



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

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 : *Pot wrap Kraft brun*

## POT WRAP BRUN 5.5

Et caractérisé comme suit :

- Famille du matériau : Carton
- Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : **Papier carton / fin pelliculage PE**

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 ;
  - Conformité sur matériaux plastifiés selon Règlement 10/2011/CE (et modifs) + Fiche matériaux organiques (matières synthétiques)
- Papier carton : Fiche matériaux organiques - fibres végétales  
-Loi Française n°2012-1442 - Présence de Bisphénol A (teneur en BPA) dans matériau(x)

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)<sup>2</sup> :

- Au contact de tous les types d'aliments

ou seulement :

- Au contact sec
- Au contact humide/produits aqueux
- Au contact gras
- Au contact acide
- Au contact alcoolique
- Au contact d'une denrée surgelé ou d'une glace alimentaire:
- Autre contact (à préciser)
- Au traitement thermique dont la cuisson
- Au chauffage/réchauffage au four à micro-ondes
- Aux conditions de contact avec la denrée alimentaire,

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 (cocher les cases pertinentes, si concerné) :

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

<sup>3</sup> 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.

**1. Analyses de Migration globale**



Suivant NF EN1186 + Règlement 10/2011/CE (et modifs)

La conclusion "**Conforme** \*\*", quant aux tests de migration globale, tient compte des tolérances analytiques réglementaires :

- 10 mg/dm<sup>2</sup> avec une tolérance de 2 mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants aqueux ou 3 mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants gras.
- 60 mg/kg avec une tolérance de 12 mg/kg pour les simulants aqueux ou 20 mg/kg pour les simulants gras.

Simulants	Durée	T°	Limites mg/dm <sup>2</sup>	Méthode	Résultats pour PE transparent film pelliculage interne mg/dm <sup>2</sup>	Conclusion
Acide acétique 3%	10 jours	40°C	<10	1186-5_Cellule (A)	<2,7	Conforme
Ethanol 10%	10 jours	40°C	<10	1186-5_Cellule (A)	<1,8	Conforme
Ethanol 95%	10 jours	40°C	<10	1186-14 simulant substitution	<3	Conforme
Isooctane	2 jours	20°C	<10	1186-14 simulant substitution	<3	Conforme

**2. Migration de 7 métaux dans les plastiques**

Suivant EN13130-1 + Règlement 10/2011/CE (et modifs) - Annexe II

	Simulants	Durée	Température	Limites mg/kg	Résultats pour PE transparent film pelliculage interne mg/kg
<b>Surface</b>					1,0 dm <sup>2</sup>
<b>Volume simulant</b>					100 ml
<b>Baryum</b>	Acide acétique 3%	10 Jours	40 °C	<1	<0,1
<b>Cobalt</b>				<0,05	<0,01
<b>Cuivre</b>				5	<1
<b>Fer</b>				48	<1
<b>Lithium</b>				0,6	<0,1
<b>Manganèse</b>				0,6	<0,1
<b>Zinc</b>				25	<1,1

**3. Analyses des substances sujettes à restriction :**



**A. Azurants optiques : solidité au dégorgeage dans 2 simulants (Ac.3% et huile)**

Suivant EN 648 (2007 - papiers fibres de verre grammage 75g/m<sup>2</sup>)

Simulants	Résultats (g/m <sup>2</sup> )	Limites autorisées (g/m <sup>2</sup> )	Conclusion
Acide acétique 3%	5,0	>5	Conforme
Huile d'olive	5,0	>5	

**B. Teneur en métaux extractibles (Pb, Cd, Hg, Cr VI):**

Suivant EN 12497 (Hg), EN 12498 (Pb, Cd, Cr)

	Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
Teneur en Plomb extractible	<3	<3	Conforme
Teneur en Cadmium extractible	<0,5	<0,5	
Teneur en Mercure extractible	<0,3	<0,3	
Teneur en Chrome VI extractible	<0,25	<0,25	

**C. Teneur en Fluor extractible :**

Suivant EN 645 ou EN 647 - IC méthode

Résultats (mg/dm <sup>2</sup> )	Limites autorisées (mg/dm <sup>2</sup> )	Conclusion
0,05	Absence mg/dm <sup>2</sup>	Conforme

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

<sup>3</sup> 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.

