			Ethanol 50 % (v/v)
			Huile végétale contenant moins de 1% de ma-tière non saponifiable
Migration spécifique	10j	60°C	Pour tout type de denrées alimentaires La sélection du simulant pour la migration spécifique dépend de la substance à tester (les métaux, le zinc sont par exemple testés avec de l'acide acétique à 3%)
Examen organoleptique	10j	40°C	Eau du réseau
Screening NIAS (aléatoire)	10j	60°C	Ethanol 95 % (v/v)

Cela garantit que le niveau de migrations globale et spécifique, dans les conditions d'utilisation spécifiées, est inférieur aux limites spécifiques fixées dans le règlement (UE) No 10/2011. Par conséquent, selon l'article 3 du règlement (CE) No 1935/2004, « dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- a) de présenter un danger pour la santé humaine

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



- OU  
b) d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées  
OU  
c) d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci

## Domaine d'application

Les articles énumérés dans la présente déclaration de conformité sont conformes au **règlement (UE) No. 10/2011\***, à l'**annexe III, tableau 3, ainsi qu'à l'annexe V, chapitre 2, 2.1.2** et sont aptes aux conditions de contact suivantes :

<b>Type de denrée alimentaire</b>	Tout type de denrée alimentaire
<b>Temps et température de stockage</b>	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure
<b>Température de remplissage / chauffage</b>	Remplissage à chaud et/ ou de chauffage à une température T où $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ pendant une durée maximale de $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ minutes
<b>Informations complémentaires concernant le remplissage à chaud conformément au règlement (UE) No. 10/2011*, article 3, 19</b>	« Remplissage à chaud » signifie le remplissage de tout article avec une denrée alimentaire dont la température ne dépasse pas 100 °C au moment du remplissage, suivi d'un refroidissement de la denrée alimentaire à 50 °C ou moins en 60 minutes, ou à 30 °C ou moins en 150 minutes.

## Masterbatch

Le Masterbatch utilisé pour la coloration des articles répond aux exigences du **règlement (CE) No 1935/2004**, au **règlement (UE) No 10/2011\*** ainsi qu'à la **résolution AP (89)1\*** et la **recommandation IX du BfR**.

## Limites de migration spécifique conformément à l'annexe I du règlement (UE) No. 10/2011\*

Compte tenu d'une évaluation complète des risques, les substances énumérées ci-dessous, qui sont soumises à une limite de migration spécifique, peuvent être contenues dans les produits énumérés ci-dessus. Le respect de la limite est assuré par les calculs du pire scénario et les tests de migration.

### Matiere Premiere - Pire des cas

N° Réf	N° CAS	Substance	Restriction
39090	-	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine	1,2 mg/kg
39815	182121-12-6	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0,05 mg/kg
55910	736150-63-3	glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	60 mg/kg
45704	-	cis-1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, salts	5 mg/kg
-	-	Aluminium	1 mg/kg
-	557-05-1	Zinc stearate	5 mg/kg (expressed as Zinc)
38507	-	cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts	5 mg/kg
39120	-	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine hydrochlorides	1,2 mg/kg
-	57-11-4	stearic acid	-
-	-	Zinc	5 mg/kg

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



66360	85209-91-2	2,2'-methylene bis(4,6-di-tertbutylphenyl) sodium phosphate	5 mg/kg
68320	2082-79-3	octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	6 mg/kg

## Masterbatch

N° Réf	N° CAS	Substance	Restriction
-	-	Zinc	5 mg/kg
-	77-99-6	1,1,1-triméthylolpropane	6 mg/kg

## Additifs à double usage

Les substances suivantes, qui sont également soumises à des restrictions dans les aliments, peuvent être présentes.

