



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

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 : *Spatules en bois*

SPAT BOIS 140 SPAT BOIS 178

Et caractérisé comme suit :

- Famille du matériau: Bois
 - Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : Bois
- 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 ;
 - Règlement (UE) n° 995/2010 du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 établissant les obligations des opérateurs qui mettent du bois et des produits dérivés sur le marché Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

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)² :

- 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 surgelée 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,

Température de contact
0 à 100°C

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:

1. Teneur en Arsenic :

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

¹ 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.

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

³ 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.

2. Teneur en formaldéhyde:

Suivant EN 13130-1 :2004

Simulant	Durée	T°C	Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
Acide Acétique 3% W/V	1 Heure	100°C	<0,4	<15	Conforme

3. Teneur en pentachlorophénol PCP :

Suivant LFGB paragraphe 64 B VL B 82.02.8 -2001

Résultats (mg/kg)	Limites autorisées (mg/kg)	Conclusion
Non détecté	<0,15	Conforme

4. Teneur en pesticides :

Suivant US EPA méthode 8081B, 3620B,3630C ;

Annex I: List of Pesticides with Detection Limits

<u>Pesticide</u>	<u>CAS No.</u>	<u>Detection Limit (mg/kg)</u>	<u>Pesticide</u>	<u>CAS No.</u>	<u>Detection Limit (mg/kg)</u>
Azinophosmethyl	86-50-0	0.05	Hexachlorobenzene	118-74-1	0.05
Azinophosethyl	2842-71-9	0.05	α-Hexachlorocyclohexane	319-84-6	0.05
Aldrine	309-00-2	0.05	β-Hexachlorocyclohexane	319-86-7	0.05
Bromophos-ethyl	4824-78-6	0.05	δ-Hexachlorocyclohexane	319-88-8	0.05
Carbaryl	63-26-2	0.2	Lindane (γ-HCH)	58-89-9	0.05
Chlordane	57-74-9	0.2	Malathion	121-75-5	0.2
Chlordimeform	6164-98-3	0.5	Metamidophos	10266-92-6	0.2
Coumaphos	56-72-4	0.05	Methoxychlor	72-43-5	0.05
Cyfluthrin	68369-37-5	0.2	Mirex	2386-86-6	0.05
Cyhalothrin	91465-08-6	0.05	Monocrotophos	6923-22-4	0.2
Cypermethrin	52316-07-8	0.05	Parathion	56-38-2	0.05
DEF	78-48-8	0.2	Parathion-methyl	298-00-0	0.2
Deltamethrin	52918-63-5	0.05	Propethamphos	31218-83-4	0.5
2,4'-DDD	53-19-0	0.05	Profenophos	41198-08-7	0.05
4,4'-DDD	72-64-8	0.05	Quinalphos	13693-03-8	0.2
2,4'-DDE	3424-82-6	0.05	Toxaphen (Camphechlor)	8001-35-2	0.2
4,4'-DDE	72-65-9	0.05	Trifluralin	1582-09-8	0.2
4,4'-DDT	50-29-3	0.05	2,4,5-T	93-76-5	0.5
2,4'-DDT	789-02-6	0.05	2,4-D	94-76-7	0.5
Diazinon	333-41-5	0.2	Captafol	2426-06-1	0.05
Dicrotophos	141-66-2	0.2	Chlorfenvinphos	470-90-6	0.05
Dieldrine	60-57-1	0.05	Dichlorprop	120-36-5	0.5
Dimethoate	60-51-5	0.05	Dinoseb and salts	88-86-7	0.5
α-Endosulfan	959-98-8	0.05	MCPA	94-74-6	0.5
β-Endosulfan	33213-66-9	0.05	MCPB	94-81-5	0.5
Endrine	72-20-8	0.05	Mecoprop	93-66-2	0.5
Esfenvalerat	66230-04-4	0.05	Phosdrin / Mevinphos	7786-34-7	0.5
Fenvalerate	51630-68-1	0.05	Perthane	72-66-0	0.2
Heptachlor	76-44-8	0.05	Strobane	8001-60-1	0.2
Heptachlorepoxyde	1024-67-3	0.05	Telodrine	297-78-9	0.2
Isodrine	465-73-6	0.2	TeCP	935-95-6	0.05
Kelévane	4234-79-1	0.2			
Kepone	143-60-0	0.2			

¹ 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.

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

³ 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 :

Suivant DIN 10955

Test	Durée	T°C	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Odeur sensorielle	1 heure	100°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

6. Les produits étant en bois ils sont par nature :

- Compostables
- Biodégradables.

7. Conditions de stockage:

- 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

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 : **MR NET/ GROUPE CERCLE VET**

Fait à Houdan, Le jeudi 10 janvier 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

¹ 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.

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

³ 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.