


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. Déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante :

DESIGNATION	REFERENCE	*
PAILLES EN PAPIER BUBBLE TEA BLANCHE	PAILLE PBW 200	

**Photos non contractuelles*

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 : **Qualité de papier vierge + adhésif par dispersion à base d'eau,**

Les pailles de couleurs ne sont pas imprimés mais fabriquées à partir de papier teinté dans la masse et sont donc conformes aux réglementations applicables.

En effet, les bonnes pratiques de fabrication des MCDA (annexe/3 du règlement 2023/2006 de la commission) disposent que les surfaces imprimées, surlaquées ou non par un vernis d'impression, ne doivent pas être en contact direct avec les denrées alimentaires car cette pratique entraîne un risque inacceptable de contamination des denrées alimentaire par les constituants de l'encre d'impression

Déclaration émise le : 23/03/2023

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
- Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par les décrets n° 2008-1469 du 30 décembre 2008 - n° 2011-385 du 11 avril 2011
- 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 ainsi qu'à Français une loi n° 2012-1442.
- Recommandation XXXVI du BfR sur papier et les articles de carton destinés à entrer en contact avec les aliments.

Nos pailles sont fabriquées en Europe.

¹ La présente déclaration, basée sur le modèle ANIA 2019, 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

Analyses de Migrations suivant la Fiche MCDA n°4 (01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les produits respectent les limites.

4. Matière première papier

Les matières premières utilisées sont conformes au règlement (CE) no 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ainsi qu'au règlement (CE) no 2023/2006 de la Commission relatif aux bonnes pratiques de fabrication applicables aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Selon l'usine de fabrication, afin d'obtenir une pureté chimique et microbiologique élevée, seul du papier vierge de haute qualité, est utilisé dans la production des produits.

En outre, la qualité de papier utilisée est conforme au (Code des denrées alimentaires, des biens de consommation et des aliments pour animaux (Code des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – LFGB) dans la version de la notification du 3 juin 2013, (BGBl. P. 1426), dernière modification par l'article 1 de la loi du 30 juin 2017 (BGBl. I p. 2147), §§ 30 et 31).

■ BfR Recommandation XXXVI (Allemagne)

Selon l'usine de fabrication, il est conforme à la recommandation XXXVI du BfR. Papier et carton pour le contact alimentaire, refondus par la 62e annonce, Bundesgesundheitsblatt 14 (1971) 83, modifiée en dernier lieu par la 222e annonce Bundesgesundheitsblatt 62 (2019) 1546, à compter du 1er juin 2019).

■ Décret ministériel 21 mars 1973 (Italie)

Selon l'usine de fabrication, la qualité du papier répond aux exigences analytiques du Décret ministériel 21 mars 1973, « Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 20.04.1973 », dernière modification du 31 mai 2016.

■ Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019)

Selon l'usine de fabrication les produits sont conformes à la 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, 4 Limites d'acceptabilité, Tableau 2.

■ FDA (USA)

Selon l'usine de fabrication, la qualité du papier est conforme aux exigences du Code de réglementation fédérale des aliments et drogues (FDA), 21 CFR Ch. I (édition du 1er avril 2018), §§ 176.170 et 176.180.

■ Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992

Selon l'usine de fabrication, il est conforme aux dispositions du (décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, des produits et des boissons pour l'alimentation des hommes ou des animaux, état du 20 janvier 1994),

■ Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007

Selon l'usine de fabrication, il est conforme au (Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 relatif à l'application du droit de la consommation, qui concerne les matériaux et objets destinés au contact alimentaire, dernière modification par le décret n° 2011-385 du 14 avril 2011, remplace le décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés au contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons destinés à l'alimentation des hommes ou des animaux).

■ Warenwet des Pays-Bas

Selon l'usine de fabrication, il est conforme à la Warenwet Néerlandaise du 14.03.2014 pour les matériaux en contact avec les aliments.

■ Règlement (UE) No 528/2012 du 22 mai 2012



Selon l'usine de fabrication, il est conforme au règlement (UE) No 528/2012 du parlement Européen et du conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides

5. Adhésif par dispersion a base d'eau :

■ Règlement (UE) N° 10/2011

Selon l'usine de fabrication, l'adhésif utilisé est conforme à la (UE) n ° 10/2011 sur les matériaux et objets en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et à son dernier amendement Règlement (UE) 2020/1245.

