

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous certifions par la présente que le produit «**CUILLÈRES 17 CM NATUREL FIBRA DE BOIS**» avec la référence **254.26** distribué par GARCIA DE POU SA répond aux exigences établies dans les réglementations suivantes pour les objets et matériaux en contact avec les aliments:

- Règlement CE 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 27 octobre 2004, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement UE 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement de la Commission CE 2023/2006, du 22 décembre 2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Conformité au Règlement UE 10/2011:

Le respect des dispositions du règlement 10/2011, sur les matériaux et objets plastiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, est accrédité par le respect de la limite de migration globale maximale autorisée (10 mg/dm²), ainsi que par le respect du limites de migration spécifiques, toutes deux analysées par un laboratoire spécialisé et dont les résultats sont présentés ci-dessous:

The specific migration of metals

The specific migration of elements into 3% acetic acid was evaluated by subcontractor, according to method SFS-EN ISO 17294-2. The testing was performed with three migration cycles. The surface to simulant volume ratio 0,91dm² / 100 ml (immersion).

Substance		1 st migration	2 nd migration	3 rd migration	Detection limit	Limit EU 10/2011	Pass/Failed
Aluminum, Al	mg/kg food simulant	0.02	0.01	0.02	0.01	1	P
Arsenic, As	mg/kg food simulant	< 0.00005	< 0.00005	< 0.00005	0.00005	ND	P
Barium, Ba	mg/kg food simulant	0.040	0.024	0.017	0.001	1	P
Cadmium, Cd	mg/kg food simulant	0.0001	< 0.0001	< 0.0001	0.0001	ND**	P
Cobalt, Co	mg/kg food simulant	< 0.0001	< 0.0001	< 0.0001	0.0001	0.05	P
Chromium, Cr	mg/kg food simulant	0.0003	< 0.0002	< 0.0002	0.0002	ND	P
Copper, Cu	mg/kg food simulant	0.055	0.020	0.016	0.001	5	P
Iron, Fe	mg/kg food simulant	0.140	0.006	< 0.005	0.005	48	P
Mercury, Hg	mg/kg food simulant	< 0.001	< 0.001	< 0.001	0.001	ND	P
Lithium, Li	mg/kg food simulant	0.0019	0.0010	0.0008	0.0001	0.6	P
Magnesium, Mg	mg/kg food simulant	0.200	0.120	0.088	0.002	-	P
Manganese, Mn	mg/kg food simulant	0.1500	0.0870	0.0650	0.0005	0.6	P
Nickel, Ni	mg/kg food simulant	< 0.0005	< 0.0005	< 0.0005	0.0005	0.02	P
Lead, Pb	mg/kg food simulant	0.0013	0.0003	0.0003	0.0003	ND	P
Antimony, Sb	mg/kg food simulant	< 0.001	< 0.001	< 0.001	0.001	0.04	P
Zinc, Zn	mg/kg food simulant	0.024	0.011	0.009	0.004	5	P
Terbium, Tb	mg/kg food simulant	< 0.0002	< 0.0002	< 0.0002	0.0002	0.05	P

ND=not detectable with DL 0.01 mg/kg

ND**= not detectable with DL 0.002 mg/kg

Specific migration of primary aromatic amines

The specific migration of primary aromatic amines in 3% acetic acid was performed with three parallel tests. The testing was performed with three migration cycles. The surface volume ratio was 0,91dm²/ 100 ml. The testing conditions were 2h in +70 °C.

Amine	CAS	1 st Migration mg/kg in food simulant	2 nd Migration mg/kg in food simulant	3 rd Migration mg/kg food simulant	Pass/Failed
Aniline	62-53-3	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4-Amino-biphenyl	92-67-1	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
Benzidine	92-87-5	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4-Chloro-o-toluidine (4-chloro-2-methylaniline)	95-69-2	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
2-Naphtylamine	91-59-8	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
o-Aminoazo-toluene	97-56-3	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
2-Amino-4-nitro-toluene	99-55-8	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
p-Chloro-aniline	106-47-8	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
2,4-Diamino-anisole	615-05-4	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4,4'-Diamino-diphenyl methane	101-77-9	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
3,3'-Dichloro-benzidine	91-94-1	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
3,3'-Dimethoxy-benzidine (o-Dianisidine)	119-90-4	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
3,3'-Dimethyl-benzidine (o-Tolidine)	119-93-7	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
3,3'-Dimethyl-4,4'-diamino-diphenyl methane	838-88-0	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
p-Cresidine	120-71-8	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4,4'-Methylene-bis(2-chloro-aniline)	101-14-4	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4,4'-Oxy-dianiline	101-80-4	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4,4'-Thio-dianiline	139-65-1	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
o-Toluidine	95-53-4	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
2,4-Toluylene diamine	95-80-7	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
2,4,5-Trimethyl aniline	137-17-7	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
o-Anisidine	90-04-0	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P
4-Amino-azobenzene	60-09-3	< 0.001	< 0.001	< 0.001	P

Utilisation prévue:

- Convient au contact direct ou indirect avec toutes sortes de aliments.
- Durée et température du traitement et stockage au contact des aliments: stockage prolongé à température ambiante. Contact avec des aliments chauds: 70°C maximum 2 heure ou 100°C 15 minutes
- Ne convient pas au four. Ne convient pas au micro-ondes

Matière première du matériau ou de l'objet en contact avec les aliments:


La principale matière première du produit est fibres de bois tendre et bio polypropylène.

Traçabilité :

La traçabilité peut se faire avec l'étiquette de l'emballage et le numéro de commande, conformément aux dispositions des art. 15 et 17 du règlement CE 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Ce certificat est valable jusqu'à ce qu'il y ait des changements substantiels dans la composition ou la production qui entraînent des changements dans la migration de matériaux ou d'articles ou lorsque de nouvelles données scientifiques sont disponibles.

À Ordis, le 27-8-2021



Natalia Guidarelli
Le Service de conformité à la réglementation
GARCIA DE POU S.A.