

**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 :

DESIGNATIONS	REFERENCES	
KIT Couverts bois	KIT 4/1 BOIS	

**Indiquer les composants du (ou des) matériau(x) constituant la structure de l'objet :**

Famille du matériau	Aluminium	Bois	Papier/carton	Plastique
		X		

**Déclaration émise le :** 08/09/2020

**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 ;
- Décret n°2007-766 du 10 mai 2007 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
- Note d'information n°2012-93 de la DGCCRF ; matériaux au contact des denrées alimentaires – cas du bois

- 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)
  - f) 1 mg/kg = 0.0001%

**COUVERTS**

**4. Inertie organoleptique - test olfactif + test gustatif**

Suivant EN 1230-2 :

Test avec Chocolat

Test	Durée	T°C	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Odeur sensorielle	48 heures	23°C	0	2,5	Conforme
Goût sensoriel			0	2,5	Conforme

**a. Méthode**

Test réalisé selon le Test sensoriel, odeur et goût

### b. 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

Suivant Décret n°2007-766 du 10 mai 2007 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 et la Note d'information n°2012-93 de la DGCCRF ; matériaux au contact des denrées alimentaires – cas du bois.

### 5. Migration spécifique des phtalates

Méthode d'essai: La préparation des échantillons en référence à EN13130-1; analyse a été réalisée par GC-MS

Ratio de contact : 6 dm<sup>2</sup>/kg

	Simulants	Durée	T°	Limites mg/kg	Limites détectables (MDL) mg/kg	Résultats
Dibutyl Phthalate (DBP)	Isooctane	0,5 heure	40 °C	0,3	0,05	ND
Benzybutyl Phthalate (BBP)				30	0,25	ND
Di (2-ethylhexyl) Phthalate(DEHP)				1,5	0,25	ND
Diisononyl phthalate + Diisodecyl phthalate (DINP + DIDP)				9	2	ND
Diallyl Phthalate(DAP)				0,01	0,01	ND

### 6. Migration spécifique des Métaux lourds extractibles :

Méthode d'essai : Suivant EN 647 (extraction à chaud) Analyse par ICP-MS

	Unité	MDL	Résultats
Lead(Pb)	mg/kg	0,05	ND
Cadmium(Cd)		0,05	ND
Mercury (Hg)		0,1	ND

### 7. Teneur en formaldéhyde :

Méthode d'essai : Suivant EN 13130-1 :2004 Analyse par UV-Vis

Volume : 6dm<sup>2</sup>/kg

Simulant	Durée	T°	Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
Acide Acétique 3% W/V	2 Heures	70°C	0,3	15	Conforme

### 8. Teneur en pentachlorophénol PCP :

Méthode d'essai : Suivant ISO 17070 :2015 Analyse par CG-ECD ou GC-MS

Limites autorisées (mg/kg)	MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
0,1	0,05	Non détecté	Conforme

### 9. Teneur en Polychlorinated Biphenyls PCBs:

Méthode de test : méthode interne à SGS avec référence EPA 8082A :2007 & EPA 8270E :2017)

Limites autorisées (mg/kg)	MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
2	2	Non détecté	Conforme

### Notes :



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

- A) PCB tested : 2,2',5' Trichlorobiphenyl (PCB-18), 2,4,4' Trichlorobiphenyl (PCB-28), 2,2',5,5' Tetrachlorobiphenyl (PCB-52), 2,2',4,5,5' Pentachlorobiphenyl (PCB-101), 2,2',3,4,4',5' Hexachlorobiphenyl (PCB-138), 2,2',4,4',5,5' Hexachlorobiphenyl (PCB-153) and 2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB-180)
- B) Limite autorisée par la note d'information n°2012-93 de la DGCCRF

## 10. 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	X	
Où :		
Denrées à caractère hydrophile (contact physique/mouillage aqueux)		
Denrées sèches et non grasses (y compris denrées acides, alcoolisées et congelés)		
Denrées grasses (contact physique avec des 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		

## 11. Conditions d'utilisations :

Température de contact courte de 0 à 100°C

## 12. Certification FSC :

L'usine de fabrication utilise du bois certifié FSC issus des forêts certifiées FSC sont contrôlés depuis leur origine, tout au long du processus de fabrication et jusqu'à leur conditionnement.

