

**DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES
GAMME SALADIER PAPIER/CARTON KRAFT LAMINATION PE**

(Révision 0.5 du 03/04/2023)

SABERT EUROPE
Rue de l'Industrie, N°4
1400 NIVELLES
Belgique

Déclare que les produits décrits ci-dessous :

PAP12001PE	Pot sauce KRAFT FSC MIX Credit 1oz 40x50p
PAP12002PE	Pot sauce KRAFT FSC MIX Credit 2oz 40x50p
PAP12008PE	Coupe Des Rd KR FSC MIX Credit 250ml10x50p
PAP12012PE	Bol Rond KRAFT FSC MIX Credit 370ml 6x50p
PAP12016PE	Bol Rond KRAFT FSC MIX Credit 550ml 6x50p
PAP12016LPE	Bol RdL.KRAFT FSC MIX Credit 600ml 6x50p
PAP12024PE	Bol RondKRAFT FSC MIX Credit 750ml 6x50p
PAP12033PE	Bol RondKRAFT FSC MIX Credit 950ml 6x50p
PAP12036PE	Bol RondKRAFT FSC MIX Credit 1000ml6x50
PAP12043PE	Bol RondKRAFT FSC MIX Credit 1300ml6x50p
PAP14012PE	Bol car400 KRPE FSC MIX Credit13cm6x50p
PAP14016NPE	Bol car580 KRPE FSC MIX Credit 13cm6x50p
PAP14024PE	Bol car900 KRPE FSC MIX Credit 17cm6x50p
PAP14032PE	Bolcar1200 KRPE FSC MIX Credit 17cm6x50p
PAPCOM14012PE30C6	Combolcar400 KRPE FSC MIX Credit 6x15+15
PAPCOM14016PE30C6	Combolcar600 KRPE FSC MIX Credit 6x15+15
PAPCOM14024PE30C6	Combolcar900 KRPE FSC MIX Credit 6x15+15
PAPCOM14032PE30C6	Combolcar1,2 KRPE FSC MIX Credit 6x15+15

Qui consiste en un contenant en papier kraft (fibres vierges) recouvert dans sa partie intérieure d'un film laminé (non adhésif) en PE.

Sont conformes aux exigences législatives suivantes:

- **1935/2004** : Règlement européen 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses modifications.

Dans les conditions d'utilisation suivantes :

- tout type d'aliments.
- Entreposage à température ambiante ou inférieure.
- Température d'utilisation : de -20°C jusqu'à 90°C
- Ne convient pas pour un usage au micro onde ou au four traditionnel.

La matière papier/carton est conforme avec :

- La recommandation allemande BfR XXXVI/2
- Fiche de la DGCCRF sur « les matériaux organiques à base de fibres végétales destinés au contact des denrées alimentaires ».

La lamination respecte le règlement 10/2011/EU et ses amendements :

Les produits que nous vous livrons respectent la limite de migration globale de 60 mg/Kg ou 10 mg/dm² conformément au règlement 10/2011/UE.

Conditions de test :

- 10j à 40°C dans Acide acétique 3% (simulant B), éthanol 10% (simulant A), Ethanol 95% (simulant D2)
- 2j à 20°C dans Isooctane (simulant D2)

Ratio surface / volume de 1.12 dm²/100ml pour les migrations globales et 0,6 dm²/100ml pour les migrations spécifiques.

Aucune substance soumise à Limite de Migration Spécifique (LMS) ou additifs à double fonctionnalité ne sont utilisés.

- **2023/2006/CE** Règlement de la commission du 22/12/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Bisphenol A et phtalates : ces substances ne sont pas utilisées dans la fabrication de nos produits.
- **94/62/CE** directive du parlement et du conseil du 20/12/1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
 - Teneur en métaux lourds <100ppm
 - Absence de produits dangereux identifiés
 - Revalorisation par recyclage dans les papiers cartons ou sous forme d'énergie (dans un incinérateur agréé)
- **Perfluorocarbon - Directive 2006/122/EC** : Perfluorooctanic acid (PFOA), perfluoro-alkyl sulphonates (PFAS), or perfluorooctane sulfonates (PFOs) ne sont pas intentionnellement utilisés dans le production ni la formulation du produit.

Durée de conservation : 2 ans dans les conditions de stockage normales : au sec à température ambiante dans l'emballage d'origine et non exposé à la lumière.

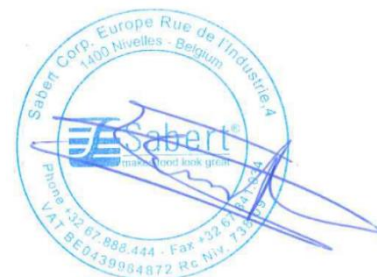
Selon la réglementation européenne en vigueur, il est de la responsabilité de l'utilisateur final de vérifier la compatibilité de nos produits avec l'usage spécifique qu'il en fait.

Cette version annule et remplace toutes les versions précédentes.

Validité : deux ans.

Cette déclaration est faite à l'attention de **MR NET**

Fait à Nivelles, le 3/04/2023



Isabelle ERNOTTE
QE Manager