

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

*<sup>1</sup> La présente déclaration, basée sur le modèle ANIA 2019, concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires tels que définis dans le champ d'application du règlement 1935/2004/CE et du décret sanction n°2007-766 du 10 mai 2007 modifié.*

**1. Identité de l'exploitant**

Je soussigné Monsieur : **Marc DELSOL**  
 Société : **FIRPLAST**  
 Adresse : **4, Rue de Provence 69800 Saint-Priest**  
 Agissant en qualité de : **Directeur Général**

**2. Identité de l'exploitant qui fabrique ou importe le matériau et/ou l'objet faisant l'objet de la déclaration**

Société : **CL International**  
 Adresse : **5 rue Charles Duchesne – ZI Les Milles, 13290 Aix en Provence**

**3. Identité de l'objet faisant l'objet de la déclaration**

Déclare que le matériau et/ou l'objet référencé chez le client de la façon suivante (*références des spécifications de la commande ou de l'article chez le client*) :

Référence(s) FIRPLAST	Désignation d(es) article(s)
<b>3040008</b>	<b>POT SOUPE CARTON RENFORCE BLANC 8oZ X500(20x25)</b>
<b>3040016</b>	<b>POT SOUPE CARTON RENFORCE BLANC 16oZ+COUV (10X25+10X25)</b>
<b>3040012</b>	<b>POT SOUPE CARTON RENFORCE BLANC 12oz+COUV (X250)</b>
<b>3040032</b>	<b>POT SOUPE CARTON RENFORCE BLANC 32oZ+COUV 946ML (X250)</b>

Est caractérisé comme suit :

Famille du matériau au contact alimentaire : **plastique / polymère** à préciser ci-dessous<sup>2</sup>

PE	PET / APET	PP (Homo)	PP (Copo)	PS/ PSE	PLA / CPLA	Autre(à préciser) : .....
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Couché</b>

<sup>2</sup>informations obligatoire à renseigner

**4. Dates**

Déclaration émise le : **26/06/2020**  
 Tests réalisés le : **26/06/2020**

## 5. Confirmation de la conformité de l'objet faisant l'objet de la déclaration

L'objet qui fait l'objet de cette déclaration est conforme aux exigences pertinentes du :

- [règlement cadre \(CE\) n°1935/2004/CE](#) du 27 octobre 2004 ; concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE,
- [règlement \(CE\) n° 2023/2006](#) du 22 novembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires , et des autres textes européens et nationaux applicables, listés ci-après :
- [Règlement N° 10/2011/UE](#) de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (8 amendements : Règlement d'exécution (UE) n°321/2011 du 01/04/2011, Règlement (UE) n° 1282/2011 du 28/11/2012, Règlement (UE) n° 1183/2012 du 30/11/2012, Règlement (UE) n° 202/2014 du 03/03/2014, Règlement (UE) n° 2015/174 du 06/02/2015, Règlement (UE) n°2016/1416 du 24/08/2016, Règlement (UE) n° 2017/752 du 28/04/2017, Règlement (UE) n°2018/79 du 18/01/2018 et le Règlement (UE) n°2019/37 du 10 janvier 2019.
- [Fiche DGCCRF](#), relative à l'aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**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.**

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

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 l'objet) et/ou le(s) fabricant(s) réalisant une ou plusieurs opérations de transformation

Analyses de migration globale (si concerné) - Si concerné, compléter le tableau : **A compléter pour chaque type de plastiques**

Simulant	Durée	Température	Résultats
<b>Éthanol 10%</b>	<b>10 jours</b>	<b>40°C</b>	<b>&lt; 2 mg/dm<sup>2</sup></b>
<b>Acide acétique 3%</b>	<b>10 jours</b>	<b>40°C</b>	<b>13 +/- 3 mg/dm<sup>2</sup></b>
<b>Éthanol 95%</b>	<b>10 jours</b>	<b>40°C</b>	<b>&lt; 2 mg/dm<sup>2</sup></b>
<b>Iso-octane</b>	<b>10 jours</b>	<b>40°C</b>	<b>&lt; 2 mg/dm<sup>2</sup></b>

Évaluation substances non listées - article 6 du règlement (UE) n°10/2011  Non concerné

Évaluation des risques (article 19 du règlement (UE) n°10/2011)

A défaut, lister substances et informations pertinentes pour l'évaluation des risques

Évaluation des substances non intentionnellement ajoutées :  Non concerné

Évaluation des risques (article 19 du règlement (UE) n°10/2011)