■ Arrêté ministériel du 21 mars 1973

Selon l'usine de fabrication l'adhésif est conforme aux exigences générales et à la liste positive de l'annexe II, section 3, partie D du décret ministériel italien 21/03/1973 (DM 21/03/73 e smi) et aux amendements.

■ Règlement concernant l'époxy

Selon l'usine de fabrication, l'adhésif utilisé ne contient aucun dérivé époxy dans sa formulation, à savoir le BADGE et ses dérivés, NOGE et BFDGE, comme mentionné dans le règlement européen (CE) n ° 1895/2005.

■ BfR (Allemagne)

Selon l'usine de fabrication, les composants de l'adhésif utilisé sont conformes à la XIV. Recommandation du BfR concernant le contact alimentaire direct.

■ FDA (USA)

Selon l'usine de fabrication, l'adhésif utilisé est conforme à la réglementation sur les additifs alimentaires indirects 21 CFR 175.105 « Adhésives »

6. Pailles

■ Métaux lourds directive CE 94/62

Selon l'usine de fabrication, les métaux lourds comme le cadmium, le plomb, le mercure et le chrome VI ne sont pas utilisés intentionnellement dans la fabrication des pailles. La somme des métaux lourds comme le cadmium, le plomb, le mercure et le chrome IV présents accidentellement est inférieure à 100 ppm. Par conséquent, les pailles sont conformes à la directive 94/62 / CE telle que modifiée, ainsi qu'à la limite des modèles américains toxiques dans la législation sur l'emballage par Toxics in Packaging Clearinghouse (TPCH), établie par la Coalition of Northeastern Governors (CONEG).

■ Proposition californienne 65

Selon l'usine de fabrication, les pailles sont fabriquées sans aucun produit chimique connu de l'État de Californie pour causer le cancer, les malformations congénitales ou d'autres formes de dommages à la reproduction.

■ OGM

Selon l'usine de fabrication, les organismes génétiquement modifiés (OGM) ne sont pas ajoutés intentionnellement à la production.

■ ESB

Selon l'usine de fabrication, les pailles sont fabriquées sans aucun dérivé d'origine animale. Il n'existe aucune raison scientifique d'assumer un risque de transmission de l'ESB par leur intermédiaire.

■ Allergènes

Selon l'usine de fabrication, les pailles sont fabriquées sans l'utilisation intentionnelle de substances actuellement connues ou suspectées d'être des allergènes alimentaires

■ Substances à restriction, additifs à double usage - additifs chimiquement identiques avec un additif alimentaire ou aromatisant :

Selon l'usine de fabrication, les substances suivantes sont utilisées dans la fabrication d'une ou de plusieurs matières premières soumises à une restriction alimentaire et satisfaisant aux critères de pureté des directives 2008/60 / CE, 95/45 / CE et 2008/84 / CE. (Additifs à double usage).

FCM N°	CAS N°	Nom	SML / Limitation	Double usage / additif Chimiquement identique à un additif alimentaire ou aromatisant
21	-	Carbonic acid (as sodium salt, E 500)	-	Oui
509	007664-38-2	Phosphoric acid (as sodium salt, E 339,340)	-	Oui
252	110-44-1	Sorbic Acid (E 200)	-	Oui
115	000064-19-7	Acetic acid (as sodium salt, E 262)	-	Oui
451	002682-20-4	2-Methyl-4-isothiazol in-3-one	SML = 0.5 mg/kg	Non
98	50-00-0	Formaldéhyde	15 mg/kg / 1 mg/dm ² (BfR XXXVI)	NON
128	75-07-0	Acétaldéhyde	6 mg/kg	NON
-	002634-33-5	1,2-Benzisothiazolin3-one	SML = 0.5 mg/kg	Non
-	52-51-7	2-Bromo-2-nitropropane -1,3-diole	Max 0.032 mg/dm ² in dispersion film	Non
231	000108-05-4	Acetic acid, vinyl ester	SML = 12 mg/kg	Non

Les restrictions de la législation alimentaire sur les substances avec E dans le tableau ci-dessus ont été examinées.

