



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

Je soussigné Madame **BELLO Céline**,

-Société : **ALUPLAST**
-Adresse : **9 Route de Bû
78550 HOUDAN
FRANCE**

agissant en qualité de : **Responsable Qualité**,

déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante *Boite salade charnière déchirable*

GFT 250	GFT 600
GFT 375	GFT 750
GFT 500	GFT 1000

et caractérisé comme suit :

- famille du matériau (plastique, papier/carton, bois, métal, verre) : **PLASTIQUE**
- composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur (préciser si une des couches est une barrière fonctionnelle) : **Polyéthylène Téréphtalate Amorphe transparent mono couche (APET)**.

est conforme aux exigences :

- du règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 ;
- du règlement 2023/2006/CE du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

S'agissant du matériau et/ou de l'objet décrit ci-dessus, cette conformité s'apprécie, au regard des textes réglementaires et/ou d'autres textes de références (*administratifs ou professionnels, ou avis d'une instance scientifique officielle*) identifiés dans l'annexe à la déclaration de conformité (*citer la ou les rubriques concernée(s)*) :

- ✚ **Règlement (UE) n°10/2011 commission du 14 janvier 2011 et ses modifications pour les matériaux plastiques.**
- ✚ **Règlement 1935/2004 art .3, décret 2007/766 pour l'aptitude au contact alimentaire**

Le matériau et/ou l'objet référencé ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptable de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la denrée alimentaire, est apte: (*cocher les cases pertinentes*)

¹ La présente déclaration 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. Cette déclaration s'applique également aux matériaux au contact des denrées pour animaux de rente et de compagnie, ainsi qu'aux tétines et sucettes, toujours inclus dans le champ d'application du décret 92/631.

² Voir liste des textes référencés en annexe ci-après. .

- Au contact de tous les types d'aliments

ou seulement :

- Au contact sec
- Au contact humide/produits aqueux
- Au contact gras
Si facteur correcteur le mentionner.....
- Au contact acide
- Au contact alcoolique
- Au contact surgelé :
Surgélation et décongélation dans l'emballage
Surgélation et décongélation hors emballage
- Autre contact (à préciser)
- Au traitement thermique dont la cuisson
Si oui, indiquer la température maximale et la durée de cuisson :
- Au chauffage/réchauffage au four à micro-ondes
- Aux conditions de contact (durée – DLC ou DLUO - et température)
avec la denrée alimentaire, telles que spécifiées par le client

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 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 il assume alors la responsabilité.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants (cocher les cases pertinentes, si concerné) :

- Déclaration des fournisseurs de matières premières
(Composant le matériau objet de la déclaration)
- Analyses de migration globale.
Si concerné, voir le document d'information complémentaire
- Analyses des substances sujettes à restriction (dont la migration spécifique)
Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances sujettes à restriction et la (ou les) limite(s) admissible(s).*
- Présence d'additifs à double fonctionnalité
Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances concernées (Nom / N°CAS et/ou EI NECS), les critères de pureté et la (ou les) limite(s) admissible(s).*
- Si applicable, le rapport réel surface en contact avec la denrée alimentaire / volume
Si on est dans un cas de dérogation avec utilisation du rapport S/V = 6, en préciser les conditions dans le document complémentaire
- Présence de matériaux recyclés
Si concerné par le règlement 282/2008, voir le document d'information complémentaire.
- Présence de matériaux actifs ou intelligents

Si concerné par le règlement 450/2009, voir le document d'information complémentaire.

- Autres (ex : auxiliaires technologiques...)



Si concerné, voir le document d'information complémentaire, où seront à préciser la ou les substances concernées.*

** Une substance est référencée par son nom, N°CAS e t/ou EINECS et/ou PM réf. dans le cas des plastiques.*

Il est rappelé que, conformément à la charte d'engagement des industries alimentaires et des industries des filières de l'emballage (charte ANIA/ CLIFE), les entreprises membres des organisations professionnelles signataires de la charte s'engagent à communiquer aux partenaires concernés, en cas de nécessité, l'ensemble des éléments ayant servi de base à l'établissement et à la délivrance de la déclaration de conformité, hors le cas où ces éléments seraient couverts par le secret d'une enquête diligentée par la DGCCRF ou par les autorités de contrôle.

Cette déclaration est valide pour une durée de 5 ans. Elle devra être renouvelée dans tous les cas où la conformité à ce qui précède n'est plus assurée (renouvellement des essais, changement de matériau, changement de technologie, évolution de la réglementation).

Cette déclaration est établie en application de l'article 16 du règlement 1935/2004/CE, ainsi que du décret 2007-766 modifié.

Elle est destinée à : **SOCIETE TRADER SERVICES**

Fait à **Houdan**, Le **jeudi 10 mars 2016**



ZA Prévôté
9 Route de BU 78550 HOUDAN France
Tél : 00 33 (0) 1.34.94.25.45 - Fax : 00 33 (0) 1 34.94.25.46
RCS Versailles 448 179 648 00028
APE 4676 Z

DOCUMENT D'INFORMATION COMPLEMENTAIRE
--

1. Analyse de migration globale

La migration globale est mesurée selon la norme EN 1186, avec référence aux directives 85/572 CE et 82/711 CE abrogées par les directives 93/08CE et 97/48CE

Résultats des tests de migration, dans les simulants représentatifs :

a. Méthode d'essai

- Règlement 10/2011CE et modifs- NF 1186-3 Immersion (A)

Simulant	Conditions d'essai	Limites (mg/dm ²)	Résultat (mg/dm ²)
3 % Acide Acétique	10 jours à 40 °C	12	1,8

b. Méthode d'essai

- Règlement 10/2011CE et modifs- NF 1186-3 Immersion (A)

Simulant	Conditions d'essai	Limites (mg/dm ²)	Résultat (mg/dm ²)
50 % Ethanol	10 jours à 40 °C	13	1,9

c. Méthode d'essai

- Règlement 10/2011CE et modifs- NF 1186-2 Immersion (G)

Simulant	Conditions d'essai	Limites (mg/dm ²)	Résultat (mg/dm ²)
Huile d'olive	10 jours à 40 °C	13	3

2. Limites Spécification migrations (LMS):

Les limites ont été vérifiées expérimentalement.

