



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	
POT A SAUCE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	POS 6 FC	
COUVERCLE POUR POT A SAUCE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	COUV POS 6 FC	

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 : **Bagasse (fibre de canne à sucre)**

Déclaration émise le : 23/05/2023

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 ;
- Fiche MCDA Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Notes :

- (1) mg/dm² = milligramme par décimètre carré
- (2) mg/kg = milligrammes par kilogramme
- (3) °C = degré Celsius
- (4) < = inférieur à
- (5) MDL = Limite de détection de méthode
- (6) ND = Non détecté (< MDL)

4. Analyses de migration globale

Méthode de test suivant EN 1186

Simulants	Conditions	Limite mg/dm ²	Résultat mg/dm ²
Acide acétique	2 heures 70°C	<10	<9.5
Ethanol à 10%	2 heures 70°C	<10	<3
Ethanol 95%	2 heures 60°C	<10	<6.5

¹ La présente déclaration, basée sur le modèle ANIA 2019, 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

Isooctane	0.5 heures 40°C	<10	<5.7
-----------	-----------------	-----	------

La tolérance analytique des simulants évaporables est de 2 mg/dm² ou 12mg/kg.

La tolérance analytique du simulant d'huile d'olive est de 3 mg/dm² ou 20 mg/kg.

5. Migration spécifique des phtalates

Méthode d'essai : En référence à la norme EN 15519, l'analyse a été effectuée par GC-MS

Substances	CAS N°	Condition d'essai	Limites mg/kg	Résultats mg/kg
Benzyl Butyl Phthalate(BBP)	85-68-7	95% Ethanol, 60 °C 2 heures	3	ND
Bis-(2-ethylhexyl) Phthalate(DEHP)	117-81-7		0.3	ND
Dibutyl phthalate(DBP)+ Diisobutyl Phthalates (DIBP)	-			ND
Diisononyl phthalate+Diisodecyl phthalate(DINP+DIDP)	-			ND
Conclusion		Conforme		

6. Réticulants/photoinitiateurs d'encres

Méthode d'essai : En référence à la norme EN 15519, l'analyse a été effectuée par GC-MS

95% Éthanol, 60 °C 2 heures.

	CAS No.	Limite	Unité	MDL	Résultats
4-methylbenzophenone	134-84-9	-	mg/kg	0.1	ND
Benzophenone	119-61-9	-	mg/kg	0.1	ND
4-hydroxybenzophenone	1137-42-4	-	mg/kg	0.5	ND
Sum of 3 items above	-	0.6	mg/kg	-	ND
Hydroxycyclohexyl (phenyl) ketone	947-19-3	ND	mg/kg	0.01	ND
Ethylanthraquinone	84-51-5	ND	mg/kg	0.01	ND
2-ethylhexyl 4-(dimethylamino) benzoate	21245-02-3	2.4	mg/kg	1.0	ND
Ethyl-4-(dimethylamino)-benzoate	10287-53-3	0.05	mg/kg	0.01	ND
Isopropylthioxanthone	5495-84-1	0.05	mg/kg	0.01	ND
Conclusion					Conforme

7. Migration spécifique : Bisphénol A

Méthode d'essai : En référence à la norme EN 15519, l'analyse a été effectuée par LC-MS et LC-MS-MS

	Méthodes d'analyse	MDL mg/kg	Résultat mg/kg	Conclusion
CAS 80-05-7	EN 15519	0.01	ND	Conforme

8. Migration spécifique de l'amine aromatique primaire (total) AAP

Méthode d'essai : En référence à la norme EN 647, l'analyse a été effectuée par UV-Vis

	MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Migration spécifique de l'Amine Aromatique Primaire	0,002	ND	Conforme

9. 5 extractables PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbures)

Méthode d'essai : En référence à la norme EN 15519, l'analyse a été effectuée par GC-MS.

	Conditions	Limites	Résultats
Benzo (a) anthracène	2h 60°C Ethanol 95%	<0.001 mg/kg	ND mg/kg
Chrysène		<0.001 mg/kg	ND mg/kg
Benzo (b) fluoranthène		<0.001 mg/kg	ND mg/kg
Benzo (a) pyrène		<0.001 mg/kg	ND mg/kg
Somme		<0.001 mg/kg	ND mg/kg
Conclusion		Conforme	

10. MOSH et MOAH extractibles

Méthode d'essai : En référence à la norme EN645, l'analyse a été effectuée par GC-FID & GC-MS.

	Unité	MDL	Résultats
Extractable MOSH	mg/kg	0.15	ND
Extractable MOAH	mg/kg	0.15	ND

Huile minérale

Méthode d'essai : En référence à JRC GL 2019(JRC115694), , l'analyse a été effectuée par GC-FID/MS.