A défaut, lister substances et informations pertinentes pour l'évaluation des risques

Les critères d'inertie à respecter pour la matière en contact sont :

- Substances utilisées pour fabriquer le matériau autorisées par les listes positives (monomères, additifs, auxiliaires de production de polymère, macromolécules obtenues par fermentation microbienne)
- Migration globale inférieurs à 10 mg/dm<sup>2</sup>
- Migrations spécifiques inférieurs aux LMS (Limites de Migration Spécifiques)

## 6. Informations sur les substances avec restrictions

Préciser ci-après la (ou les) substance(s) sujette(s) à restriction et la (ou les) limite(s) admissible(s) **A compléter pour chaque type de plastiques :**

Test/Méthode	Unité	Résultats	Spécification
<b>Migration spécifique des phtalates (1T54U) Sous-traité</b>			
Simulant		95% ethanol	
Durée de test	h	2	
Température de test	°C	60	
Diéthylhexylphtalate (DEHP) - CAS N°:117-81-7	mg/kg	< 0,3 (2)	
Dibutylphtalate (DBP) - CAS N°:84-74-2	mg/kg	< 0,3 (2)	
Diisononylphtalate (DINP) - CAS N°:68515-48-0	mg/kg	< 0,3 (2)	
Diisodécylphtalate (DIDP) - CAS N°:26761-40-0	mg/kg	< 0,3 (2)	
Butylbenzylphtalate (BBP) - CAS N°:85-68-7	mg/kg	< 0,3 (2)	
Di-isobutyl phtalate (DiBP) - CAS N°:84-69-5	mg/kg	< 0,3 (2)	
<b>Métaux extractibles (Pb, Hg) dans l'eau distillée (1T55F) Sous-traité</b>			
Plomb (Pb) - CAS N°:7439-92-1	mg/l	<0,001	
Mercure (Hg)	mg/l	<0,0005	
<b>Migration spécifique de 16 HAP dans de l'isooctane - GC/MS GC-MS (AW1GH) Sous-traité</b>			
Naphtalène - CAS N°:91-20-3	mg/kg	<0,02	
Acénaphthylène - CAS N°:208-96-8	mg/kg	<0,02	
Acénaphène - CAS N°:83-32-9	mg/kg	<0,02	
Fluorène - CAS N°:86-73-7	mg/kg	<0,02	
Phénanthrène - CAS N°:85-01-8	mg/kg	<0,02	
Anthracène - CAS N°:120-12-7	mg/kg	<0,02	
Fluoranthène - CAS N°:206-44-0	mg/kg	<0,02	
Pyrène - CAS N°:129-00-0	mg/kg	<0,02	
Benzo(a)anthracène - CAS N°:56-55-3	mg/kg	<0,02	
Chrysène - CAS N°:218-01-9	mg/kg	<0,02	
Benzo(b)fluoranthène - CAS N°:205-99-2	mg/kg	<0,02	
Benzo(e)pyrène - CAS N°:192-97-2	mg/kg	<0,02	
Benzo(a)pyrène - CAS N°:50-32-8	mg/kg	<0,02	
Indéno-(1,2,3-cd)-pyrène - CAS N°:193-39-5	mg/kg	<0,02	
Dibenzo(ah)anthracène - CAS N°:53-70-3	mg/kg	<0,02	
Benzo(ghi)Pérylène - CAS N°:191-24-2	mg/kg	<0,02	

