

Nous certifions que les produits suivants : ARCHIPACK; COOKIPACK; WOKIPACK; AVIPACK; LUXIFOOD; DELIVERIPACK

Composés de : PP translucide anti buée

Nous conseillons un stockage hors gel afin d'éviter tout risque de casse du au choc lors de la manutention.

Sont conformes aux réglementations européennes et françaises qui leur sont applicables, dans leur version en vigueur à ce jour :

En matière d'aptitude au contact alimentaire, et notamment :

- RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- RÈGLEMENT (UE) No 10/2011 DE LA COMMISSION du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (UE) 2020/1245 de la commission du 2 septembre 2020 portant modification et rectification du règlement (UE) N°10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 2023/2006 DE LA COMMISSION du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

En matière d'environnement dans la conception et la fabrication d'emballages, et notamment :

- DIRECTIVE (UE) 2018/852 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018 modifiant la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages
- Décret 98-638, abrogé par le décret 2007-1467 et reclassé dans la partie réglementaire du code de l'environnement: articles R543-42 à R543-52
- EN 13430:2004 Août 2004 Emballage. Exigences relatives aux emballages valorisables par recyclage matière
- EN 13431:2004 Août 2004 Emballage. Exigences relatives aux emballages valorisables énergétiquement, incluant la spécification d'une valeur calorifique inférieure minimale

Nous déclarons que :

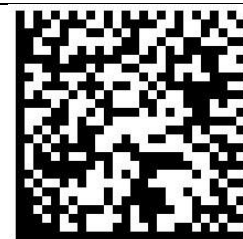
Le matériau référencé ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi, est apte :

Au contact de tous types d'aliments

Facteur de correction : 1

Ratio Surface volume : Nos produits sont des produits standards destinés à tout type de contact alimentaire pour lesquels il n'est pas possible d'estimer la surface réelle en contact pour toutes les applications. En conséquence le rapport surface en contact avec les denrées alimentaires / volume utilisé pour déterminer la conformité du matériau est de 6dm² par kg de denrée alimentaire

Métaux lourds (Directive 94/62 EC) : **Basé sur les tests de laboratoire.**



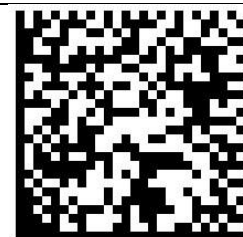
La durée et température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions des essais de migration globale suivantes : (L'essai MG2 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG0, MG1 et MG3.)

Simulant	Durée de la migration	Température de la migration	Commentaires
Acide Acétique à 3% (B)	10 days	40°C	
Ethanol à 50% (D1)	10 days	40°C	
Huile végétale (D2)	10 days	40°C	

L'essai MG2 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG0, MG1 et MG3.

MG0	30 min à 40 °C	Tout contact avec des denrées alimentaires à des températures basses ou à la température ambiante et pendant une courte durée (≤ 30 minutes).
MG1	10 j à 20 °C	Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré.
MG2	10 j à 40 °C	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.
MG3	2 h à 70 °C	Toute condition comprenant le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum, non suivie d'un entreposage de longue durée à température ambiante ou à l'état réfrigéré.
MG4	1 h à 100 °C	Applications à haute température pour tous les simulant à une température maximale de 100 °C..
MG5	soit 2 h à 100 °C ou à la température de reflux, soit 1 h à 121 °C	Applications à haute température à une température maximale de 121 °C

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs et en fonction des fabrications, Le matériau PP translucide anti buée peut contenir les substances suivantes soumises à restrictions :



Numéro référence	Numéro CAS	Substances :	LMS (mg/kg)
39090	/	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine	SML(T) = 1,2 mg/kg expressed as tertiary amine
39815	182121-12-6	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	SML = 0,05 mg/kg
/	7429-90-5	aluminium	SML = 1mg/kg as Aluminium
39120	/	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine hydrochlorides	SML = 1,2mg/kg
38550	882073-43-0	bis(4-propylbenzylidene) propylsorbitol	SML = 5 mg/kg
14020	0000098-54-4	4-tert-butylphenol	SML = 0.05 mg/Kg
46720	0004130-42-1	2,6-di-tert-butyl-4-ethylphenol	SML = 4.8 mg/Kg
55910	736150-63-3	Glycerides, Castor Oil mono-hydrogenates, Acetates	SML =60 mg/kg
74880	84-74-2	phthalic acid, dibutyl ester	SML = 0,3 mg/kg, SML(T) = 60 mg/kg
38560	7128-64-5	2,5-bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	SML = 0,6 mg/kg

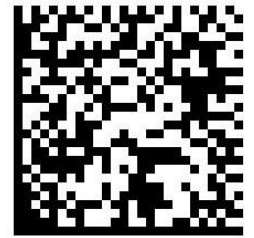
Sur la base des déclarations de nos fournisseurs et en fonction des fabrications, Le matériau **PP translucide anti buée** peut contenir les additifs à double fonctionnalité suivants :

