

**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	
SAC SANDWICH	SAC SAND 3 C	

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 : *Papier blanc*

Déclaration émise le : 13/09/2023

**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 ;
- Directive n° 94/62/CE du 20/12/94 relative aux emballages et aux déchets d'emballages
- 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.

- Notes :**
- a) mg / kg = milligramme par kilogramme
  - b) mg / dm<sup>2</sup> = milligramme par décimètre carré
  - c) °C = degré Celsius
  - d) MDL = Limite de détection Méthode
  - e) ND = Non détecté (<MDL)

**4. 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
Zone d'inhibition : souche Bacillus subtilis	Absence de zone d'inhibition	EN 1104 : 2018	Absence
Zone d'inhibition : souche Aspergillus niger	Absence de zone d'inhibition	EN 1104 : 2018	Absence
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>		

**5. Inertie organoleptique : Test de Robinson :**

Suivant : dérivé EN 1230-2 (48h20 °C 75%) humidité avec chocolat lait râpé) + Fiche matériaux organique-fibres végétales

	Limites	Résultats	Conclusion
Médiane	<2	1	Conforme

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2

■ **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 20°C et à une atmosphère de 75% d'humidité relative. 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

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2

**6. Teneur en Pentachlorophénol PCP**

	Limites	Méthodes d'analyse	Résultat
PCP dans un extrait aqueux	≤ 0,1 mg/kg de papier	EN 15320 :	<0.01mg/kg
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>		

**7. Teneur en métaux extractibles**

	Unité	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultats
Plomb extractible	mg/kg/ aliment	Pb ≤ 0.010	EN 645:ou 647	<0.001
Mercure extractible	mg/kg/ aliment	Hg ≤ 0,003	EN 645:ou 647	<0.0003
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>			

**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

	Limites	Méthodes d'analyse	Résultats
Substances fluorescentes : solidité au dégorgeement dans le simulant acide acétique 3% 24h ; 23°C +/- 2°C	=5	EN 648	5
Substances fluorescentes : solidité au dégorgeement dans le simulant huile d'olive 24h ; 23°C +/- 2°C	=5	EN 648	5
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>		

**9. Détermination colorants : de la solidité au dégorgeage avec 2 simulants**

Suivant : EN 646

Test	Limites autorisées	Résultats
Méthode avec le simulant Acide acétique 3%		A « longue » durée ambiante
Méthode avec le simulant huile d'olive		A « longue » durée ambiante
Durée avec le simulant Acide acétique 3%		24h 23+/-2°C
Durée avec le simulant huile d'olive		24h 23+/-2°C
Dégorgement avec le simulant Acide acétique 3%	>5	5.0
Dégorgement avec le simulant huile d'olive	>5	5.0
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>	

**10. Teneurs en photoinitiateurs et réticulants extractibles :**

Suivant :Fiche DGCCRF matières végétales- Extraction EN 1559 (2h 60°C Ethanol 95%)- Dosage par GC-MS

		Conditions	Limites	Résultats
Teneur en Benzophénone	116-61-9	2h 60°C Ethanol 95%		<0.1 mg/kg
Teneur en 4-methylbenzophénone	134-84-9		<0.2 mg/kg	
Teneur en 4-hydroxybenzophénone	1137-42-4		<0.2 mg/kg	
Somme des benzophénones			<0.6 mg/kg	<0.6 mg/kg
Teneur en 1-hydroxycyclohexyl(phenyl)cetone	947-19-3		<0.01 mg/kg	<0.01 mg/kg
Teneur en 2-ethylantraquinone	84-51-5		<0.01 mg/kg	<0.01 mg/kg
Teneur en 2-ethylhexyl-4(dimethylamino)benzoate	21245-02-3		<2.4 mg/kg	<2.4 mg/kg
Teneur en Rthyl 4-4(dimethylamino)benzoate	10287-53-3		<0.05 mg/kg	<0.05 mg/kg
Teneur en Isopropylthioxanthone	5495-84-1		<0.05 mg/kg	<0.05 mg/kg
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>			

**11. 5 extractables PAH (polycyclic aromatic hydrocarbures) B(a)A\*CHR\*B(b+i)F-B(a)P**

Suivant :Fiche DGCCRF matières végétales- Extraction EN 1559 (2h60°C Ethanol 95%)- Dosage par GC-MS.

	unité	Limites	Méthodes d'analyse	Résultats
Benzo (a) pyrene	mg/kg		EN 15519	<0.001
Benzo(a) anthracene		<0.001		
Benzo (b) fluoranthene		<0.001		
Chrysene		<0.001		
Somme des 5 HAP extractibles		<0.001		<0.001
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>			

**12. Migration spécifique des 61 amines aromatiques primaires extractibles**

EN 645 ou EN647

Condition d'essai	Limites mg/kg	Migration en AAP mg/kg
Acide acétique à 3%	<0.002	<0.002
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>	

**13. Teneurs en huiles minérales**

	Limites	Résultats en mg/kg
Teneur en MOSH extractible >=C10 <=C16		2.0
Teneur en MOSH extractible >=C16 <=C25		15.1
Teneur en MOSH extractible >=C25<=C35		7.2
Teneur en MOSH extractible >=C35<=C50		1.2
Teneur en MOSH extractible >=C10<=C25		1.1
Teneur en MOSH extractible >=C25<=C35		<0.5
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>	

#### 14. Bisphénol

	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultats
CAS 80-05-7	<2000µg/kg	Extraction Acétonitrile 24h 23°C analyses par LC-MS-MS	<100 µg/kg
<b>Conclusion</b>	<b>Conforme</b>		

#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

#### 15. 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 des produits cités ci-dessus

#### 16. PFOA,:

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

#### Ratio

Masse ou surface du carton utilisé pour le(s) test(s) de substances extractibles : environ 10grs = 28dm<sup>2</sup>.  
Ratio réglementé suivi pour les substances extractibles recalculées, par défaut 1kg /10dm<sup>2</sup>.

#### 17. 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
Denrées à caractère hydrophile (contact physique/mouillage aqueux)	<b>X</b>	
Denrées sèches et non grasse (y compris denrées acides, alcoolisés et congelés)	<b>X</b>	
Denrées grasses (contact physique avec des denrées grasses)	<b>X</b>	
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		

#### 18. 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.

#### **19. Instructions de stockage :**

- Entreposer dans un endroit propre, sec, hors gel, à l'abri de l'humidité, sans soleil ni source de chaleur directe, éloigné de toutes sources de produits pouvant altérer le produit (idéalement température ambiante 20°C avec hygrométrie de 50%).
- Les produits mentionnés sont des produits pour contenir des aliments.

#### **20. 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 maintenance 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 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.



**DECLARATION DE CONFORMITE  
A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX  
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES<sup>1</sup>**

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

**jeudi 28 septembre 2023**