

Déclaration établie à l'attention de :	Guillin Emballages
Nous certifions que les produits suivants :	FMA0501D FMA1000F FMA1500F FMA1800F FMA2C1000F
Composés de :	PP (Polypropylène), colorant noir

I. Conformité

Sont conformes aux réglementations européennes et françaises qui leur sont applicables, dans leur version en vigueur à ce jour :

- En matière d'aptitude au contact alimentaire, et notamment aux prescriptions applicables :
 - De l'article 3, l'article 11 paragraphe 5 ainsi que des articles 15 et 17 du Règlement n°1935/2004 et aux mesures spécifiques visées par ce règlement ;
 - Du Règlement n°2023/2006 ;
 - Du Règlement n°10/2011 ;
 - Du Règlement AP(89)1 (concernant les colorants)
- En matière d'environnement dans la conception et la fabrication d'emballages et notamment aux articles R543-42 à R543-52 du code de l'environnement, transposant la Directive européenne 94/62/CE, en particulier pour la prévention par réduction à la source, le respect des limites en métaux lourds et la minimisation des substances dangereuses et, s'agissant du caractère réemployable ou valorisable, satisfont à la/aux normes(s) :
 - EN 13430 : valorisation par recyclage matière ; ☐
 - EN 13431 : valorisation par voie énergétique ; ☒
 - EN 13432 : valorisation par voie par compostage et biodégradation ; ☐

Nous déclarons que :

Le produit référencé ci-dessus, prévu pour un usage unique, est apte, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi :

- Au contact de tous types d'aliments ☒
- Ou seulement :
 - Au contact sec ☐
 - Au contact humide / produits aqueux ☐
 - Au contact gras ☐
 - Facteur correcteur : _
 - Au contact acide ☐
 - Au contact alcoolique ☐
- Au contact à l'état congelé et à l'état surgelé (cf conditions décrites dans §2) ☒

- Au chauffage / réchauffage (cf conditions décrites dans §2)



II. Informations relatives aux tests de migration :

La durée et la température de contact avec les denrées alimentaires correspondent aux conditions suivantes de tests de migration :

Méthode	Durée et température de contact	Conditions de contact	Simulant
MG5	Soit 2h à, 100°C ou à la température de reflux, soit 1h à 121°C	Application à haute température à une température maximale de 121°C	Acide acétique 3% (B)
			Ethanol 50% (D1)
			Huile d'olive (D2)

L'essai MG5 couvre également les conditions de contact pour les essais MG1, MG2, MG3 et MG4, décrite dans le chapitre 3 de l'annexe 5 du Règlement n°10/2011.

III. Informations relatives aux Substances Soumises à Restrictions et/ou Additifs Double Usage :

Sur la base des déclarations de conformité de nos fournisseurs et suivant les lots de productions, les produits référencés ci-dessus contiennent ou peuvent contenir :

- Les substances suivantes soumises à restrictions dans le respect de leur Limite de Migration Spécifique, (LMS) :

MCD	Substances	Ref	CAS	LMS
433	octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	68320	2082-79-3	SML = 6 mg/kg
779	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	39815	182121-12-6	SML = 0,05 mg/kg
816	cis-1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, salts	45704	/	SML = 5mg/kg
S2	zinc stearate	/	557-05-1	SML = 5mg/kg as Zinc
S4	aluminium	/	7429-90-5	SML = 1mg/kg as Aluminium
500	2,5-bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	38560	7128-64-5	SML = 0,6 mg/kg
749	2,2'-methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl) sodium phosphate	66360	85209-91-2	SML = 5 mg/kg
763	3,3-bis(méthoxyméthyl)-2,5-diméthylhexane	39925	129228-21-3	SML = 0,05mg/kg
783	Glycerides, Castor Oil mono-hydrogenates, Acetates	55910	736150-63-3	SML =60 mg/kg
411	carbon black	42080	1333-86-4	/

- Les additifs double usage suivants :

Substances	CAS	SIN
sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (E470a)	/	E470a
mono and diglycerides of fatty acids (E471)	/	E471
magnesium salts of fatty acids (E470b)	/	E470b
polyglycol ester of fatty acids	/	E475
talc	14807-96-6	E553(iii)

IV. Informations relatives au rapport surface en contact avec la denrée alimentaire / volume utilisé :

Nos produits sont des produits standards destinés à tout type de contact alimentaire pour lesquels il n'est pas possible d'estimer la surface réelle en contact pour toutes les applications.

En conséquences le rapport surface en contact avec les denrées alimentaires / volume utilisé pour déterminer la conformité du matériau est de 6 dm² par kg de denrée alimentaire.

Cette déclaration est établie sur la base des informations déclarées par nos fournisseurs et sur la base de tests si besoin.

Toutefois 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 tout stockage, manutention et/ou utilisation du produits dans les conditions ne respectant pas les caractéristiques particulières du matériau, telle que prévues par l'usage ou codes professionnels, et notamment, toute mise en œuvre pouvant conduire à un matériau dénaturé ; et/ou 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 au niveau industriel ou commercial des produits faisant l'objet de la présente déclaration est subordonnée à la vérification par l'utilisateur de l'emballage 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 figurant ci-dessous pour une durée maximale de deux ans. Elle annule toute déclaration antérieure. Elle sera modifiée lorsqu'interviendront des changements substantiels dans la fabrication du produit, en mesure de changer certaines conditions essentielles requises par la conformité, ou lorsque les références réglementaires susmentionnées seront modifiées.

Fait à Saint Florentin, le 28/01/2022

Agathe LENOIR
Responsable QHSE