## 13. Les produits étant en 100% bois nu ils sont par nature :

- Biodégradables.
- Compostables

## SERVIETTE PAPIER

Le fabricant déclare que les serviettes sont conformes à :

- Norme DIN 10955 : 2004-Examen sensoriel test d'odeur et de goût.
- Norme EN 645 : 1993 (cool water extraction), l'analyse a été réalisée par UV-Vis et ICP-OES/ICP-MS-Métaux lourds extractibles.
- Norme EN 645 : 1994 (cold water extraction), l'analyse a été réalisée par UV-Vis Formaldéhyde extractible.
- Norme EN 13130-1 : 2004, l'analyse a été réalisée par GC-MS - Migration spécifique de la benzophénone.

Les serviettes conviennent aux denrées alimentaires suivantes :

- Sèches
- Humide
- Alcoolique
- Grasseuse
- Acidique

## SACHE PAPIER

Tests en accord avec Résolution ResAP(2002)1 sur les matières et articles en papier et carton destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

## 14. Inertie organoleptique - test olfactif + test gustatif

Suivant DIN 10955 après extraction  
Simulant : eau distillée

Test	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Odeur sensorielle	0	2,5	Conforme
Goût sensoriel	0	2,5	Conforme

**a) Méthode**

Test réalisé selon le Test sensoriel, odeur et goût

**b) 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

**15. Migration spécifique métaux lourds extractibles**

**Méthode de test :** Suivant EN 645 :1993 (extraction à froid) Analyse par UV-Vis et ICP-OES/ICP-MS

	Unité	Résultats	Conclusion
Lead(Pb)	Mg/dm <sup>2</sup>	ND	Conforme
Cadmium(Cd)		ND	Conforme
Chromium (Cr)		ND	Conforme

**16. Migration spécifique teneur en pentachlorophenol PCP :**

**Méthode de test :** Suivant LFBG §64 BLV B 82.02.8-2001 Analyse par GC-MS

MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
0,1	Non détecté	Conforme

**17. Migration spécifique benzophénone:**

**Méthode de test :** Suivant EN 13130-1 :2004 Analyse par GC-MS

MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
0,2	Non détecté	Conforme

**18. Migration spécifique en 4-méthylbenzophenone:**

**Méthode de test :** Suivant EN 13130-1 :2004 Analyse par GC-MS

MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
0,2	Non détecté	Conforme

**19. Teneur en formaldéhyde extractible:**

**Méthode de test :** Suivant EN 645 :1994 (extraction à froid) ) et EN 1541 :2001 Analyse par UV-Vis

MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
0,1	Non détecté	Conforme

**20. Transfert des agents antimicrobiens :**

EN 1104 2005, Papiers et cartons destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires -  
Détermination du transfert constituants antimicrobiens

	Résultats	Conclusion
Bacillus subtilis	Pas zone d'inhibition	Conforme
Aspergillus niger	Pas de zone d'inhibition	Conforme

**21. Conditions de stockage des kits couverts**

- Les produits mentionnés sont des produits pour consommer des aliments.
- Les produits ne sont pas prévus pour un contact à long terme avec la nourriture.

- Stockage au sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, éloigné de toutes sources de produits pouvant altérer le produit
- Temps de stockage < 2 années
- Température de stockage > 15 ° C ; < 25° C

## **22. Récupérabilité :**

Les matériaux sont récupérables/recyclables :

- Par recyclage du matériau (norme EN 13430). Les produits sont recyclables ils doivent être déposés, vidés, dans les bacs de tris correspondants.
- 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.

Le logo Triman ( loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire : AGECE)  sur les saches et cartons indiquent que le produit peut se recycler suivant les consignes de votre ville et/ ou département.

Les produits doivent être placés vidés (sans nourriture ou déchet) dans les bacs de tris correspondants et suivre les consignes de tris de votre ville ou département.

## **23. La traçabilité de l'information**

Comme requis par le règlement (CE) 1935/2004, Article 17, Le fournisseur d'Aluplast a mis en place des systèmes nécessaires, des dossiers et des procédures pour assurer la traçabilité des articles

---

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

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.
- 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 5 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.



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

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 **08/11/2023**