



Nous certifions que les produits suivants : RONDOPACK

Composés de : Carton blanc

Stockage à l'abri du soleil ou de quelque source de chaleur.

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
 - Résolution AP (89) 1 relative à l'utilisation des colorants dans les matériaux plastiques entrant 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
 - Note d'information n ° 2014-108 du 5 juin 2014 relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Il remplace la Note d'Information N ° 2004-64 du 6 mai 2004.
 - BfR Recommandation XXXVI (Papier et carton pour le contact alimentaire).
- DGCCRF - Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

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

- DIRECTIVE 94/62/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballages
- 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
- 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
- NF EN 13432 Novembre 2000 Emballage - Exigences relatives aux emballages valorisables par compostage et biodégradation

Nous déclarons que :

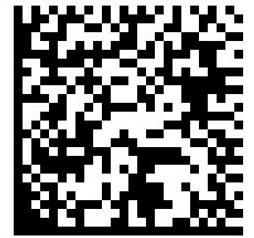
Le matériau référencé ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi, est apte :

Non concerné

Facteur de correction : N/A

Ratio Surface volume :

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



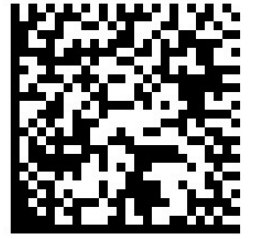
La durée et température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions des essais de migration globale suivantes : ()

Simulant	Durée de la migration	Température de la migration	Commentaires
Non concerné			

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 (\leq 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 Carton blanc peut contenir les substances suivantes soumises à restrictions :

Numéro référence	Numéro CAS	Substances :	LMS (mg/kg)
n/a	n/a	n/a	n/a



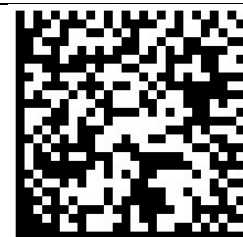
Sur la base des déclarations de nos fournisseurs et en fonction des fabrications, Le matériau **Carton blanc** peut contenir les additifs à double fonctionnalité suivants :

Numéro E	Numéro CAS	Nom Additif :
n/a	n/a	n/a

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs et en fonction des fabrications, Le matériau **Carton blanc** 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 :



Test de migration des phtalates et autres plastifiants

Usage de fibres recyclées Papiers et cartons enduits/ recouverts d'une matière plastique, en particulier PVC

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
phtalate de benzylbutyle (BBP)	85-68-7	< 3 mg/Kg (d'aliment / of food)	
bis(2-éthylhexyl) phtalate (DEHP)	117-81-7	< 0.3 mg/Kg (d'aliment / of food)	
Somme de la migration (di-isobutyle phtalate (DIBP) + dibutyle phtalate (DBP))	201-553-2 / 201-557-4	< 0.012 mg/Kg (d'aliment / of food)	
Somme de la migration di-isononyl phtalate (DINP) + di-isodecyle phtalate (DIDP)	28553-12-0 / 26761-40-0	< 0.9 mg/Kg (d'aliment / of food)	

Test de migration Bisphénol A

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Bisphénol A	80-05-7	0.05 mg/Kg (d'aliment / of food)	

Test Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

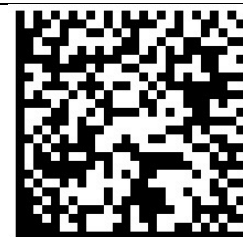
Papiers et cartons imprimés/colorés/collés. Usage de fibres recyclées

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Somme de la migration du : benzo [3,4] pyrène benz(a) anthracène benz(b) fluoranthène chrysène	50-32-8	< 0.001 mg/Kg	

Test des métaux extractibles 'extraction à l'eau froide'

Selon le contact alimentaire allemands, articles d'usage quotidien code d'alimentation du 1er septembre 2005 (LFGB), sections 30 et 31 avec amendements et recommandation BFR - métaux lourds extractible

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Plombs extractible	7439-92-1	10 µg/L	
Cadium extractible	7440-43-9	5 µg/L	
Aluminium extractible	7429-90-5	1000 µg/L	
Chrome (III) extractible	7440-47-3	0.004 mg/dm ²	
Chrome (VI) extractible		Absent mg/dm ²	

**Test des métaux extractibles (Selon la fiche DGCCRF MCDA N°4 (V02 – 01/01/2019)**

En cas de contact prévisible avec des denrées aqueuses/acides (sauces, aliments à base de tomates...) Présence d'un enduit/revêtement minéral

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Plomb (Pb)	7439-92-1	0.010 mg/Kg (d'aliment / of food)	
Mercuré (Hg)	7439-97-6	0.003 mg/Kg (d'aliment / of food)	