	Unité	MDL	Résultats
MOSH(C16-C35)	mg/kg	5	ND
MOAH(1-7 aromatic rings)	mg/kg	5	ND
MOAH(3-7 aromatic rings)	mg/kg	1	ND

11. Teneur en métaux extractibles

Méthode d'essai : En référence à EN 647, l'analyse a été effectuée par ICP-MS

	MDL (mg/kg)	Limites (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Teneur en Plomb extractible	0,005	0,001	ND	Conforme
Teneur en Mercure extractible	0,002	0,003	ND	

12. Teneur en pentachlorophénol (PCP) :

Méthode d'essai : En référence à ISO 15320, papiers et cartons

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

13. Teneur en Fluor :

Méthode d'essai : En référence à EN15408,

	MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Fluorine (F)	50	< MLD	Conforme

Les exigences de l' EN 13432 prévoit une limite de 100 mg/kg.

14. Azurants optiques :

Méthode d'essai : En référence à EN 648 : Papier et carton destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires - Détermination de la solidité du papier et du carton blanchis par des agents d'azurage fluorescents

Simulants	Durée	T°	Résultats	Conclusion
Colour fatness to acetic acid	24 heures	23+/-2°C	Grade 5	Conforme
Colour fatness to fat/oil	24 heures	23+/-2°C	Grade 5	Conforme

L'échelle de gris est basée sur l'échelle de 5 étapes de 1 à 5, où 1 est mauvais et 5 est bon.

15. Inertie organoleptique : Test de Robinson

Méthode d'essai : En référence à la norme DIN 10955

Test	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Odeur sensorielle (échelle d'intensité)	0	2,5	Conforme
Goût sensoriel (échelle d'intensité)	0	2,5	Conforme
Durée	2 heures		
Température	70°C		

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



DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES¹

4 : fort goût étranger

16. Détermination du transfert des constituants antimicrobiens

Méthode d'essai : En référence à la norme EN1104

	Résultats	Conclusion
Zone d'inhibition : souche Bacillus subtilis ATCC 6633	absent	Conforme
Zone d'inhibition : souche Aspergillus niger ATCC 6275	absent	

Absent indique l'absence de constituants antimicrobiens qui inhibent la croissance des bactéries et des champignons testés

17. Teneur en polychlorobiphényles (PCB) :

Méthode d'essai : En référence à EN ISO 15318 , papiers et cartons - Détermination de 7 polychlorobiphényles (PCB) spécifiés

	MDL (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Somme du PCB	0,05	ND	Conforme

18. Teneur en Formaldéhyde :

Méthode d'essai : En référence à EN 647

	Résultats (mg/dm ²)	Conclusion
Formaldéhyde	<0.5	Conforme

19. Teneur en Glyoxal :

Méthode d'essai : En référence à EN 54603 Essais des papiers, cartons et des pâtes - Détermination de la teneur en glyoxal

	MDL (mg/dm ²)	Résultats (mg/dm ²)	Conclusion
Glyoxal	0,2	<0.2	Conforme

20. Pigments colorants :

Test non requis car les produits ne sont pas colorés et fabriqués en fibre vierge.

21. 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 grasse (y compris denrées acides, alcoolisés 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		

Conditions d'utilisations :

- Température de contact avec les aliments liquides ou solides maximum 100°C
- Utilisation dans le four à micro-ondes / four à convection puissance en dessous de 3,5 kW avec de la nourriture, durée en dessous de 5 minutes. Ne pas utiliser à vide

22. Condition de stockage

- Les produits mentionnés sont des produits pour contenir et consommer des aliments.
- Ces produits ne sont pas faits pour stocker de la nourriture pendant des périodes prolongées.
- Ils doivent être stockés dans l'emballage d'origine (sans descellement) de la sachet dans un endroit sec isolé des intempéries, dans un environnement sec et sans poussière, éloigné d'une source de chaleur et de l'humidité ou de quelque source qui pourrait déclencher le

processus de dégradation. Température de stockage entre 5°C (mini) et 40°C (maxi) avec une humidité relative inférieure à 80%,

- Afin d'éviter que le processus se déclenche, ils ne peuvent pas être stockés à long terme, nous conseillons une utilisation dans les 2 ans après la date de production, sous réserve que les conditions de stockage soient respectées.

23. Récupérabilité

Le matériau papier /carton est récupérable/recyclable :

- Par recyclage du matériau (norme EN 13430). Les produits en carton triés et vidés peuvent être recyclés 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. La consigne de tri peut varier suivant les régions et ou départements.
- La récupération d'énergie : Matériau valorisable 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.

24. 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.

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 ALIMENTAIRES¹

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**