



**DECLARATION DE CONFORMITE  
A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX  
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES<sup>1</sup>**

**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. Identité du matériau et/ou l'objet faisant l'objet de la déclaration**

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

| DESIGNATION          | REFERENCE               | DESIGNATION         | REFERENCE          |
|----------------------|-------------------------|---------------------|--------------------|
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 10 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 10 BRUN</b> |
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 17 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 17 BRUN</b> |
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 21 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 21 BRUN</b> |
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 24 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 24 BRUN</b> |
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 30 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 30 BRUN</b> |
| GOBELET CARTON BLANC | <b>GOB 45 WHITE CUP</b> | GOBELET CARTON BRUN | <b>GOB 45 BRUN</b> |

| DESIGNATION                | REFERENCE                 |
|----------------------------|---------------------------|
| GOBELET CARTON COFFEE CHIC | <b>GOB 10 COFFEE CHIC</b> |
| GOBELET CARTON COFFEE CHIC | <b>GOB 17 COFFEE CHIC</b> |
| GOBELET CARTON COFFEE CHIC | <b>GOB 24 COFFEE CHIC</b> |
| GOBELET CARTON COFFEE CHIC | <b>GOB 30 COFFEE CHIC</b> |

Indiquer les composants du (ou des) matériau(x) constituant la structure de l'objet :

| Famille du matériau | Aluminium | Bois | Papier/carton | Plastique |
|---------------------|-----------|------|---------------|-----------|
|                     |           |      | <b>X</b>      |           |

Composantes caractéristiques, de l'intérieur vers l'extérieur : **Carton + fine couche de polyéthylène (PE) (couche à l'intérieur).**

Déclaration émise le : 31/08/2022

**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 ;
- Règlement (UE) n°10/2011 commission du 14 janvier 2011 et ses modifications pour les matériaux plastiques.
- 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
- Loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A (1)

**Particularités (à remplir à compter de la parution des registres)**

☒ Non concerné

☐ Règlement (CE) n°450/2009 concernant la présence de matériaux actifs ou intelligents,

☐ Règlement (CE) n°282/2008 concernant la présence de matériaux recyclés dans les matériaux et objets plastiques, préciser le type de matériau et le numéro d'autorisation du procédé de recyclage, mentionné dans le registre CE du procédé :

| Numéro | Matériaux | Numéro d'autorisation du procédé de recyclage |
|--------|-----------|-----------------------------------------------|
|        |           |                                               |

Cette déclaration de conformité a été établie au vu des éléments suivants (cocher la ou les cases correspondantes)

- ☐ Déclarations des fournisseurs de matières premières (composant le matériau/objet)  
☐ Déclarations de l'usine de fabrication  
☒ Analyses de migration globale (si concerné)

**Notes :**

- a) mg / kg = milligramme par kilogramme)  
 b) mg / dm<sup>2</sup> = milligramme par décimètre carré  
 c) °C = degré Celsius

**4. Analyses de Migration globale**

Conditions EN1186 et règlement 10/2011 CE

Les articles remplissent les exigences de limites de migrations globales

| Simulants             | Méthode                   | Durée       | Température | Résultats           | Conclusion |
|-----------------------|---------------------------|-------------|-------------|---------------------|------------|
| B : Acide acétique 3% | 1186-9<br>Remplissage (A) | 2<br>Heures | 70°C        | 2mg/dm <sup>2</sup> | Conforme   |
| D1 : Ethanol 50%      | 1186-9<br>Remplissage (A) | 2<br>Heures | 70°C        | 2mg/dm <sup>2</sup> |            |

Tolérance analytique :

10 mg/dm<sup>2</sup> avec une tolérance de 2 mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants aqueux ou 3mg/dm<sup>2</sup> pour les simulants gras  
 60 mg/kg avec une tolérance de 12 mg/kg pour les simulants aqueux ou 20mg/kg pour les simulants gras

**5. Migration spécifique des phtalates**

EN 13130-1 (1 essai \ 1 simulant)

Dosage GC/MS

| Substances                                                    | CAS N°   | Condition d'essai                | Volume de simulant | Surface             | Conclusion |
|---------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|--------------------|---------------------|------------|
| DBP (Dibutyl phthalate)                                       | 84-74-2  | Isooctane<br>40 °C<br>30 minutes | 250 ml             | 1.8 dm <sup>2</sup> | Conforme   |
| BBP (Butylbenzyl phthalate)                                   | 85-68-7  |                                  |                    |                     | Conforme   |
| DEHP (Di(2-ethylhexyl) phthalate)                             | 117-81-7 |                                  |                    |                     | Conforme   |
| DINP (Di-iso-nonyl phthalate)<br>+DIDP(Diisodecyl phthalate)) | -        |                                  |                    |                     | Conforme   |
| DAP (Diallyl phthalate)                                       | 131-17-9 |                                  |                    |                     | Conforme   |