Test du Formaldéhyde extractible 'extraction à l'eau froide' (Selon le contact alimentaire allemands, articles d'usage quotidien code d'alimentation du 1er septembre 2005 (LFGB), sections 30 et 31 avec amendements et recommandation BFR - Formaldéhyde extractible)

Dans le cas où des fibres recyclées sont utilisées (contact aliments sec, humide ou gras)

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Formaldéhyde extractible	50-00-0	1 mg/dm ²	

Test du Glyoxal extractible Selon le contact alimentaire allemands, articles d'usage quotidien code d'alimentation du 1er septembre 2005 (LFGB), sections 30 et 31 avec amendements et recommandation BFR - glyoxal extractible

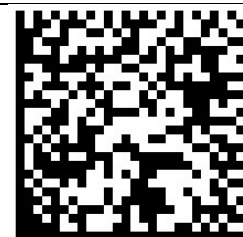
Dans le cas où des fibres recyclées sont utilisées (contact aliments sec, humide ou gras)

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Glyoxal extractible		1.5 mg/dm ²	

Test du Pentachlorophénol (PCP) Norme EN ISO 15320 : 2011. Limite de migration selon la note DGCCRF N°2004-64.

Dans le cas où un traitement au PCP est utilisé

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Comments
Pentachlorophénol (PCP)	87-86-5	<0.10 mg/Kg	



26240 BEAUSEMBLANT

Test des azurants optiques dans un extrait d'eau froide (Selon la fiche DGCCRF MCDA N°4 (V02 – 01/01/2019) sur les matériaux organiques à bases de fibres Végétales)

Présence d'agents de blanchiment optique.

Contact prévisible avec : Denrées à caractères hydrophiles contact humides et aqueuses / Denrées grasses.

Substance	N° de CAS	Limite de migration / Migration Limit	Commentaires / Commentaires
Eau distillée		Obtention de la note de 5 / Level 5	
Acide acétique 3%		Obtention de la note de 5 / Level 5	
Solution alcaline pH=8.6		Obtention de la note de 5 / Level 5	
Huile d'olive		Obtention de la note de 5 / Level 5	

Examen sensoriel (Test en triangle, 6 testeurs, 48h à 20°C (gout: Norme NF EN 1230-2), 24h à 20°C (odeur Norme NF EN1230-1)

Pas d'altération des propriétés organoleptiques

Les papiers et cartons ne doivent pas altérer les caractéristiques organoleptiques (goût, odeur, couleur...) des aliments.

Contact prévisible avec : Denrées à caractères hydrophiles contact humides et aqueuses / Denrées sèches et non grasses / Denrées grasses.

Substance	N° de CAS	Valeur limite / Limit value	Commentaires / Commentaires
Analyse sensoriel goût (fromage)		Max 2,5	
Analyse sensoriel odeur (Fromage)		Max 2,5	
Analyse sensoriel goût (concombre)		Max 2,5	
Analyse sensoriel odeur (concombre)		Max 2,5	

Transfert des agents microbiens (Selon les recommandations du BFR 36 §11 et de la fiche DGCCRF MCDA N°4 (V02 – 01/01/2019) sur les matériaux organiques à bases de fibres végétales)

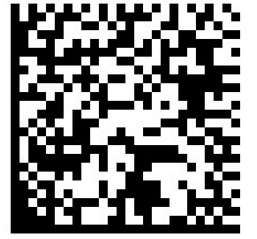
Il est recommandé de ne pas utiliser des pigments et colorants dans les papiers et cartons utilisés pour des applications de cuisson ou de filtration/remplissage à chaud (papiers de cuisson, sachets de cuisson, sachets de thé, filtres à café...).

Contact prévisible avec : Denrées à caractères hydrophiles contact humides et aqueuses / Denrées grasses.

Substance	N° de CAS	Valeur limite / Limit value	Commentaires / Commentaires
Aspergillus niger		< 2	
Bacillus subtilis		< 2	

Références concernées :

Désignation	Famille	Reference
-------------	---------	-----------



Round white cardboard plate 150	RONDOPACK	AS14CART
round white cardboard plate 180	RONDOPACK	AS17CART
round white cardboard plate 230	RONDOPACK	AS23CART

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 13/03/2024

Abdellaoui Djamel
Responsable Qualité



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

- . Attestation(s) des fournisseurs de matières premières : Yes
(Composant le matériau objet de l'attestation)
- . Analyse de métaux lourds : Yes



26240 BEAUSEMBLANT

CERTIFICAT DE CONFORMITE

Page 8/8



- . Analyse de migration globale : No
- . 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 :