

Déclaration de Conformité de notre Gamme de film Catering violette

Nous, **NATUR'AL PACKAGING** à Troyes, déclarons que le film Pvc qui constitue notre gamme **Catering** (WFN30 - WFN45 - REPV30 - REPV45 - REPV60 - RDPV30 - RDPV45 - R450N - R300N) est fabriqué en Europe sous les agréments qualité et hygiène suivants :

- Qualité : **ISO 9001** délivré par l'AFNOR (Association Française de Normalisation)
- Hygiène : **BRC/IoP** Hygiene Standards suivant les principes du concept HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) et délivré par le LNE (Laboratoire National d'Essais)

1. Nous déclarons que ce film est conforme aux exigences des réglementations européennes en vigueur concernant les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires suivantes :
 - Règlement (CE) n°1935/2004
 - Règlement (CE) n°2023/2006
 - Règlement (UE) n°10/2011 et amendements
2. Les additif(s) et monomère(s) sont présents sur la liste positive du règlement (UE) n°10/2011 et amendements
3. NIAS : les risques encourus par de potentielles substances non intentionnellement ajoutées sont évalués régulièrement selon des méthodes reconnues
4. Substance(s) soumise(s) à limite de Migration Spécifique :
Ce film peut contenir un additif ou un monomère qui sont soumis à une limite de migration spécifique. En se basant sur les déclarations d'alimentarité éditées par nos fournisseurs, nous avons l'assurance 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).

| Monomère(s) / Additif(s) | Réf. PM | Limite de Migration Spécifique (ppm): |
|--|---------|---------------------------------------|
| Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 31920 | 18 |
| 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 |
| ESBO, epoxidised soybean oil | 88640 | 60 |
| VCM, vinyl chloride monomer | 26050 | 0.01 |
| Zn | / | 25 |

5. Le respect des limites de migration globale et spécifique a été vérifié sur le produit fini représentant le cas le plus défavorable de la famille de produit (épaisseur la plus élevée) selon les conditions suivantes spécifiées par le règlement (UE) n°10/2011 :
 - Un temps/température de contact maximum de 10 jours / 40°C
 - Simulateur d'aliment : Ethanol à 10% (A), Acide acétique à 3% (B) et Huile végétale (D2)
 - Un ratio Surface/Volume de 6 (exprimé en dm²/kg ou dm²/L)

Et

- Un temps/température de contact maximum de 1h / 100°C
- Simulateur d'aliment : Eau distillée (A)
- Un ratio Surface/Volume de 6 (exprimé en dm²/kg ou dm²/L)

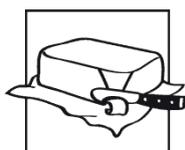
6. Par conséquent ce film est destiné au contact alimentaire dans les conditions d'utilisation suivantes :
 - Tout entreposage inférieur à 30 jours à température ambiante
 - Tout entreposage de longue durée à l'état réfrigéré et congelé
 - Le chauffage à 70°C au maximum pendant 2 heures au maximum ou 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

7. Additif(s) à double fonctionnalité ("Dual use additives")
D'après nos connaissances et en se basant sur les déclarations de nos fournisseurs, ce film contient les additifs à double fonctionnalité suivants :

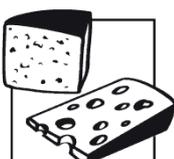
| Additif(s) à double fonctionnalité | Réf. PM | Numéro E | Conc. Maxi (ppm) |
|--|---------|----------|------------------|
| Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids | 30401 | E472a | 80000 |



8. Un système de traçabilité de nos produits est assuré à tous les stades de fabrication conformément à l'article 17 du règlement (CE) n°1935/2004
9. Nous déclarons que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement introduites durant la fabrication de nos films :
- Phtalates
 - BADGE, NODGE & BFDGE
 - BPA (Bisphénol A)
 - Nanoparticules
10. Ce film convient donc pour l'emballage des aliments tels que :



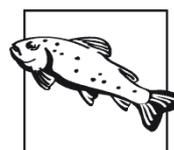
Margarine et beurre



Fromage



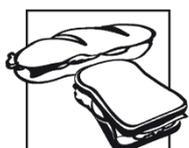
Viande



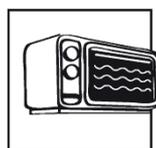
Poisson



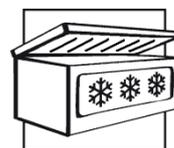
Fruits, légumes et produits surgelés



Sandwich



Four micro-onde
Utilisable pour décongélation
et réchauffage sans contact
avec l'aliment.

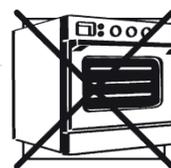


Congélateur (test
recommandé pour valider les
performances mécaniques du
film)

Ce film **ne convient pas** pour l'emballage des aliments tels que :



100% gras et huile, aliments conservés ou marinés en milieu huileux



Four traditionnel, infrarouge et multifonction

La personne destinataire de la présente attestation 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.

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.

11. Cette présente déclaration est valable 3 ans à partir de la date d'édition du document sauf si de nouvelles réglementations ou des changements susceptibles d'entraîner une modification de l'inertie du matériau ou objet sont intervenus pendant cette période.

Frédéric GASSNER
Responsable Qualité

Cette présente déclaration est valable 3 ans à partir de la date d'édition du document sauf si de nouvelles réglementations ou des changements susceptibles d'entraîner une modification de l'inertie du matériau ou objet sont intervenus pendant cette période.

Le présent message est envoyé à l'intention exclusive de son ou de ses destinataires ; il est de nature confidentielle et peut constituer une information privilégiée. Si vous n'êtes pas le destinataire prévu, veuillez en aviser immédiatement l'expéditeur par retour de courriel et supprimer ce message et tout document joint de votre système.

