



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

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 de l'exploitant qui fabrique ou importe le matériau et/ou objet faisant l'objet de la déclaration : confidentiel

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

DESIGNATION	REFERENCE
Film alimentaire étirable	FILM R300x0.30
Film alimentaire étirable	FILM R300x0.45
Film alimentaire étirable	FILM R300x0.60
Film alimentaire étirable avec zip	FILM Z30
Film alimentaire étirable avec zip	FILM Z45

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 : **Film étirable PVC facteur 2**

Déclaration émise le : 29/06/2022

4. Confirmation de la conformité du matériau et/ou objet faisant l'objet de la déclaration

- 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 et ses amendements
- L'usine de fabrication possède les agréments suivants :
 - Qualité : ISO 9001 délivré par l'AFNOR (Association Française de Normalisation)
 - Hygiène : BRC/IoP Hygiène Standards suivant les principes du concept HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) et délivré par le LNE (Laboratoire National d'Essais).

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)

a) Analyses de migration globale :

Simulateur d'aliment	Durée de contact maximum	Température
(A) Ethanol 10%	10 jours	40 °C
(B) Acide Acétique 3%	10 jours	40 °C
(D2) Huile végétale	10 jours	40 °C

Les essais de migration sont réalisés chaque année par l'intermédiaire de laboratoires externes disposant d'accréditations reconnues : Laboratoire National d'Essais (LNE), Trappes, France / CSI Spa, Bollate, Italie / RESCOLL, Pessac, France

- Analyses des substances sujettes à restriction
 - Substances non intentionnellement ajoutées (NIAS)
- Evaluation des risques effectués conformément à l'article 19 du règlement (UE) n°10/2011

5. Informations sur les substances avec restrictions

Monomère (s)/Additif (s)	Réf.PM	Limite de migration Spécifique (ppm)
Acetic acid, vinyl ester	10120	12
Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	31920	18
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0,05
Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3- and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	76866	30
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0,01
Zn	/	5

En se basant sur les déclarations d'alimentarité éditées par ses fournisseurs, l'usine de fabrication nous assure que la migration de ces substances des films que nous vous livrons est en-dessous de la limite maximum imposée (la vérification de cette conformité se fait soit par calcul du cas le plus défavorable soit à l'aide de test de migration spécifique).

6. Informations sur les additifs à double usage

☐ Non concerné

D'après nos connaissances et en se basant sur les déclarations de notre fournisseur, le film contient les additifs à double fonctionnalité suivants :

Additif(s) à double fonctionnalité	Réf. PM	Numéro E	Conc.Maxi (ppm)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472a	80000
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	100

■ 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
Au contact de tous les types d'aliments		X
ou seulement :		
Au contact de denrées sèches	X	
Au contact de denrées humides/produits aqueux	X	
Au contact denrées grasses : facteur 2	X	
	<i>Beurre et margarine oui mais pas les aliments 100% gras et huile, aliments conservés ou marinés en milieu huileux</i>	
Au contact de denrées acides	X	

Au contact de denrées alcooliques en dessous de 5%v/v alcool		X	
Au contact de denrées surgelées	<i>Congélateur (test recommandé pour valider les performances mécaniques du film)</i>	X	
Autre contact (à préciser)			

Les films mentionnés sont des produits pour être en contact avec des aliments.
Ils conviennent au contact de tous les aliments pour lesquels les simulants A, B et D2 sont prévus en tenant compte du facteur 2.

Le film convient donc par exemple pour l'emballage des aliments tels que :

- Fruits et légumes et produits surgelés.
- Viandes
- Poissons
- Sandwich,
- Fromages
- Magarine et beurre, à l'exception des produits gras, ou gras en surface ou conservés ou marinés en milieux huileux y compris les graisses et huiles animales et végétales, les fruits à coque sous forme de pâte ou de crème, les sauces à caractères gras et les épices et aromates en milieux huileux.
- Les produits sont à usage unique et n'ont pas été testés pour une utilisation répétée.