**6. Migration spécifique des amines aromatiques primaires**

EN 13130-1 (1 essai \ 1 simulant)+ Spectro UV visible- Règlement 10/2011 CE

| Condition d'essai                        | Volume de simulant | Surface             | Limites mg/kg | Migration en AAP mg/kg | Conclusion |
|------------------------------------------|--------------------|---------------------|---------------|------------------------|------------|
| Acide acétique à 3%<br>70 °C<br>2 heures | 250 ml             | 1.8 dm <sup>2</sup> | <0.002        | <0.001                 | Conforme   |

**7. Migrations spécifiques des 19 métaux dans les matières plastifiées en contact avec les denrées alimentaires**

EN13130-1: (1 essai \ 1 simulant); l'analyse a été réalisée par ICP-MS

| Substances      | Volume de simulant | Surface             | Conditions                      | Unité | Résultats |
|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|-------|-----------|
| Chromium (Cr)   | 250 ml             | 1.8 dm <sup>2</sup> | 2h<br>70°C<br>Acide Acétique 3% | mg/kg | Conforme  |
| Arsenic (As)    |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Cadmium (Cd)    |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Mercury (Hg)    |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Lead (Pb)       |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Lithium (Li)    |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Aluminum (Al)   |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Manganese (Mn)  |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Iron (Fe)       |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Cobalt (Co)     |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Nickel (Ni)     |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Copper (Cu)     |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Zinc (Zn)       |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Antimony (Sb)   |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Barium (Ba)     |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Lanthanum (La)  |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Europium (Eu)   |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Gadolinium (Gd) |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |
| Terbium (Tb)    |                    |                     |                                 | mg/kg | Conforme  |

#### 8. Teneur en Bisphénol A :

Loi française 2012-1442 du 24 décembre 2012, pour déterminer le bisphénol A.

Méthode d'essai : Extraction Acétonitrile 24h 23°C /analyses par LC-MS-MS.

|                    | CAS N°  | Méthode d'essai                           | Résultats | Conclusion |
|--------------------|---------|-------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Bisphénol A</b> | 80-05-7 | Extraction<br>Acétonitrile<br>24h<br>23°C | <100µg/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

#### 9. Détermination colorants : de la solidité au dégorgeement avec 2 simulants

Suivant : EN 646

| Test                                           | Limites autorisées | Résultats                    |
|------------------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| Méthode avec le simulant Acide acétique 3%     |                    | B « moyenne » durée ambiante |
| Méthode avec le simulant huile d'olive         |                    | D « courte » durée chaude    |
| Durée avec le simulant Acide acétique 3%       |                    | 4h 23+/-2°C                  |
| Durée avec le simulant huile d'olive           |                    | 30 minutes 120+/-3°C         |
| Dégorgement avec le simulant Acide acétique 3% | >5                 | 5.0                          |
| Dégorgement avec le simulant huile d'olive     | >5                 | 5.0                          |
| <b>Conclusion</b>                              |                    | Conforme                     |

#### 10. Métaux extractibles :

Méthode d'essai : En référence à la norme EN645 ou EN 647 /Dérivées de EN 12497 (hg) +En 12498( pb)

| Paramètre                          | Limites       | Résultats     | Conclusion |
|------------------------------------|---------------|---------------|------------|
| Mercure extractible / Mercury (Hg) | <0.01 mg/kg   | <0.01 mg/kg   | Conforme   |
| Plomb extractible / Lead (Pb)      | < 0.003 mg/kg | < 0.003 mg/kg | Conforme   |

#### 11. Teneur en Pentachlorophénol PCP

Suivant : EN ISO 15320- ISO 17070

|     | CAS     | Limites    | Résultats  | Conclusion |
|-----|---------|------------|------------|------------|
| PCP | 87-86-5 | <0.1 mg/kg | <0.1 mg/kg | Conforme   |

#### 12. Détermination du transfert des constituants antimicrobiens

Méthode d'essai : En référence à la norme EN1104

|                                            | Résultats | Conclusion |
|--------------------------------------------|-----------|------------|
| Zone d'inhibition souche Bacillus subtilis | Absence   | Conforme   |
| Zone d'inhibition souche Aspergillus niger | Absence   | Conforme   |

#### 13. 5 extractables PAH (polycyclic aromatic hydrocarbures) B(a)A\*CHR\*B(b+j)F-B(a)P

Suivant :Fiche DGCCRF matières végétales- Extraction EN 1559 (2h60°C Ethanol 95%)- Dosage par GC-MS.