<b>Bisphénol A (selon la réglementation française) - LC/MS/MS interne (JRORS) Sous-traité</b>			
Bisphénol A - CAS N°:80-05-7	mg/kg	<0,05 (1)	
<b>Polychlorobiphényles (PCB) - GC/MS EN ISO 15318 (J6545) Sous-traité</b>			
PCB IUPAC N° 18	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 101 - CAS N°:37680-73-2	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 138 - CAS N°:35065-28-2	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 153 - CAS N°:35065-27-1	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 180 - CAS N°:35065-29-3	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 28 - CAS N°:7012-37-5	mg/kg	<0,01 (1)	
PCB 52 - CAS N°:35693-99-3	mg/kg	<0,01 (1)	
<b>Migration spécifique des amines aromatiques primaires dans acide acétique - Spectrophotométrie §64 LFGB L 00.00-6 (JR04S) Sous-traité</b>			
Type de migration		Remplissage	
Durée de l'expérience	Heures	2	
Température	°C	100	
Réplikat 1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Réplikat 2	mg/kg food	<0,01 (1)	
Réplikat 3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Moyenne	mg/kg food	<0,01 (1)	Non détectable
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	2,3/250	
Epaisseur de la couche		Non applicable	
Variation à la norme		Non	
<b>Huiles minérales (MOSH, MOAH) - LC/GC/FID interne (JROX5) Sous-traité</b>			
MOSH/POSH (saturé, chaîne moyenne) C16-25	mg/kg	19	
MOSH/POSH (saturé, chaîne longue) C26-35	mg/kg	45	
MOSH/POSH (hydrocarbures saturés) Somme C16-35	mg/kg	64	
MOAH (aromatique, chaîne moyenne) C16-25	mg/kg	<1,5 (1)	
MOAH (aromatique, chaîne longue) C26-35	mg/kg	<1,5 (1)	
<b>Préparation - Migration par immersion &lt; 24h - N/A EN 1186:2002 (AWF03) Sous-traité</b>			
Zone exposée	dm <sup>2</sup>	0,69	
Volume final	ml	100	
Temps d'exposition 1	h	2	
Température d'exposition 1	°C	60	
<b>Migration spé. photo-Initiateurs / 95% Ethanol - LC/MS/MS EN 13130 (JR02E) Sous-traité</b>			
Type de migration		Remplissage	
Température	°C	60	
Photocure DEXT - Réplikat 2 - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
Durée de l'expérience	h	2,0	
1-Hydroxycyclohexylphenylketone - Mesure 1 - CAS N°:947-19-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
1-Hydroxycyclohexylphenylketone - Mesure 2 - CAS N°:947-19-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
1-Hydroxycyclohexylphenylketone - Mesure 3 - CAS N°:947-19-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
1-Hydroxycyclohexylphenylketone - Moyenne - CAS N°:947-19-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,2-Diméthoxyphenylacetophénone - Mesure 1 - CAS N°:24650-42-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,2-Diméthoxyphenylacetophénone - Mesure 2 - CAS N°:24650-42-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,2-Diméthoxyphenylacetophénone - Mesure 3 - CAS N°:24650-42-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,2-Diméthoxyphenylacetophénone - Moyenne - CAS N°:24650-42-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,4-Diethyl-9H-thioxanthone - Mesure 1 - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,4-Diethyl-9H-thioxanthone - Mesure 2 - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,4-Diethyl-9H-thioxanthone - Mesure 3 - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
2,4-Diethyl-9H-thioxanthone - Moyenne - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	

2-ITX / 4-ITX - Réplicat 1	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-ITX / 4-ITX - Réplicat 2	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-ITX / 4-ITX - Réplicat 3	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-ITX / 4-ITX - Moyenne	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Benzoylbiphenyl - Mesure 1 - CAS N°:2128-93-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Benzoylbiphenyl - Mesure 2 - CAS N°:2128-93-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Benzoylbiphenyl - Mesure 3 - CAS N°:2128-93-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Benzoylbiphenyl - Moyenne - CAS N°:2128-93-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Hydroxybenzophénone - Mesure 1 - CAS N°:1137-42-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Hydroxybenzophénone - Mesure 2 - CAS N°:1137-42-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Hydroxybenzophénone - Mesure 3 - CAS N°:1137-42-4	mg/kg food	<0,01 (1)	