Le SML / Les limitations des substances dans le tableau ci-dessus ne sont pas dépassées sur la base de l'analyse de l'extraction de l'eau froide / analyse de la migration / sont couverts par le pire des calculs et ne sont pas dépassés dans les conditions d'utilisation, par conséquent, une surveillance spécifique n'est pas nécessaire

Notes :

- (1) mg/dm² = milligramme par décimètre carré
- (2) mg/kg = milligrammes par kilogramme
- (3) °C = degré Celsius
- (4) < = inférieur à
- (5) LQ = Limite de quantification vérifiée
- (6) ND = Non détecté (< LQ)

7. Analyses de migration globale

Simulants	Conditions	Limite mg/dm ²	Résultat mg/dm ²	Conclusion
MPPO (TENAX)	3 heures 40°C		<2	
Volume			4 g	
Surface			1.2 dm ²	

8. Tests d'extraction à l'eau froide selon BfR XXXVI

	CAS N°	Résultats	Limite
--	--------	-----------	--------

Lead	7439-92-1	< 10	µg/l	10	µg/l
Cadmium	7440-43-9	< 5	µg/l	5	µg/l
Chromium	7440-47-3	< 0.004	mg/dm ²	0.004	mg/dm ²
Chromium (VI)	18540-29-9	< 0.004	mg/dm ²	0.004	mg/dm ²
Aluminium	7429-90-5	< 0.5	mg/kg	1	mg/kg
Monochloro-1,2-propandiol	96-24-2	2.6	µg/l	12	µg/l
1,3-Dichlor-2-propanol	96-23-1	< 2	µg/l	2	µg/l
Formaldehyde	50-00-0	< 0.02	1 mg/dm ²	1	mg/dm ²
Glyoxal	107-22-2	< 0.02	mg/dm ²	1.5	mg/dm ²
2-Methyl-4-isothiazolin-3-on (MIT)	2682-20-4	0.85	µg/dm ²	80	µg/dm ²
1,2-Benzisothiazolin-3-one (BIT)	2634-33-5	25	µg/dm ²	80	µg/dm ²
5-Chloro-2-Methyl-4-isothiazolin-3-on (CIT)	26172-55-4	1.1	µg/dm ²	25	µg/dm ²
2-Octyl-4-isothiazolin-3-on (OIT)	26530-20-1	< 0.5	µg/dm ²	5	µg/dm ²

9. Migration spécifique des Teneurs en métaux extractibles

Condition de test : Acide acétique 3 heures 40°C

	Unité	Limites d'acceptabilité	Résultats
Plomb (Pb)	mg/kg/aliment	Pb ≤ 0.010	<0.01
Mercuré (Hg)	mg/kg/aliment	Hg ≤ 0,003	<0.00005

Les produits sont conformes aux tests métaux extractibles plomb et mercure en cas de contact prévisible avec des denrées aqueuses/acides (sauces, aliments à base de tomates...).

10. Migration spécifique des Teneur en formaldéhyde

Condition de test : Acide acétique 3 heures 40°C

	Unité	Limites d'acceptabilité	Résultats
Formaldéhyde	mg/kg	≤ 15	<2

11. Migration spécifique : Bisphénol A

Loi n° 2012-1442 du 24/12/2012, et mise en œuvre de la loi sur le bisphénol A 08/12/02014 et modifications ultérieures - DGCCRF.

	N° CAS	Limite	Résultats	Conclusion
Bisphénol A	(CAS 80-05-7)	2 mg/kg	<0.05 mg/kg	Conforme

#Conforme : Aucune valeur en BPA dans les matériaux supérieur à la limite indicative DGCCRF de 2 mg/kg ou 2000µg/kg, n'a été quantifiée.

Lorsque le résultat est exprimé comme « inférieur à (<) », le laboratoire signifie que le résultat est inférieur à la limite de quantification vérifiée (LQ).

12. Migration spécifique des Réticulants/photoinitiateurs d'encres

Condition de test : MPPO (Tenax) 3 heures 40°C

	N° CAS	unité	Limite	Résultats
Benzophénone	119-61-9	mg/kg	<0.6	<0.05
4-méthylbenzophénone	134-84-9		<0.6	< 0,05
4-hydroxybenzophénone	1137-42-4		<0.6	< 0,05
1-hydroxycyclohexyle (phényl) cétone	947-19-3		<0.01	< 0,01
2-éthylantraquinone	84-51-5		<0.01	< 0,01

2-ethylhexyl 4- dimethylamino benzoate	21245-02-3		<2.4	<0.05
Éthyl-4-dimethylamino benzoate	10287-53-3		<0.05	<0.05
2-ITX/QITX	-		<0.05	<0.05
Somme migration benzophénone , 4-méthylbenzophénone, 4hydroxybenzophénone	119-61-9, 134-84-9, 1137-42-4		<0.6	<0.05