### Matiere Premiere - Pire des cas

N° Réf	N° CAS	N° E	Substance
56585		-	glycerol, esters with stearic acid
92080	14807-96-6	553	b talc
37600	65-85-0	210	benzoic acid
-	31566-31-1	-	Glyceryl monostearate
-	1592-23-0	470	a calcium stearate
-	-	471	Mono- and diglycerides of fatty acids
54450	-	-	fats and oils, from animal or vegetable food sources
-	57-11-4	-	stearic acid
-	532-32-1	211	Micronised Sodium Benzoate
90960	110-15-6	-	succinic acid
30960	-	475	acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol
-	57-10-3	-	palmitic acid
30610	-	471	acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats, and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included)

### Masterbatch

N° Réf	N° CAS	N° E	Substance
-	1317-65-3	170	Calcium Carbonate

## Annexe II du Règlement (EU) N°10/2011\*

Les articles énumérés ci-dessus ne libèrent pas de substances en quantités supérieures aux limites de migration spécifiées à l'annexe II (1). En outre, aucune amine aromatique primaire autre que celles énumérées dans le tableau 1 de l'annexe I n'est libérée dans une quantité détectable de simulants alimentaires.

## Note concernant les métaux lourds

Les articles énumérés sont conformes aux exigences de **l'article 11 (1)** de la **directive 94/62/CE\*** du Parlement européen et du Conseil en date du 20 décembre 1994 relative « aux emballages et aux déchets d'emballages » et aux exigences de **l'annexe II (1) du règlement (UE) No 10/2011\***.

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



## Substances indésirables

Les substances suivantes ne font pas partie de la formulation du produit:

N° CAS	Substance
80-05-7	Bisphenol A
620-92-8	Bisphenol F
80-09-1	Bisphenol S
9002-86-2	Polyvinylchlorid (PVC)
9002-85-1	Polyvinylidenchlorid (PVDC)

## Phthalate

Pour la production de nos emballages, nous utilisons du polypropylène thermoplastique (PP) obtenu par polymérisation de propène seul ou par polymérisation de propène et d'éthylène avec l'aide de catalyseurs Ziegler-Natta. Le catalyseur utilisé pour la production déclenche la polymérisation et détermine la structure du PP.

Les catalyseurs modernes Ziegler-Natta sont constitués d'un composé de titane qui déclenche la réaction de polymérisation et d'autres agents tels que, par exemple, des réactifs de transmission en chaîne, des réactifs d'allongement en chaîne ou la terminaison de réactifs en chaîne utilisés pour contrôler la réaction de polymérisation. Dans ce processus, de petites quantités de résidus de catalyseur restent dans le produit. Comme dans certains catalyseurs Ziegler-Natta, l'agent auxiliaire phtalate est contenu, des traces marginales peuvent rester dans le PP. La présence ne peut pas être détectée de manière analytique ou seulement avec des efforts élevés. Sur la base de principes scientifiques internationalement reconnus d'évaluation des risques conformément au règlement (UE) no 10/2011, (19), les risques pour la santé ne se produisent pas en raison de la faible quantité.

Contrairement au polychlorure de vinyle (PVC), dans lequel les phtalates sont utilisés comme plastifiants de l'ordre de 35 %, les phtalates ne sont pas exsudés en PP en raison de la faible quantité.

## NIAS

La migration des NIAS n'est pas détectable (limite de détection <0,01 mg/kg de denrée alimentaire) ou une évaluation des risques selon des principes scientifiques internationalement reconnus est disponible et confirme la conformité avec l'article 3 du règlement (CE) No 1935/2004.

## Traçabilité

Conformément à l'**Article 17** du **Règlement (CE) N°1935/2004\***, la traçabilité du produit est assurée par l'attribution d'un code NVE individuel sur l'étiquette de la palette.

Par ailleurs, il n'y a aucune préoccupation à notre stade de production concernant l'utilisation du produit selon la définition des **§ 30 et § 31 du Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB)**.

## Résumé de conformité

La conformité avec les réglementations et les lois mentionnées ci-dessus nous permet de confirmer que les articles énumérés à la page 1 répondent aux réglementations de la législation alimentaire. Les produits peuvent être utilisés en contact direct avec tout type de denrées alimentaires et sont adaptés pour « Tout entreposage de longue durée à

\* incluant tout ajout ou mise à jour au moment de l'édition

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---



température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à une température T où  $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$  au maximum pendant  $t = 120/2^{((T-70)/10)}$  minutes. »

## Validité

Un renouvellement de la déclaration aura lieu en cas de modification de la situation réglementaire ou de modification substantielle de la composition ou de la production - qui entraîne une modification de la migration des matériaux ou articles ainsi que l'existence de nouvelles découvertes scientifiques.

Edité par

Franck Dessaint,  
**Jokey-France S.A.S**  
Management de la Qualité