**D. Teneur en formaldéhyde extrait:**

Suivant EN 645 ou EN 647 / EN 1541

Résultats (mg/dm <sup>2</sup> )	Limites autorisées (mg/dm <sup>2</sup> )	Conclusion
<0,1 mg/dm <sup>2</sup>	<1 mg/dm <sup>2</sup>	Conforme

**E. Teneur en glyoxal extractible:**

Suivant EN 645 ou EN 647 / DIN 54603

Résultats (mg/dm <sup>2</sup> )	Limites autorisées (mg/dm <sup>2</sup> )	Conclusion
<0,5 mg/dm <sup>2</sup>	<1,5 mg/dm <sup>2</sup>	Conforme

**F. Teneur en 7 Polychlorobiphényles PCB:**

Suivant EN ISO 15318 - GC/ECD

Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
<2 mg/kg	<2 mg/kg	Conforme

**G. Teneur en pentachlorophénol PCP :**

Suivant EN ISO 15320 - ISO 17070

Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
<0,1 mg/kg	<0,1 mg/kg	Conforme

**H. Transfert des constituants Antimicrobiens**

Suivant EN 1104

	Résultats	Conclusion
Zone d'inhibition : souche Bacillus subtilis	Absence	Conforme
Zone d'inhibition : souche Aspergillus niger	Absence	

**I. Teneur en Bisphénol A :**

**a. Carton**

Suivant Loi Française 2012-1442 – extraction Acétonitrile 24h 23°C /analyses par LC-MS-MS

Résultats (µg/kg)	Limites autorisées (µg/kg)	Conclusion
<100 µg/kg	<2000 µg/kg	Conforme

**# Conforme** = La valeur trouvée en BPA total dans le(s) matériau(x) est inférieure à la limite indicative DGCCRF de 2 mg/kg ou 2000 µg/kg.

**a. Granule PE transparent-film Interne**

Suivant Loi Française 2012-1442 – extraction ultrason Dichlorométhane 10 minutes 40°C /analyses par LC-MS-MS

Résultats (µg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
<100 µg/kg	0,1 mg/kg	Conforme

**# Conforme** = La valeur trouvée en BPA total dans le(s) matériau(x) est inférieure à notre limite analytique de 0,1 mg/kg.

**J. Migration spécifique : Phtalates pour le PE film pelliculage**

Suivant EN 13130-1 + Règlement 10/2011/CE(et modifs) - Dosage GC/MS

Simulants		Durée et T° de migration	Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
Isooctane	Benzyle butyle	2 jours à 20°C	<0,1	<30	Conforme
	Di-2-éthylhexyle		<0,1	<1,5	
	Diisononyle et diisodécyle		<0,2	<9	
	Dibutyl		<0,1	<0,3	
	Diallyle		<0,01	<0,01	

**4. Ration de contact :**

Le Règlement (UE) n°10/2011 concernant le rapport surface en contact avec la denrée alimentaire / volume, préciser ce ratio : **Ratio [area (dm<sup>2</sup>) / volume (ml)] for overall migrations: 0.95 dm<sup>2</sup> /100 ml and 1 dm<sup>2</sup> /100 ml**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

<sup>3</sup> 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.

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

Suivant EN 1230-2 (avec chocolat lait râpé) + Fiche matériaux organiques – fibres végétales

Support	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Papier carton kraft brun (250 à 337g), mix supports	1,5	<2,5	Conforme

#### A. Méthode

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

#### B. 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.

#### C. Interprétation

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 2,5

#### 6. Conditions d'utilisation:

Les produits mentionnés sont des produits pour contenir et consommer des aliments et des boissons.

Ces produits ne sont pas faits pour stocker de la nourriture ou des boissons pendant des périodes prolongées.

#### 7. Conditions de stockage:

- Les produits mentionnés sont des produits pour consommer des aliments et des boissons.
- Les produits doivent être stockés à l'abri, au sec, éloignés d'une source de chaleur et de l'humidité

La déclaration est basée sur la documentation des fournisseurs de matières premières et du fabricant.

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 : **SOCIETE MR NET**

Fait à **Houdan**, Le **lundi 29 juillet 2019**



**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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les types de contact sont décrits par exemple dans le Règlement (CE) n°10/2011 modifié, Annexe III.

<sup>3</sup> 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.