|                                                 | Conditions                | Limites      | Résultats sur le carton seul |
|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------|------------------------------|
| Benzo (a) anthracène                            | 2h<br>60°C<br>Ethanol 95% | <0.001 mg/kg | <0.001 mg/kg                 |
| Chrysène                                        |                           | <0.001 mg/kg | <0.001 mg/kg                 |
| Benzo (b) fluoranthène + Benzo (j) fluoranthène |                           | <0.001 mg/kg | <0.001 mg/kg                 |
| Benzo (a) pyrène                                |                           | <0.001 mg/kg | <0.001 mg/kg                 |
| Somme                                           |                           | <0.001 mg/kg | <0.001 mg/kg                 |
| <b>Conclusion</b>                               |                           |              | Conforme                     |

#### 14. Teneurs en huile minérales

| Test                                     | Limites autorisées | Résultats    |
|------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Teneur en MOSH extractible<br>>=C10 <C16 |                    | 0.6 mg/kg    |
| Teneur en MOSH extractible<br>>=C16 <C25 |                    | 139.0 mg/kg  |
| Teneur en MOSH extractible<br>>=C25 <C35 |                    | 1962.0 mg/kg |
| Teneur en MOSH extractible<br>>=C35 <C50 |                    | 1109.0 mg/kg |
| Teneur en MOAH extractible<br>>=C10 <C25 |                    | <0.5 mg/kg   |
| Teneur en MOAH extractible<br>>=C25 <C35 |                    | 5 mg/kg      |

#### 15. Teneurs en photoinitiateurs et réticulants extractibles.

Suivant :Fiche DGCCRF matières végétales- Extraction EN 1559 (2h 60°C Ethanol 95%)- Dosage par GC-MS

|                                |          | Conditions | Limites | Résultats  |
|--------------------------------|----------|------------|---------|------------|
| Teneur en Benzophénone         | 116-61-9 | 2h<br>60°C |         | <0.1 mg/kg |
| Teneur en 4-methylbenzophénone | 134-84-9 |            |         | <0.2 mg/kg |

|                                                 |            |                |             |             |
|-------------------------------------------------|------------|----------------|-------------|-------------|
| Teneur en 4-hydroxybenzophénone                 | 137-42-4   | Ethanol<br>95% |             | <0.2 mg/kg  |
| Somme des benzophénones                         |            |                | <0.6 mg/kg  | <0.6 mg/kg  |
| Teneur en 1-hydroxycyclohexyl(phenyl)cetone     | 947-19-3   |                | <0.01 mg/kg | <0.01 mg/kg |
| Teneur en 2-ethylantraquinone                   | 84-51-5    |                | <0.01 mg/kg | <0.01 mg/kg |
| Teneur en 2-ethylhexyl-4(dimethylamino)benzoate | 21245-02-3 |                | <2.4 mg/kg  | <2.4 mg/kg  |
| Teneur en Rthyl 4-4(dimethylamino)benzoate      | 10287-53-3 |                | <0.05 mg/kg | <0.05 mg/kg |
| Teneur en Isopropylthioxanthone                 | 5495-84-1  |                | <0.05 mg/kg | <0.05 mg/kg |

**16. Inertie organoleptique : Test de Robinson**

Suivant : dérivé EN 1230-2 (48h20 °C 75%) humidité avec chocolat lait râpé) + Fiche matériaux organique-fibres végétales

|         | Limites | Résultats | Conclusion |
|---------|---------|-----------|------------|
| Médiane | <2      | 0.0       | Conforme   |

L'échantillon est jugé satisfaisant si la note moyenne ne dépasse pas 2

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

**a. 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 20°C et une atmosphère de 75% d'humidité relative.

Après 48 heures, le chocolat est dégusté et son goût comparé à celui du chocolat provenant d'un essai à blanc.

**b. 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

**17. 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 :

|                                                                                                                                          | OUI      | NON |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| Tous les types de boissons                                                                                                               |          |     |
| Où :                                                                                                                                     |          |     |
| Denrées sèches et assimilées                                                                                                             |          |     |
| Denrées humides/produits aqueux                                                                                                          | <b>X</b> |     |
| Denrées acides                                                                                                                           | <b>X</b> |     |
| Denrées alcooliques                                                                                                                      | <b>X</b> |     |
| Denrées congelées et surgelées                                                                                                           |          |     |
| Glaces alimentaires                                                                                                                      |          |     |
| Denrées grasses :                                                                                                                        | <b>X</b> |     |
| 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                                                                         |          |     |

**Conditions standards (durées et températures d'essais) correspondant aux données d'entrée**

La durée et température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions des essais de migration globale suivantes : Produits testés MG3

|            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MG1</b> | 10 j à 20 °C                                                     | Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré.                                                                                                                                                                                                |
| <b>MG2</b> | 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 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.                     |
| <b>MG3</b> | 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. |
| <b>MG4</b> | 1 h à 100 °C                                                     | Applications à haute température pour tous les simulant à une température maximale de 100 °C.                                                                                                                                                       |
| <b>MG5</b> | soit 2 h à 100 °C ou la température de reflux, soit 1 h à 121 °C | Applications à haute température à une température maximale de 121 °C                                                                                                                                                                               |

**Conditions d'utilisation :**

Les produits mentionnés sont des produits pour être en contact avec des boissons.  
Convient au contact de tous les aliments pour lesquels les simulants sont prévus.

