

	Déclaration de composition pour contact alimentaire indirect	Réf : 2.FR.CDC Ind : 07 MAJ : 12/09/2017 Aut : EM App : EM P : 1/1
--	---	--

SGLA le : 13/02/2018

801

Référence de conformité avec les réglementations européennes et non- européennes.

- N°1935/2004/CE – Bonnes Pratiques de Fabrication et traçabilité, article3.
- N°2023/2006/CE – Règlement relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.
- N°10/2011/EU – Règlement Plastiques.

Liste des substances autorisées par le règlement n°10/2011, entrant dans la composition du produit.

- Les substances suivantes :
- **Tétrakis [3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphényl)propionate] de pentaérythritol (6683-19-8)**
sont listées en annexe I du règlement 10/2011 comme pouvant être utilisées comme additifs ou auxiliaire de polymères, sans restriction particulière ni limite de migration spécifique.
- **2,4-bis(octylmercapto)-6(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)- 1,3,5-triazine (991-84-4)** : substance listée en Annexe I du règlement 10/2011 comme pouvant être utilisée comme additif ou auxiliaire de production de polymère, mais avec une limite de migration spécifique de 30mg/kg.
Pour une substance, les résultats de migration peuvent être corrigés par le facteur de réduction lié à la teneur en matières grasses (FRTMG).
- **Conformité à d'autres réglementations et mesures :**
- **Huile minéral (8042-47-5)** : substance non listée en Annexe I du règlement 10/2011 mais approuvée par FDA, 21CFR, 175.105.
- Les autres substances entrant dans la composition du produit ne sont pas listées en Annexe I du règlement 10/2011 mais sont approuvées par FDA, 21 CFR, 175.105.

Apte au contact alimentaire indirect

Si l'adhésif est utilisé selon le champ d'application du règlement (UE) n°10/2011, la conformité avec les limites de migration devrait être évaluée par le fabricant de l'emballage final destiné au contact alimentaire ou de l'objet, en fonction des conditions d'utilisation attendues (temps, température, simulants d'aliments).

Des tests devraient être réalisés selon les règles édictées dans le règlement (UE) n°10/2011.

L'utilisateur en aval a également besoin d'évaluer l'influence potentielle sur la propriété organoleptique des aliments.

Les informations figurants sur ce document sont établies de bonne foi sur la base des déclarations de nos fournisseurs et de la bonne application du produit.

La décision de mettre en contact les produits avec les aliments dépend du seul utilisateur du produit qui en vérifiera l'adaptation.

Les informations que nous communiquons ne dispensent en aucun cas l'utilisateur de procéder à des investigations et notamment de vérifier les propriétés organoleptiques de l'aliment emballé.

Notre engagement se limite à la fourniture d'un produit de qualité constante, utilisé dans les conditions décrites sur sa fiche technique. Nos équipes sont à votre disposition pour vous fournir toutes informations et assistance nécessaires.