Numéro E	Numéro CAS	Nom Additif :
E470a	/	sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (E470a)
E470	1592-23-0	calcium stearate
E470b	/	magnesium salts of fatty acids (E470b)
E475		polyglycol ester of fatty acids
E304		Ascorbyl Palmitate (E304)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs et en fonction des fabrications, Le matériau **PP translucide anti buée** peut contenir les matériaux recyclés suivants :

- Non concerné

Pour les emballages contenant du carton, fibre végétale ou papier, veuillez trouver ci-dessous les tests de migration spécifiques réalisés selon les recommandations et règlements applicables :



26240 BEAUSEMBLANT

Produit non concerné par les tests des papiers, cartons ou fibres végétales

Substance	N° de CAS		
Non concerné			

Références concernées :

Désignation	Famille	Reference
Couvercle PP clarifié	ARCHIPACK	COVBCK2
COUVERCLE PLAT ARCHIPACK PO	ARCHIPACK	COVBCK1
PAQUETS COUVERCLES PO ARCHIPACK	ARCHIPACK	COVBCK1M30
COUVERCLE HAUT ARCHIPACK GO	ARCHIPACK	COVBCK2H20
PAQUETS COUVERCLES GO ARCHIPACK	ARCHIPACK	COVBCK2M30
PAQUETS COUVERCLE TGO ARCHIPACK	ARCHIPACK	COVBCK3M30
COUVERCLE COOK800-1000PP Anti buée	COOKIPACK	COVCOOK1000TP
COUVERCLE COOK1250 PP Anti buée	COOKIPACK	COVCOOK1250TP
COUVERCLE COOK250-450PP BOMBÉ Anti buée	COOKIPACK	COVCOOK450TP
COUVERCLE COOK400-600PP Antu buée	COOKIPACK	COVCOOK600TP
COUVERCLE POUR WOK 900 CC et 2300 CC POUR RECONDITIONNEMENT	WOKIPACK	XCOVWOKTP2300
COUVERCLE POUR WOK 500CC POUR RECONDITIONNEMENT	WOKIPACK	XCOVWOKTP500
COUVERCLE POUR WOK 750CC POUR RECONDITIONNEMENT	WOKIPACK	XCOVWOKTP750
Couvercle PP anti buée pour AVI6	AVIPACK	XCOVAVI6TP
Couvercle PP anti buée pour AVI7	AVIPACK	XCOVAVI7TP
COUVERCLE COOK800/1000H70 PP Anti Buée	COOKIPACK	CVCOOK1000TPH70
COUVERCLE COOK1250H80 PP Anti Buée	COOKIPACK	CVCOOK1250TPH80
Couvercle PP pour LUXIFOOD	LUXIFOOD	COVBC900TP
Couvercle PP pour LUXIFOOD	LUXIFOOD	COVBC850TP
Couvercle PP pour LUXIFOOD	LUXIFOOD	COVBC1200TP
couvercle PP pour LUXIFOOD	LUXIFOOD	COVBC600TP
COUVERCLE COOK1250TP2C - PP Anti Buée	COOKIPACK	COVCOOK1250TP2C
COUVERCLE COOK1250 PP AB	COOKIPACK	XCOVCOOK1250TP
COUVERCLE COOK1250 3 COMP. PP AB	COOKIPACK	COVCOOK1250TP3C
Couvercle Anti buée pour Deliveripack 950 ml	DELIVERIPACK	XCOVTA1723TP
Couvercle Anti buée pour Deliveripack 500 ml	DELIVERIPACK	XCOVTA1414TP
Couvercle Anti buée pour Deliveripack 750 ml	DELIVERIPACK	XCOVTA1419TP
COVTA950 2 COMPARTIMENTS PP AB TRANSPARENT	DELIVERIPACK	XCOVTA1723TP2C

Toutefois 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 au niveau industriel ou commercial 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.

Ce certificat est destiné à être délivré aux clients et utilisateurs qui en feront la demande.

Cette déclaration prend effet à partir de la date figurant ci-dessous pour une durée maximale de trois ans. Elle annule toute déclaration antérieure. Elle sera modifiée lorsqu'interviendront des changements substantiels dans la fabrication du produit, en mesure de changer certaines conditions essentielles requises par la conformité, ou lorsque les références réglementaires susmentionnées seront modifiées.

Fait à Beausemblant, Le 05/01/2023

Abdellaoui Djamel
Responsable Qualité



P.S : Détail des éléments sur lesquels est basée cette déclaration :

- | | |
|---|-----|
| . Attestation(s) des fournisseurs de matières premières :
(Composant le matériau objet de l'attestation) | Yes |
| . Analyse de métaux lourds : | Yes |
| . Analyse de migration globale : | Yes |
| . Analyse de migration spécifique (substances soumises à limitation) : | Yes |
| . Présence de matériaux recyclés suivant règlement 282/2008, | No |
| . Présence de matériaux actifs ou intelligents suivant règlement 450/2009 | No |
| . Autres : | |



26240 BEAUSEMBLANT

CERTIFICAT DE CONFORMITE

Page 6/6