13. Migration spécifique des Phtalates

Condition de test : Ethanol 50% 3 heures 40°C

	N° CAS	Unité	Limite	Résultats
Phtalate de butylbenzyle (BBP)	85-68-7	mg/kg	3	< 0,1
Phtalate de dibutyle (DBP)	84-74-2		< 0,005	
Diéthylhexyladipate (DEHA)	103-23-1		< 0,5	
Phtalate de diéthylhexyle (DEHP)	117-81-7		0.3	< 0,1
Phtalate de diéthyle (DEP)	84-66-2		< 0,1	
Phtalate de diisobutyle (DiBP)	84-69-5		< 0,005	
Phth.acide, ester de bis-iso-nonyle (DINP)	68515-48-0		< 0,1	
Phtalate de diisodécyle (DIDP)	26761-40-0		< 0,01	
Phtalate de diméthyle (DMP)	131-11-3		< 0,1	
Di-n-octylphtalate (DnOP)	117-84-0		< 0,1	
Somme du phtalate de diisobutyle (DiBP) et du phtalate de dibutyle (DBP)	-		0.012	< 0.005
Somme des phthacides, des bis-iso- nonylester (DINP) et du phtalate de diisodécyle (DIDP)	68515-48-0 26761-40-0		0.9	< 0,1

#1 niveau de détection le plus bas possible

14. Migration spécifique des Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

	N° CAS	Unité	Résultats	Valeur limite
Naphtalene	91-20-3	mg/kg	< 0,01	0.01
Phenanthrene	85-01-8		< 0,00025	0.01
Acenaphtylene	208-96-8		< 0,00025	0.01
Acénaphtène	83-32-9		< 0,00025	0.01
Fluorène	86-73-7		< 0,00025	0.01
Phenanthrene	85-01-8		< 0,00025	0.01
Anthracène	120-12-7		< 0,00025	0.01
Fluoranthène	206-44-0		< 0,00025	0.01
Pyrene	129-00-0		< 0,00025	0.01
Benzo(a)anthracene	56-55-3		< 0,00025	0.01
Chrysène	218-01-9		< 0,00025	0.01
Benzo(b)fluoranthene	205-99-2		< 0,00025	0.01
Benzo(k)fluoranthene	207-08-9		< 0,00025	0.01
Benzo(j)fluoranthene	205-82-3		< 0,00025	0.01
Benzo(a)pyrene	50-32-8		< 0,00025	0.01
Benzo(e)pyrene	192-97-2		< 0,00025	0.01

Indeno(1,2,3-cd)pyrene	193-39-5		< 0,00025	0.01
Dibenz(a,h)anthracene	53-70-3		< 0,00025	0.01
Benzo(g,h,i)perylene	191-24-2		< 0,00025	0.01
Sum of Benzo(a)pyrene, Benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene and Chrysene	-	µg/kg	<1µg/kg	<1µg/kg

15. Migration spécifique des PFOA

16. Condition de test : Ethanol 95% 2 heures 40°C

	N° CAS	Unité	Résultats	Valeur limite
Acide perfluorooctanoïque (APFO)	335-67-1	µg/kg	< 0,04	0.05

17. Ratio de contact mg/kg :

Rapport entre la surface de matériau en contact avec les aliments et le volume utilisé pour déterminer la conformité du matériau ou de l'article en contact avec **les aliments** : 6 dm² d'emballage pour 1 kg de nourriture

18. Détermination du transfert des agents antimicrobiens

Les papiers et cartons ne doivent pas présenter de zone d'inhibition lors des essais réalisés selon la norme EN 1104.

Absence : Pas de migration des agents antimicrobiens

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Résultat
Inhibition test (Aspergillus niger)	Pas de transfert	< 2 mm (negative)
Inhibition test (Bacillus subtilis)	Pas de transfert	< 2 mm (negative)

19. Inertie organoleptique

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse	Résultat
Goût	Absence d'altération du goût des aliments	Test de Robinson	0
odeur	Absence d'altération de l'odeur des aliments	Test de Robinson	0

■ METHODE

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

■ 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.

■ 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

20. Azurant optiques

Exigences de pureté	Limites d'acceptabilité	Méthodes d'analyse
---------------------	-------------------------	--------------------

Vérification ou solidité au test de dégorge- ment des azurants optiques	S'il n'y a pas traitement volontaire par des azurants optiques : obtention de la note 5	EN 646
--	---	--------

La norme EN 646 précise les conditions de contact.