4-Hydroxybenzophénone - Moyenne - CAS N°:1137-42-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthylbenzophénone - Mesure 1 - CAS N°:134-84-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthylbenzophénone - Mesure 2 - CAS N°:134-84-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthylbenzophénone - Mesure 3 - CAS N°:134-84-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthylbenzophénone - Moyenne - CAS N°:134-84-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Benzophénone - Mesure 1 - CAS N°:119-61-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Benzophénone - Mesure 2 - CAS N°:119-61-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Benzophénone - Mesure 3 - CAS N°:119-61-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Benzophénone - Moyenne - CAS N°:119-61-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Firstcure EDAB - Mesure 1 - CAS N°:10287-53-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Firstcure EDAB - Mesure 2 - CAS N°:10287-53-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Firstcure EDAB - Mesure 3 - CAS N°:10287-53-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Firstcure EDAB - Moyenne - CAS N°:10287-53-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Hydroxyméthylpropiophénone - Mesure 1 - CAS N°:7473-98-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Hydroxyméthylpropiophénone - Mesure 2 - CAS N°:7473-98-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Hydroxyméthylpropiophénone - Mesure 3 - CAS N°:7473-98-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Hydroxyméthylpropiophénone - Moyenne - CAS N°:7473-98-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 2959 - Mesure 1 - CAS N°:106797-53-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 2959 - Mesure 2 - CAS N°:106797-53-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 2959 - Mesure 3 - CAS N°:106797-53-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 2959 - Moyenne - CAS N°:106797-53-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 907 - Mesure 1 - CAS N°:71868-10-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 907 - Mesure 2 - CAS N°:71868-10-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 907 - Mesure 3 - CAS N°:71868-10-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 907 - Moyenne - CAS N°:71868-10-5	mg/kg food	<0,01 (1)	
Méthyl-o-Benzoylbenzoate - Mesure 1 - CAS N°:606-28-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
Méthyl-o-Benzoylbenzoate - Mesure 2 - CAS N°:606-28-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
Méthyl-o-Benzoylbenzoate - Mesure 3 - CAS N°:606-28-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
Méthyl-o-Benzoylbenzoate - Moyenne - CAS N°:606-28-0	mg/kg food	<0,01 (1)	
Photocure TPO - Mesure 1 - CAS N°:75980-60-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
Photocure TPO - Mesure 2 - CAS N°:75980-60-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
Photocure TPO - Mesure 3 - CAS N°:75980-60-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
Photocure TPO - Moyenne - CAS N°:75980-60-8	mg/kg food	<0,01 (1)	



Esacure One - Prise d'essai 1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure One - Prise d'essai 2	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure One - Prise d'essai 3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure 1001M - Valeur de la moyenne	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure 1001M - Prise d'essai 1 - CAS N°:272460-97-6	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure 1001M - Prise d'essai 2 - CAS N°:272460-97-6	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure 1001M - Prise d'essai 3 - CAS N°:272460-97-6	mg/kg food	<0,01 (1)	
Esacure 1001M - Valeur moyenne - CAS N°:272460-97-6	mg/kg food	<0,01 (1)	
Lucirin TPO-L - prise d'essai 1 - CAS N°:84434-11-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Lucirin TPO-L - Prise d'essai 2 - CAS N°:84434-11-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Lucirin TPO-L - Prise d'essai 3 - CAS N°:84434-11-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Lucirin TPO-L - Valeur de la moyenne - CAS N°:84434-11-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-Carboxybenzophenone - Réplicat 1 - CAS N°:85-52-9	mg/kg food	<0,01 (1)	

2-Carboxybenzophenone - Réplicat 2 - CAS N°:85-52-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-Carboxybenzophenone - Réplicat 3 - CAS N°:85-52-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
2-Carboxybenzophenone - Moyenne - CAS N°:85-52-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4,4'-bis-diméthylamino-benzophenone - Réplicat 1 - CAS N°:90-94-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
4,4'-bis-diméthylamino-benzophenone - Réplicat 2 - CAS N°:90-94-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
4,4'-bis-diméthylamino-benzophenone - Réplicat 3 - CAS N°:90-94-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
4,4'-bis-diméthylamino-benzophenone - Moyenne - CAS N°:90-94-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthoxybenzophenone - Réplicat 1 - CAS N°:611-94-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthoxybenzophenone - Réplicat 2 - CAS N°:611-94-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthoxybenzophenone - Réplicat 3 - CAS N°:611-94-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
4-Méthoxybenzophenone - Moyenne - CAS N°:611-94-9	mg/kg food	<0,01 (1)	
Dublecure EMK - Réplicat 1 - CAS N°:90-93-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Dublecure EMK - Réplicat 2 - CAS N°:90-93-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Dublecure EMK - Réplicat 3 - CAS N°:90-93-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Dublecure EMK - Moyenne - CAS N°:90-93-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 127 - Réplicat 1 - CAS N°:474510-57-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 127 - Réplicat 2 - CAS N°:474510-57-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 127 - Réplicat 3 - CAS N°:474510-57-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 127 - Moyenne - CAS N°:474510-57-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 369 - Réplicat 1 - CAS N°:119313-12-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 369 - Réplicat 2 - CAS N°:119313-12-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 369 - Réplicat 3 - CAS N°:119313-12-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 369 - Moyenne - CAS N°:119313-12-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 379 - Réplicat 1 - CAS N°:119344-86-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 379 - Réplicat 2 - CAS N°:119344-86-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 379 - Réplicat 3 - CAS N°:119344-86-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 379 - Moyenne - CAS N°:119344-86-4	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 819DW - Réplicat 1 - CAS N°:162881-26-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 819DW - Réplicat 2 - CAS N°:162881-26-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 819DW - Réplicat 3 - CAS N°:162881-26-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
Irgacure 819DW - Moyenne - CAS N°:162881-26-7	mg/kg food	<0,01 (1)	
IsoamyI4-(Diméthylamino)-benzoate, Padimat - Réplicat 1 - CAS N°:21245-01-2	mg/kg food	<0,01 (1)	
IsoamyI4-(Diméthylamino)-benzoate, Padimat - Réplicat 2 - CAS N°:21245-01-2	mg/kg food	<0,01 (1)	
IsoamyI4-(Diméthylamino)-benzoate, Padimat - Réplicat 3 - CAS N°:21245-01-2	mg/kg food	<0,01 (1)	
IsoamyI4-(Diméthylamino)-benzoate, Padimat - Moyenne - CAS N°:21245-01-2	mg/kg food	<0,01 (1)	