Les additifs et les monomères utilisés et soumis à des restrictions sont:

MONOMER / ADDITIF	LMS
L'éthylène glycol	30 mg/kg
acide téréphtalique	7.5 mg/kg
l'acide isophtalique	5 mg / kg
Le trioxyde d'antimoine	0.04 mg/kg
polyéthylène glycol monoalkyl	0.05 mg/kg
acétaldéhyde	Max 1ppm

3. Rapport surface / volume en contact avec la denrée alimentaire utilisée

Le rapport de surface du contact alimentaire pour le volume utilisé pour établir cette déclaration est de 1kg d'aliment pour 6dm² de surface d'emballage (emballage standard de l'Union européenne).

4. Barrière fonctionnelle

La couche de matière plastique destinée à entrer en contact avec la nourriture exerce une barrière fonctionnelle adéquate qui garantit que le matériau ou l'article est conforme à l'art. 3 du règlement CE 1935/2004.

Des substances autres que celles incluses et autorisées par la réglementation en vigueur, selon le cas, peuvent être utilisés dans les couches intermédiaires.

Elles n'appartiennent pas aux familles de substances classées comme cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (CMR) de l'annexe I du règlement CE 1272/2008, ou à des substances sous une forme nanométrique (<20 nm), et leur migration dans les aliments ou le simulant alimentaire ne doit pas dépasser la valeur de 0,01 mg / kg mesurée avec une certitude statistique vérifiée par la méthode d'analyse conformément à l'art. 11 du règlement CE 882/2004.

5. NIAS (substances non ajoutées intentionnellement):

Sur la base de nos connaissances actuelles des substances ne sont pas intentionnellement ajouté pendant la production ou dans la base des matières premières, si cela devait arriver elles seraient à l'état de traces, les substances recherchées sont :

Les amines aromatiques et / ou leurs composés.

6. Utilisation prévue (des types d'aliments qui sont destinés à entrer en contact):

Fruits, légumes et produits dérivés	OK
Viandes de toutes espèces zoologiques (y compris volaille et gibier): -, Frais, réfrigérés, salés, fumés; - Les viandes transformées (par exemple: jambon, salami, etc..).	OK
Poissons, frais, réfrigérés, fumés, crustacés, mollusques, etc.	OK
Les produits laitiers comme le fromage et la croûte et autres	OK
Céréales, dérivés de céréales, produits, biscuits, boulangerie et de pâtisseries fraîches et sèches, les pâtes	OK
Bonbons, tartines, sandwichs, toasts et autres contenant tout type des aliments	OK
Chocolat. produits enrobés de chocolat, succédanés et produits enrobés et substitués	OK
Sucres et sucreries: A. sous forme solide B. miel et similaires. C. mélasse et sirops de sucre	OK
Les aliments frits et rôtis	Seulement si elles répondent aux plages de températures
Aliments congelés et surgelés	Seulement si elles répondent aux plages de températures

7. Encres & Colorants

NA

8. Traitement thermique dont la cuisson

Concernant le temps, la température de contact, de la transformation ou du stockage, reportez-vous à étiquette produit.

La mise en contact dans des conditions normalement prévisibles avec de la nourriture dépend du type de nourriture et de la durée de vie requise.

L'expérience et les données scientifiques disponibles suggèrent que nous proposons ce qui suit comme limites maximales de temps, de température ou d'utilisation :

Température de fonctionnement maximale	60 ° C
La température minimale d'utilisation	-5 ° C
Le temps maximum de contacts	6 mois
Utilisation dans des micro-ondes	Non
Utilisation dans un four traditionnel	Non
Utilisation dans la pasteurisation	Non

9. GMP (Good Manufacturing Practices):

Les produits sont fabriqués dans le respect des règles générales et spécifiques suivant les bonnes pratiques de fabrication (Good Manufacturing Practices - GMP) en conformité avec le règlement 2023/2006 / CE

Stocker nos produits dans un endroit fermé, sain, frais, sec et sans odeur. Ouvrez l'emballage de protection que dans des conditions hygiéniques protégées.

Attention: l'exposition aux sources de la lumière du soleil et de chaleur peut modifier les caractéristiques du produit et provoquer une déformation.

Attention: les propriétés des matériaux fournis peuvent être modifiées dans des conditions de stockage ou manipulation inadéquates.

Cette déclaration a été établie sur la base des déclarations de nos fournisseurs et des fournisseurs de matières premières.

Cependant :

- ✚ La conformité s'entend sous réserve de conditions de stockage, de manutention et d'utilisation, prenant en compte le respect des caractéristiques du matériau et de l'emballage référencé ci-dessus.
- ✚ L'emballage de protection doit être ouvert que dans des conditions hygiéniques protégées.
- ✚ La personne morale ayant reçu une délégation, doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu, notamment en cas de changement 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.

Fait à **Houdan**, Le **jeudi 10 mars 2016**



ZA Prévôté
9 Route de BU 78550 HOUDAN France
Tél : 00 33 (0) 1.34.94.25.45 - Fax : 00 33 (0) 1 34.94.25.46
RCS Versailles 448 179 648 00028
APE 4676 Z