L'échelle de notation est basée sur une échelle de 5 étapes de 1 à 5, où 1 est mauvais et 5 est bon

	Limite	Méthodes d'analyse	Résultats
Light fastness/ water	=5	EN 646	5
Light fastness / 3% vinegar	=5	EN 646	5
Light fastness / olive oil	=5	EN 646	5
Light fastness / alkaline salt solution	=5	EN 646	5

21. Teneur en Pentachlorophénol PCP

	N° CAS	Limite	Résultat
PCP	87-86-5	≤ 0,1 mg/kg de papier	<0.1 mg/kg

22. Gestion du risque :

À notre connaissance et sur la base des informations de notre fabricant, toutes les matières premières utilisées dans la fabrication des pailles en papier ont été évaluées et l'évaluation des risques pour l'adéquation des contacts alimentaires des produits finis a été effectuée conformément aux dispositions légales applicables et aux lignes directrices du CEPI sur les contacts alimentaires 2019.

De plus, le papier recyclé n'est pas utilisé dans la production des pailles en papier et, par conséquent, il y a moins de risques de substances non ajoutées intentionnellement (NIAS) comme les traces d'encre d'impression ou d'huiles minérales.

Selon notre fabricant les substances telles que les phtalates, BPA, bisphénols F et S, dérivés du bisphénol, éthers de glycol, PVC-PVDC, amines aromatiques primaires, alkylphénols, APEO, NPEO, ou tout autre produit chimique perturbateur endocrinien, Fluorosurfactants, PFAS, PFOA/ PFOS, PBB, PCB, HAP, PBDE, photoinitiateurs, benzophénones, benzoates, 1-hydroxycyclohexylcétone, 2-éthylanthraquinone, isopropylthioxanthone, 2-éthylhexyl-4-(diméthylamino)benzoate (EHDAB), éthyl-4-(diéthylamino)benzoate (EDAB), ne font pas partie de la production des produits et les matières premières utilisées ne contiennent aucune substance susceptible de se dégrader en ou d'être capable de libérer l'une des substances réglementées susmentionnées, ce qui garantit la conformité des pailles en papier avec le règlement-cadre européen (CE) n° 1935/2004.

Selon notre fabricant la concentration de Cadmium (Cd) est de < 0,002 mg/dm², la concentration de plomb (Pb) est de < 0,003 mg/dm², la concentration de mercure (Hg) est de < 0,002 mg/dm² et la concentration de pentachlorophénol (PCP) est de < 0,1 mg/kg.

23. NIAS

Selon notre fabricant les résultats de l'analyse de sélection pour les substances non ajoutées intentionnellement (NIAS) n'ont donné aucune indication pour d'éventuelles objections.

24. Règlement REACH (CE) 1907/2006

À notre connaissance et sur la base des informations de notre fabricant, les produits ne contiennent pas :

- Substances incluses sur la Liste candidate des SVHCs (annexe XIV, Autorisation) dans une concentration supérieure à 0,1 %
- Substances incluses à l'annexe XVII

25. 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 :



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

	OUI	NON
Tous les types de denrées	X	
Où :		
Denrées à caractère hydrophile (contact physique/mouillage aqueux)		
Denrées sèches et non grasses (y compris denrées acides, alcoolisés et congelés)		
Denrées grasses (contact physique avec des denrées grasses)		
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		

- Les produits mentionnés sont des produits pour consommer des boissons.
- Type (s) d'aliments destinés à entrer en contact avec le produit : Tous les aliments aqueux, acides et alcoolisés et les produits laitiers
- Ces produits ne sont pas faits pour être stocker avec de la boisson pendant des périodes prolongées
- Durée et température de traitement et de stockage au contact de l'aliment :
 - o Jusqu'à 40°C testés
 - o Jusqu'à 3 heures

26. Conditions de stockage :

La durée de conservation recommandée des pailles est de 18 mois dans les conditions de stockage suivantes :

- Elles doivent être stockées dans un endroit résistant à la lumière, pas de lumière directe du soleil, au sec et au froid et protéger de l'humidité
- Température de stockage de 0 ° C à 45 ° C, protéger de l'humidité.

27. Consigne de tri

La nouvelle consigne de tri harmonisée indique au consommateur que **tous les emballages ménagers sont "à déposer dans le bac de tri"** Les produits papiers peuvent être recyclés suivant les consignes de tri de la région ou de la ville.

28. La traçabilité de l'information :

Comme requis par le règlement (CE) 1935/2004, Article 17, Le fournisseur d'ALUPLAST a 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 3 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.

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 **jeudi 7 mars 2024**