Photocure DEXT - Moyenne - CAS N°:82799-44-8	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure DMB - Réplicat 1 - CAS N°:2208-05-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure DMB - Réplicat 2 - CAS N°:2208-05-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure DMB - Réplicat 3 - CAS N°:2208-05-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure DMB - Moyenne - CAS N°:2208-05-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure EHA - Réplicat 1 - CAS N°:21245-02-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure EHA - Réplicat 2 - CAS N°:21245-02-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure EHA - Réplicat 3 - CAS N°:21245-02-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Quantacure EHA - Moyenne - CAS N°:21245-02-3	mg/kg food	<0,01 (1)	
Speedcure CPTX - Réplicat 1 - CAS N°:142770-42-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Speedcure CPTX - Réplicat 2 - CAS N°:142770-42-1	mg/kg food	<0,01 (1)	

Speedcure CPTX - Réplicat 3 - CAS N°:142770-42-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Speedcure CPTX - Moyenne - CAS N°:142770-42-1	mg/kg food	<0,01 (1)	
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	2,6/450	
Epaisseur de la couche		Non applicable	
Variation à la norme		Non	

**Migration globale dans l'éthanol à 10% - usage unique - Gravimétrie** DIN EN 1186-1:2002-07 [DE CPT] (JJOTZ) Sous-traité

Type de migration		Remplissage	
Selon norme EN		1186-9	
Température	°C	40	
Durée de l'expérience	jours	10	
Réplicat 1	mg/dm <sup>2</sup>	<2 (1)	
Réplicat 2	mg/dm <sup>2</sup>	<2 (1)	
Réplicat 3	mg/dm <sup>2</sup>	<2 (1)	
Moyenne	mg/dm <sup>2</sup>	<2 (1)	< 10 (Reg. (UE) 10/2011)
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	2,6/450	
Epaisseur de la couche		Non applicable	
Variation à la norme		Non	

**Migration globale dans l'acide acétique 3% - Gravimétrie** DIN EN 1186-1:2002-07 [DE CPT] (JJOHQ) Sous-traité

Type de migration		Remplissage	
Selon norme EN		1186-9	
Température	°C	40	
Durée de l'expérience	jours	10	
Réplicat 1	mg/dm <sup>2</sup>	12	
Réplicat 2	mg/dm <sup>2</sup>	17,3	
Réplicat 3	mg/dm <sup>2</sup>	10,0	
Moyenne	mg/dm <sup>2</sup>	13 ± 3	< 10 (Reg. (UE) 10/2011)
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	2,6/450	
Epaisseur de la couche		Non applicable	
Variation à la norme		Non	

**Migration globale dans l'huile d'olive - usage unique - Gravimétrie** DIN EN 1186-1:2002-07 [DE CPT] (JJ0VP) Sous-traité

Type de migration		Remplissage	
Selon norme EN		1186-8	
Température	°C	40	
Durée de l'expérience	jours	10	
Réplicat 1	mg/dm <sup>2</sup>	non réalisable (*voir substituants en annexe)	
Réplicat 2	mg/dm <sup>2</sup>	non réalisable	
Réplicat 3	mg/dm <sup>2</sup>	non réalisable	
Moyenne	mg/dm <sup>2</sup>	non réalisable	< 10 (Reg. (UE) 10/2011)
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	1,9/200	
Epaisseur de la couche		Non applicable	
Variation à la norme		Non	
Polarité		non polaire	

