



**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 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
PAPIER CUISSON	PAP CUIS 40x60

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 : **Papier siliconé 2 faces apte au contact alimentaire.**

Déclaration émise le : 20/06/2022

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 ;
 - FDA, CFR (Code of Federal Regulations) 21 Aliments et médicaments, États-Unis
 - § 176.170 « composants du papier et du carton en contact avec les aliments aqueux et gras »
 - § 176.180 « composants du papier et du carton en contact avec les aliments secs »
- Conditions d'utilisation, Tableau 2 Procédures d'essai avec conditions de température temporelle, etc.:
A, B, C, D, E*, F*, G et H, tous les types d'aliments
- *exception, Tableau 1 Types d'aliments crus et transformés, VI Boissons A et C contenant de l'alcool
- La matière extractible a été déterminée conformément à la FDA 21 CFR §176.170
- Conditions d'essai - Conditions d'utilisation: A. Stérilisé à la chaleur à haute température (par exemple, plus de 212 ° F)
- Recommandations du BFR XXXVI et XXXVI/2 (issue 88 septembre 2015)
 - Directive 94/62 CE relative aux emballages et aux déchets d'emballage

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)

4. Analyses de migration globale

La détermination de la migration a été réalisée à partir de papier à l'aide d'oxyde de polyphénylène modifié (MPPO). Elle a été effectuée conformément à la norme EN 14338. La quantification par GC / MS.

Les valeurs typiques suivant les résultats d'analyse INNVENTIA:

Simulant	Conditions de test
MPPO	10 jours, -20°C et 30 min, 220°C
MPPO	10 minutes à 250°C

Le papier cuisson est composé de deux faces siliconées est fabriqué à partir de fibres vierges.

Conformité à la législation européenne sur le contact alimentaire

Dans un but de haute pureté chimique et microbiologique, seules les fibres vierges et les additifs chimiques approuvés en contact avec les aliments sont utilisés comme matière première dans la production de qualités de papier résistant à la graisse.

Le procédé de fabrication des pâtes et papiers est conforme à la technologie établie impliquant l'utilisation de produits chimiques généralement reconnus.

Nous déclarons par la présente que le produit est conforme le cas échéant et dans des conditions prévisibles d'utilisation avec:

- Règlement (CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets devant entrer en contact avec les denrées alimentaires en ce qui concerne les matières premières et les additifs.
- Règlement (CE) 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) applicables aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

5. Décret n° 2007-766 avec supplément du décret n° 2008-1469

Les qualités de papier traité au silicone sont considérées comme « couchées non uniformes », selon la classification des papiers non couchés de la FICHE MCDA n° 4 de la DGCCRF pour les papiers en contact avec les denrées alimentaires.

6. Les substances suivantes ne sont pas intentionnellement introduites durant la fabrication:

Sur la base des informations de l'usine de fabrication et des informations de ses fournisseurs, aucune des substances ci-dessous n'est ajoutée au cours du processus de fabrication des produits.

-
- NIAS (substances ajoutées non intentionnellement).
- OGM (substances génétiquement modifiées)
- Phtalates
- Azurants optiques
- Bisphénol (y compris A, B et S)
- Fluorochemicals
- Nanoparticules
- Le papier cuisson n'est pas soumis à un rayonnement ionisant à une étape quelconque au cours du processus de fabrication.

Aucun produit chimique fluoré de quelque nature que ce soit n'est ajouté à l'une des qualités de papier ou utilisé au cours du processus de fabrication. Cependant, des traces de produits chimiques fluorés peuvent être détectées dans n'importe quelle qualité de papier, y compris celle-ci, causée par la nature elle-même, si elle a déjà été polluée.

Le fluor organique peut être détecté par exemple dans la matière première (fibres de cellulose) et /ou dans l'eau. Les autorités danoises (Miljø- og Fødevareministeriet) interdisent désormais les PFAS dans les matériaux en contact avec les aliments à compter de juillet 2020. Les valeurs inférieures à 20 µg/g de papier doivent être considérées comme une valeur de fond et pour s'assurer que le produit en papier n'est pas traité avec des produits chimiques organiques fluorés.

L'usine de fabrication suit également le règlement (UE) 2017/1000 de la Commission – « modifiant l'annexe XVII du règlement (CE) no 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) en ce qui concerne l'acide perfluorooctanoïque (APFO), ses sels et l'APFO – substances apparentées

7. Allergènes alimentaires UE n° 1169/2011

D'après les informations des fournisseurs de l'usine de fabrication, aucun des allergènes énumérés ci-dessous n'est utilisé dans son processus de fabrication.

Annexe II substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances.

- Céréales contenant du gluten,
- Crustacés
- Oeuf
- Poisson
- Cacahuètes
- Soja
- Lait
- Noix
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg.*
- Lupin
- Mollusques

*Test effectué par RISE Innventia.

8. 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 denrées		
Où :		
Denrées sèches et assimilées	X	
Denrées humides/produits aqueux	X	
Denrées acides		
Denrées alcooliques		
Denrées congelées et surgelées		
Glaces alimentaires		
Denrées grasses :	X	
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		
☐ Facteur de Réduction lié à la Teneur en Matière Grasse (FRTMG)		
☐ Facteur de réduction lié au simulant D2		

9. Utilisation du produit :

Selon le Bfr, cette qualité de papier peut être utilisée en toute sécurité dans des emballages ou d'autres produits destinés au contact direct avec des aliments secs, humides et gras, ainsi qu'à des fins de cuisson dans des fours conventionnels jusqu'à une température de 220 ° C et de stockage à la température ambiante ou en dessous jusqu'à -20 ° C.

Pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes, une température de 150 °C ne doit pas être dépassée.

10. Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

- La somme du plomb, du cadmium, du mercure et du chrome hexavalent dans le produit papier est inférieure à 100 ppm (EN13428).
- Le niveau de substances dangereuses pour l'environnement dans le produit en papier est inférieur à 0,1% (EN13428).

Le produit papier est adapté pour la récupération par:

- Recyclage des matériaux (EN13430).
Test effectué selon la norme « UNI 11743:2019 » et résultats évalués conformément à la « Méthode d'évaluation Aticelca 501:2019 » et classé les papiers sulfurisés au niveau B (Standard) ou C (résistance à l'humidité / parchemin).
- Récupération d'énergie (EN13431).

■ Biodégradable/compostable (EN 13432)

- Les tests externes ont été confirmés comme étant dégradés à 92% après 125 jours. Les exigences selon A.2.2.2 de la norme EN 13432 stipulent qu'au moins 90% du matériau doit être biodégradé dans les 6 mois (180 jours) Effectué par l'Institut suédois de recherche technique de Suède conformément à la norme ISO 14855-1:2005.
- Selon l'expertise de l'usine de fabrication sur ses matières premières ajoutées dans son processus de fabrication et la connaissance des résultats d'analyse des métaux lourds des produits, les produits en papier sont également compostables.

■ Produits certifiés compostables industriels et domestiques

Processus en cours (TÜV Autriche) pour faire certifier tous les produits, qui selon le plan seront complets fin 2022.

11. MOSH (hydrocarbures saturés d'huile minérale) ou MOAH (hydrocarbures aromatiques d'huile minérale)

Selon les connaissances de l'usine de fabrication et sur la base des informations de ses fournisseurs, l'usine de fabrication n'ajoute aucun MOSH (hydrocarbures saturés d'huile minérale) ou MOAH (hydrocarbures aromatiques d'huile minérale) au cours du processus de fabrication des produits.

La quantité totale d'huile minérale dans les produits en papier a été vérifiée et testée pour confirmer ce qui est mentionné ci-dessus, par RISE Innventia et CTP (France) avec les résultats suivants : non détectés.

12. Casher et/ou Halal

Le produit est certifié par Star-K et est Parvé avec Pessah.

Selon les connaissances de l'usine de fabrication et des informations de ses fournisseurs, l'usine n'utilise aucun ingrédient d'origine animale ou d'alcool dans son processus de fabrication des produits.

Cela signifie qu'il répond aux critères du halal.

13. Traitement au silicone

Le traitement au silicone n'est pas considéré comme un plastique au sens du règlement (UE) n° 10/2011 du 14 janvier 2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, qui exclut les matériaux en silicone de son champ d'application.

Sur la base de la documentation du fournisseur, le traitement au silicone utilisé pour les produits de ce certificat pourrait être considéré comme non plastique et en dehors du champ d'application de la Directive (UE) 2019/904 du Parlement Européen et du conseil du 5 Juin 2019 sur la réduction de l'impact de certains produits en plastique sur l'environnement

14. Instructions de stockage:

Pour avoir les conditions optimisées pour notre papier, nous recommandons ces directives pour le stockage.

Entrepôt:

- Stocké dans un endroit sec avec l'emballage.
- Pas d'exposition au soleil
- Stockage à température ambiante pour réduire le temps de conditionnement.
- Stocker verticalement
- Max. 3 ans avec emballage.

Avant utilisation :

- Le temps de stockage dans la zone de production avant la production dépend de la différence entre la température et l'humidité de stockage dans l'entrepôt et la zone de production.
- Il est important que les produits aient la même température et la même humidité que la zone de production. Minimum 24h avant la production.
- Avec emballage jusqu'à ce qu'il soit utilisé.
- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de retirer 2 couches de papier.

15. 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.

16. Conformité REACH:

Tous les produits chimiques utilisés dans l'UE sont désormais soumis aux règlements CE 1907/2006 (REACH) et CE 1272/2008 (CLP).

Les perturbateurs endocriniens sont inclus ou font l'objet d'une enquête par l'association REACH.

En ce qui concerne les substances figurant sur la liste des substances candidates (substances extrêmement préoccupantes) de l'ECHA, aucun de ces produits chimiques spécifiés n'est utilisé dans la production de pâtes et papiers.

La liste fait l'objet d'une surveillance régulière, mais il est très peu probable que l'un des produits chimiques que l'usine utilise dans sa production soit inscrit sur la liste des substances candidates.

En ce qui concerne la liste Chemsec SIN, aucune de ces substances spécifiques n'est utilisée comme ingrédient dans la production des produits.

Par conséquent, selon les connaissances actuelles, aucun des produits ne devra être retiré du marché et aucune reformulation n'est nécessaire pour se conformer à la liste REACH et Chemsec SIN.

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.

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 **mardi 21 février 2023**