



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

## 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
ASSIETTE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	AFC 155
ASSIETTE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	AFC 180
ASSIETTE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	AFC 230
ASSIETTE EN FIBRE DE CANNE NATURE ET CREATION	AFC 260

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 : 18/01/2019

## 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
- Certification HOME COMPOST de TUV AUSTRIA S1189

Cette déclaration de conformité a été établie au vu des éléments suivants (cocher la ou les cases correspondantes)

- Déclarations des fournisseurs de matières premières (composant le matériau/objet)  
 Déclarations de l'usine de fabrication  
 Analyses de migration globale (si concerné)

## 4. Inertie organoleptique : Test de Robinson

Test	Résultats	Limites autorisées	Conclusion
Odeur sensorielle (échelle d'intensité)	1	2,5	Pass
Goût sensoriel (échelle d'intensité)	1	2,5	Pass

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2,5

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

### a. 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 23°C + 2°C durant 48 h

Après 48 heures, le chocolat est dégusté et son goût comparé à celui du chocolat provenant d'un essai à blanc.

**b. INTERPRETATION**

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

**5. Transfert des constituants Antimicrobiens**

Suivant EN 1104 :2005

	Résultats	Conclusion
Zone d'inhibition : souche Bacillus subtilis ATCC 6633	<1	Pass
Zone d'inhibition : souche Aspergillus niger ATCC 6275	<1	

**6. Teneur en pentachlorophénol (PCP) :**

Suivant EN ISO 15320 Pâtes, papiers et cartons - Dosage du pentachlorophénol dans un extrait aqueux

	Limites détectables (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
PCP	0,1	ND	Pass

**7. Teneur en polychlorobiphényles (PCB) :**

Suivant EN ISO 15318 Pâtes, papiers et cartons - Détermination de 7 polychlorobiphényles (PCB) spécifiés

	Limites détectables (mg/kg)	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Somme du PCB	0,05	ND	Pass

**8. Teneur en Formaldéhyde :**

Suivant EN 1541 : 2001 Paper and board intended to come into contact with foodstuffs - Determination of formaldehyde in an aqueous extract

	Résultats (mg/kg)	Conclusion
Formaldéhyde	<0.5	Pass

**9. Teneur en Glyoxal :**

Suivant EN 54603 Essais des papiers, cartons et des pâtes - Détermination de la teneur en glyoxal

	Limites détectables (mg/dm <sup>2</sup> )	Résultats (mg/dm <sup>2</sup> )	Conclusion
Glyoxal	0,2	<0.2	Pass

**10. Teneur en métaux :**

Suivant EN 647 :1994 Papier et carton destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Préparation d'un extrait aqueux à chaud

	Résultats(mg/kg)	Conclusion
Cadmium	<0.1	Pass
Plomb	<0.5	
Mercure	<0.1	
Chrome VI	<0.25	

**11. Azurants optiques :**

Suivant 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	Résultats	Conclusion
Méthode A		
Colour fatness to water	Grade 5	Pass
Colour fatness to acetic acid	Grade 5	Pass
Colour fatness to saliva solution	Grade 5	Pass
Colour fatness to fat/oil	Grade 5	Pass

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

## 12. 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 Attention matière grasse non pure et ou seule	<b>X</b>	
Où :		
Denrées sèches et assimilées		
Denrées humides/produits aqueux		
Denrées acides		
Denrées alcooliques		
Denrées congelées et surgelées		
Glaces alimentaires		
Denrées grasses : <i>pas de matière grasse ou huile pure et/ou seule, produits marinés et conservées à l'huile Attention les sauces et autres liquides peuvent faire des tâches après un contact prolongé</i>		
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

## 13. 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, éloignés d'une source de chaleur et de l'humidité ou de quelconque 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.

## 14. Certificat OK COMPOST HOME de TÜV AUSTRIA

Etant donné le relativement faible volume de déchets, la température dans un bac à compost dans un jardin est plus basse et moins constante que dans un centre de compostage industriel. Le compostage à domicile est donc un processus plus difficile et plus lent.

La réponse innovante de TÜV AUSTRIA à ce défi est la certification OK compost HOME qui garantit une biodégradation complète dans ces conditions particulières telles que pour le compostage à domicile nos produits sont certifiés OK COMPOST HOME



### **15. 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.

### **16. 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 ALIMENTAIRES<sup>1</sup>

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 **mardi 30 août 2022**