<b>Blanchisseurs optiques - Examen visuel DIN EN 648:2019-02 [DE CPT] (J107T) Sous-traité</b>			
Stabilité / eau		5	5 < (Fiche DGCCRF fibres végétales)
Stabilité / huile d'olive		5	5 < (Fiche DGCCRF fibres végétales)
Température	°C	120°C + 90°C	
Durée de l'expérience	minute	30	
<b>Pentachlorophénol (1T3A8) Sous-traité</b>			
Pentachlorophénol - CAS N°:87-86-5	mg/kg	< 0,1	< 0,1
<b>Formaldéhyde dans papier (extraction à chaud) - Spectrophotométrie NF EN 1541 (J10AJ) Sous-traité</b>			
Formaldéhyde - CAS N°:50-00-0	mg/dm <sup>2</sup>	<0,02 (1)	
<b>Analyse de métaux pour les plastiques de contact alimentaire - ICP/MS EN 1186 (J10C8) Sous-traité</b>			
Aluminium (Al) - CAS N°:7429-90-5	mg/kg food	<0,6 (1)	< 1 (Reg. (UE) 10/2011)
Baryum (Ba) - CAS N°:7440-39-3	mg/kg food	<0,6 (1)	< 1 (Reg. (UE) 10/2011)
Cobalt (Co) - CAS N°:7440-48-4	mg/kg food	<0,03 (1)	< 0,05 (Reg. (UE) 10/2011)
Cuivre (Cu) - CAS N°:7440-50-8	mg/kg food	<1 (1)	< 5 (Reg. (UE) 10/2011)
Fer (Fe) - CAS N°:7439-89-6	mg/kg food	<1 (1)	< 48 (Reg. (UE) 10/2011)
Lithium - CAS N°:7439-93-2	mg/kg food	<0,4 (1)	< 0,6 (Reg. (UE) 10/2011)
Manganèse (Mn) - CAS N°:7439-96-5	mg/kg food	<0,4 (1)	< 0,6 (Reg. (UE) 10/2011)
Nickel (Ni) - CAS N°:7440-02-0	mg/kg food	<0,02 (1)	< 0,02 (Reg. (UE) 10/2011)
Zinc (Zn) - CAS N°:7440-66-6	mg/kg food	<1 (1)	< 5 (Reg. (UE) 10/2011)
<b>Migration dans l'acide acétique (réplicat unique) - Préparation interne (J10QA) Sous-traité</b>			
Type de migration		Remplissage	
Température	°C	100	
Durée de l'expérience	Heures	2	
Ratio surface / volume	dm <sup>2</sup> /ml	2,6/450	
Variation à la norme		Non	
<b>Inertie organoleptique sur papier - Méthode organoleptique NF EN 1230-2:2009-12 (CH03E)</b>			
Odeur		Pas d'altération (Médiane 0)	Pas d'altération
Goût		Pas d'altération (Médiane 0)	Pas d'altération
<b>Constituants antimicrobiens - Tests de diffusion sur Agar EN 1104 (FGM2C) Sous-traité</b>			
Fongicides		Absence	
Bactéricides		Absence	



Informations sur les additifs à double usage

Non concerné

Si concerné, Préciser ci-dessous la (ou les) substance(s) concernée(s) :

Noms	Identification : numéro E ou FL	N°CAS	Optionnel : Teneurs mises en œuvre

**7. Informations sur les substances avec restrictions**

Objet destiné à l'alimentation infantile

Oui

Non

Nous déclarons que :

Le matériau référencé ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi\*, est apte :

	OUI	NON
Denrées sèches et assimilées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Denrées humides/ Produits aqueux	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glaces alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Denrées grasses : 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Au contact acide**	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Au contact alcoolique**	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Au contact congelé et surgelé ** <i>Si température le mentionner .....</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre contact (si « oui » merci de préciser)** .....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Au traitement thermique dont la cuisson** <i>Si oui, indiquer la température maximale et la durée de cuisson : .....</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Au chauffage/réchauffage au four à micro-ondes**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* Ne correspondant pas à des recommandations d'usage

\*\* Champs obligatoires à renseigner : cocher la case « oui » ou « non »

Rapport maximal Surface en contact avec la denrée alimentaire / Volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet : **2,6 dm<sup>2</sup> / 450 ml**  Non concerné

**8. Barrière fonctionnelle (BF) dans le cas des matériaux multicouches**  Non concerné

Ou cocher la case correspondante si les matériaux répondent aux prescriptions prévues en cas d'utilisation d'une BF :

- Plastiques multicouches (article 13 § 2, 3 et 4 du règlement (UE) n°10/2011)
- Multimatériaux multicouches (article 14 § 2 et 3 du règlement (UE) n°10/2011)
- Le matériau faisant l'objet de cette déclaration doit être utilisé uniquement derrière une BF

En toute hypothèse la garantie de conformité ne peut s'entendre :

- 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 ;
- uniquement 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.
- 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.