Règlement (UE) n°10/2011 commission du 14 janvier 2011 et ses modifications pour les matériaux plastiques.

| Tableau 2<br>Affectation spécifique des simulants aux catégories de denrées alimentaires |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |   |    |                                   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|---|----|-----------------------------------|---|
| (1)                                                                                      | (2)                                                                                                                                                                                                                                                  | (3)       |      |   |    |                                   |   |
| Numéro de référence                                                                      | Description des denrées alimentaires                                                                                                                                                                                                                 | Simulants |      |   |    |                                   |   |
|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      | A         | B    | C | D1 | D2                                | E |
| <b>01</b>                                                                                | <b>Boissons</b>                                                                                                                                                                                                                                      |           |      |   |    |                                   |   |
| <b>01.01</b>                                                                             | Boissons non alcoolisées ou boissons alcoolisées titrant au maximum 6 % vol.:                                                                                                                                                                        |           |      |   |    |                                   |   |
|                                                                                          | A. Boissons transparentes:                                                                                                                                                                                                                           |           | X(*) | X |    |                                   |   |
|                                                                                          | Eau, cidres, jus de fruits ou de légumes transparents simples ou concentrés, nectars de fruits, limonades, sirops, bitter, infusions, café, thé, bières, boissons gazeuses, boissons énergétiques et autres, eau aromatisée, extrait de café liquide |           |      |   |    |                                   |   |
|                                                                                          | B. Boissons troubles:                                                                                                                                                                                                                                |           | X(*) |   | X  |                                   |   |
|                                                                                          | Jus, nectars et boissons gazeuses contenant de la pulpe de fruit, moûts contenant de la pulpe de fruit, chocolat liquide                                                                                                                             |           |      |   |    |                                   |   |
| 01.02                                                                                    | Boissons alcoolisées titrant 6 à 20 % vol.                                                                                                                                                                                                           |           |      | X |    |                                   |   |
| 01.03                                                                                    | Boissons alcoolisées titrant plus de 20 % vol. et toutes les liqueurs à base de crème                                                                                                                                                                |           |      |   | X  |                                   |   |
| 01.04                                                                                    | Divers: alcool éthylique non dénaturé                                                                                                                                                                                                                |           | X(*) |   |    | Remplacer par de l'éthanol à 95 % |   |

**18. Conditions d'utilisations et de stockage**

- Entreposer dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la lumière, propre et bien aéré, sans soleil ni source de chaleur directe, éloigné de toutes sources de produits pouvant altérer le produit.
- Les produits mentionnés sont des produits pour contenir et consommer des boissons.

- Ces produits ne sont pas faits pour être en contact avec de la boisson pendant des périodes prolongées.

#### **19. Récupérabilité :**

Le matériau carton est récupérable/recyclable :

- Par recyclage du matériau (norme EN 13430). Les produits en carton triés et vidés sont recyclables ils doivent être déposés, vidés, dans les bacs de tri correspondants. Si vous consommez à domicile, vous pouvez trier votre produit carton dans le bac qui accueille les emballages en papier-carton. Vous consommez dans la rue ou dans un lieu public, triez-le dans les bacs de tri disponibles
- Sous la forme de récupération d'énergie (norme EN 13431) : Les emballages composés de plus de 50% (en poids) de matériaux organiques, fournissent un gain calorifique et doivent être considérés comme valorisables énergétiquement.

#### **20. La traçabilité de l'information**

Comme requis par le règlement (CE) 1935/2004, Article 17, Le fournisseur d'Aluplast a mis en place des systèmes nécessaires, des dossiers et des procédures pour assurer la traçabilité des articles.

#### **21. Conformité REACH**

Concernant le règlement REACH, entré en application le 1er juin 2007, notre usine de fabrication est utilisateur de matières premières et en conséquence, le pré-enregistrement et/ou l'enregistrement des substances chimiques sont déployés par ses fournisseurs de matières premières.

Concernant les substances très dangereuses (classées SVHC en particulier) présentes dans la dernière liste en vigueur, les produits ne sont pas concernés puisque l'usine n'en utilise pas ou est très nettement en dessous de la limite (< 1000 ppm), les produits étant destinés au contact alimentaire.

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 5 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.



**DECLARATION DE CONFORMITE  
A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX  
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES<sup>1</sup>**

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 :  
**E. Weber & Cie AG**

Fait à **Houdan**, Le **vendredi 13 janvier 2023**