Durées et températures de traitement et d'entreposage au contact de la denrée alimentaire suivantes :

- Tout entreposage inférieur à 30 jours à température ambiante
- Tout entreposage de longue durée à l'état réfrigéré et congelé
- Congélateur (test recommandé pour valider les performances mécaniques du film)
- 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
- Au four à micro-ondes : utilisable pour décongélation et réchauffage sans contact avec l'aliment

Ne convient pas aux utilisations suivantes :

- Four traditionnel, infrarouge et multifonction
- Emballage des aliments 100 % gras ou huile, aliments conservés ou marinés en milieu huileux et fruits à coques sous forme de pâte ou de crème

Rapport maximal Surface en contact avec la denrée alimentaire / Volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet : 6 dm²/kg

Selon notre usine de fabrication, les substances suivantes ne sont pas intentionnellement introduites durant la fabrication de nos films :

- Phtalates
- BADGE, NODGE & BFDGE
- BPA (Bisphénol A)
- Nanoparticules
-

7. Instructions de stockage :

- Entreposer dans un endroit sec, propre et bien aéré, sans soleil ni source de chaleur directe.
- 15/20°C à l'abri de l'humidité. Les propriétés du film peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.
- Nous recommandons une utilisation de nos films dans un délai maximum après livraison de 12 mois.

8. 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 du matériau et ses articles à tous les stades de fabrication afin de faciliter le contrôle et le rappel des produits défectueux.

9. Attestation de conformité aux dispositions des directives 94/62/CE et 2004/12/CE et du décret 2007/1467 (abrogeant le décret N° 98-638) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Partie 1 : Résumé d'évaluation

Norme / Rapport	Exigence d'évaluation	Réponse	Note
1.1 Prévention par réduction à la source	Assurer uniquement une quantité de matière adéquate minimale dans le système d'emballage (norme NF EN 13428)	Oui	Les dimensions répondent à la demande du client.
1.2 Métaux lourds	Assurer des niveaux inférieurs aux maxima autorisés pour les composants (CR 13695-1)	Oui	La concentration totale pour les 4 métaux lourds (plomb, cadmium, mercure et chrome VI) est inférieure à 100ppm
1.3 Autres substances nocives /dangereuses	Assurer la conformité à la norme EN 13428	Oui	
2. Réutilisation	Assurer la réutilisabilité dans tous les termes de la norme pour l'unité fonctionnelle de l'emballage (norme NF EN 13429)	Non	L'utilisation de nos composants d'emballage impose de les modifier (couper, souder ...) donc aucune réutilisation n'est possible.
3.1 Valorisation par recyclage matière	Assurer la recyclabilité dans tous les termes de la norme pour l'unité fonctionnelle de l'emballage (norme EN 13430)	Non Applicable	Le nettoyage de nos produits au contact des aliments serait trop onéreux.
3.2 Valorisation sous forme d'énergie	Assurer la réalisation d'un gain calorifique pour l'unité fonctionnelle de l'emballage (norme EN 1343)	Oui	"Les emballages composés de plus de 50% de matières organiques... doivent être considérés comme valorisables énergétiquement." (EN 13431 : 1999)
3.3 Valorisation par compostage	Assurer la compostabilité dans tous les termes de la norme pour l'unité fonctionnelle de l'emballage (norme EN 13432)	Non Applicable	Les matériaux plastiques standards ne sont pas adaptés au compostage.

Note : La conformité à la directive européenne requiert des réponses affirmatives aux paragraphes 1.1, 1.2 et 1.3 et à au moins l'un des paragraphes 3.1, 3.2, 3.3. En outre, là où la réutilisation est revendiquée, il convient qu'une réponse affirmative soit également enregistrée au paragraphe 3.

Au vu des résultats d'évaluation enregistrés dans la partie 1 ci-dessus, le présent emballage est déclaré conforme aux exigences de l'EN 13427, il satisfait donc aux dispositions du livre V du code de l'environnement (articles R 543-42 à R 543-49), version consolidée du 01/09/08 et du décret 2007-1467.

10. 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.

En tant que fabricant d'article (films plastiques pour contact alimentaire élaborés à partir de matières premières issues de la chimie), notre fabricant se doit de veiller à ce que ses applications comme les vôtres soient enregistrées auprès de l'Agence Chimique Européenne en Finlande (ECHA). Ces substances ont été préenregistrées avant le 01/12/08.

Si toutefois vous utilisez les films pour une application hors emballage alimentaire, veuillez-nous le faire savoir au plus vite.

Notre fabricant adhère à l'association française des emballages plastiques et souple ELIPSO et à l'EFMA (European Polyvinyl Film Manufacturers Association).

Concernant les substances très dangereuses (classées SVHC en particulier) présentes dans la dernière liste en vigueur, les films ne sont pas concernés puisque notre fabricant n'en utilise pas ou est très nettement en dessous de la limite (< 1000 ppm), les films 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 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 : **E weber & Cie AG**

Fait à Houdan, Le **21/02/2023**