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants :

	OUI	NON
Déclarations des fournisseurs de matières premières (composant le matériau objet de la déclaration) et/ou le(s) fabricant(s) réalisant une ou plusieurs opérations de transformation**	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyses de migration globale** <i>Si concerné, voir partie 5.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyses des substances sujettes à restriction ( <i>dont la migration spécifique</i> )** <i>Si concerné, voir partie 6, où seront à préciser la ou les substances*** sujettes à restriction et la (ou les) limite(s) admissible(s)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence d'additifs à double fonctionnalité** <i>Si concerné, voir partie 6, où seront à préciser la ou les substances*** concernées (Nom / N° CAS et/ou EI NECS), les critères de pureté et la (ou les) limite(s) admissible(s).</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Si applicable, le rapport réel surface en contact avec la denrée alimentaire / volume** <i>Si on est dans un cas de dérogation avec utilisation du rapport S/V = 6, les conditions sont précisées dans la partie 7.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*\* **Champs obligatoires à renseigner : cocher la case « oui » ou « non »**

\*\*\* **Une substance est référencée par son nom, N°CAS e t/ou EINECS et/ou PM réf. dans le cas des plastiques.**

Il est rappelé que, conformément à la charte d'engagement des industries alimentaires et des industries des filières de l'emballage (charte ANIA/ CLIFE), les entreprises membres des organisations professionnelles signataires de la charte s'engagent à communiquer aux partenaires concernés, en cas de nécessité, l'ensemble des éléments ayant servi de base à l'établissement et à la délivrance de la déclaration de conformité, hors le cas où ces éléments seraient couverts par le secret d'une enquête diligentée par la DGCCRF ou par les autorités de contrôle.

Cette déclaration prend effet à la date figurant ci-dessous. Elle devra être renouvelée dans tous les cas où la conformité à ce qui précède n'est plus assurée (renouvellement des essais, changement de matériau, changement de technologie, évolution de la réglementation). Conformément à la fiche générale relative à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires (DGCCRF), cette déclaration est valable à la date de livraison du matériel ou de l'équipement et pour une durée de validité proposée, de 5 ans maximum.

Elle est destinée à : **Firplast et sa clientèle**

Fait à **Saint-Priest**, Le **17/07/2020**  
(signature et cachet de la société)



**ENCRE ET VERNIS POUR IMPRESSION DE LA PARTIE N'ENTRANT PAS EN CONTACT  
AVEC LES ALIMENTS DES EMBALLAGES DE DENREES ALIMENTAIRES**

Cette fiche concerne les encres d'impression et vernis de surimpression sur la face non en contact avec les denrées alimentaires.

Dans l'annexe 1 du règlement 2023/2006/CE, il est précisé que :

« *Les surfaces imprimées n'entrent pas directement en contact avec les denrées alimentaires* »

En l'absence de mesure spécifiques, et de textes nationaux, les encres d'impression et vernis de surimpression au contact direct des aliments sont assujettis à l'article 3 du règlement cadre 1935/2004/CE

**Textes généraux :**

- **Règlement 2023/2006/CE** du 22 décembre 2006 modifié, qui établit des règles de bonnes pratiques en matière de fabrication pour des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, lesquels sont énumérés en annexe du règlement cadre 1935/2004/CE.  
Concernant les encres d'imprimerie sur la partie n'entrant pas en contact avec des denrées alimentaires d'un matériau ou d'un objet, le paragraphe A « Encres d'imprimerie » de l'annexe du règlement 2023/2006/CE indique notamment que :  
« **Les encres d'imprimerie appliquées sur la partie n'entrant pas en contact avec des denrées alimentaires de matériaux et d'objets sont formulées et/ou appliquées de manière à ce que les substances de la surface imprimée ne soient pas transférées sur la partie entrant en contact avec des denrées alimentaires... à des concentrations telles que les teneurs des denrées alimentaires en ces substances ne satisfont pas aux exigences contenues à l'article 3 du règlement (CE) n°1935/2004.** »
- **Règlement (CE) n°10/2011 modifié concernant les matières et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**  
A noter que les substances utilisées uniquement dans la fabrication des encres d'imprimerie ne sont pas listées, et les encres pour emballage ne font pas partie du champ d'application de cette directive. Toutefois, si les composants d'encre sont listés, les restrictions s'y rapportant, telles que les limites spécifiques de migrations (SML) ou les quantités maximales (QM), doivent être respectées par l'emballage dans son état final.
- **Fiches DGCCRF** sur les matériaux au contact des denrées alimentaires :  
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Materiaux-au-contact-des-denrees-alimentaires>

**Autres textes :**

- **Résolution AP (2004) 1** du conseil de l'Europe sur les vernis destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.  
A noter que les substances utilisées uniquement dans la fabrication des encres d'imprimerie ne sont pas listées, et les encres pour emballage ne font pas partie du champ d'application de cette directive. Toutefois, si des composants d'encre sont listés, les restrictions s'y rapportant telles que les limites spécifiques (SML) ou les quantités maximales (QM), doivent être respectées par l'emballage dans son état final.
- **Résolution AP (2005) 2** du conseil de l'Europe sur les encres d'emballage utilisées sur les surfaces qui sont pas en contact avec les denrées alimentaires des articles et matières servant à emballer des aliments et destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;  
**Cette dernière résolution est incomplète pour une application en l'état**, par conséquent, **EUPIA a élaboré un guide** sur les encres d'imprimerie appliquées sur la face non en contact des aliments des articles et matériaux d'emballages de denrées alimentaires.

- **Avis du conseil Supérieur d'Hygiène publique en France (CSHPF)** du 7 Novembre 1995 sur l'utilisation des encres et vernis pour l'impression des emballages destinés à un contact alimentaire (BOCCRF du 24.05.96).
  - ✓ La face imprimée de l'emballage, qu'elle soit ou non surlaquée par un vernis, ne doit pas entrer en contact avec la denrée alimentaire.
  - ✓ Les matières colorants utilisées pour la formulation des encres sont celles admises par la **circulaire n°176 du 2.12.59** et par les circulaire, instructions ou lettres-circulaires réunies dans la brochure n°1227 <sup>1</sup>
  - ✓ Par courrier du 14 septembre 2010, la DGCCRF a clarifié l'extension possible de l'utilisation de matières colorantes non listées dans la brochure 1227 (circulaire n°176 du 02/12/1959 et par les circulaires, instructions ou lettre circulaires réunies dans cette brochure) à condition que ces matières colorantes respectent les critères de sélection définis dans la fiche « Encres » : évaluation du risque, critère d'exclusion (CMR <sup>2</sup>) et critères de pureté.
  - ✓ Les solvants utilisés pour la formulation ou la dilution des encres et vernis doivent être choisis dans la liste annexée à cet avis ; cette liste précise certains seuils de migration. Dans le cas particulier des revêtements pour boîte métal, d'autres solvants peuvent être utilisés compte tenu du processus d'étuvage qui suit leur application.
- **Guide EUPIA <sup>3</sup>** « des encres d'imprimerie appliquées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires » rédigé par l'industrie européenne des encres dont les adhérents de l'AFEI<sup>4</sup>. Il présente des recommandations détaillées pour permettre à l'emballage final d'être en conformité avec la réglementation cadre ;
- **Guide EUPIA** de bonnes pratiques de fabrication des encres utilisées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires et d'articles destinés au contact des aliments ;
- **Liste d'exclusion EuPIA** pour les encres et produits connexes ( = solvants de nettoyage, additifs divers....)

Les textes réglementaires ainsi que des informations complémentaires relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont disponibles sur le site Internet de la Commission Européenne.

1 : Site du LNE : <http://www.contactalimentaire.com>

2 CMR : Cancérigène, Mutagène et Repro-toxique

3 EuPIA : association française des fabricants d'encres d'imprimerie,

AFEI : association française des fabricants d'encres d'imprimerie,

Fait à **St Priest**, Le **17/07/2020**  
(signature et cachet de la société)

**FIRPLAST**  
4 rue de Provence  
69800 SAINT-PIEST  
Tél. 04 72 23 66 66  
Fax 04 78 20 54 40  
SIRET 327 963 021 00040 - APE 516 L

