

Cher

**VTF Sarl**4 Rue de Stade  
43220, Dunieres (France)

## DECLARATION DE CONFORMITE POUR MATERIELS DESTINES AU CONTACTE ALIMENTAIRE

Avec la présente nous déclarons que l'article fourni **BEPET2CLEAR**, *Amorphe polyéthylène téréphtalate*, Transparent, est apte au conditionnement d'aliments, faisant référence aux classifications indiquées par le Règle 10/2011 et mises à jour suivantes.

### Structure

	PET vierge (A CONTACTE) [10%]
	PET flakes [80%]
	PET vierge (A CONTACTE) [10%]

Date de Fabrication : **12-14-15/01/2019**Numero du Lot : **OdP 10/38236**Epaisseur: **0,35 mm**Laize : **630 mm**Quantité livrée : **8007 kg**

Sur la base des matières utilisées, des technologies productives et des test effectués dans un laboratoire certifié on déclare que cet article

### **est conforme**

aux suivantes lois communautaires CE :

- Règle 1935/2004/CE et modifications/mises à jour suivantes
- Règle 2023/2006/CE et modifications/mises à jour suivantes
- Règle 1895/2005/CE et modifications/mises à jour suivantes
- Règle 10/2011/UE et modifications/mises à jour suivantes

Et à la suivante lois italienne:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 et modifications/mises à jour suivantes
- DPR 777/82 et modifications/mises à jour suivantes
- 

Matériel à contacte: **PET vierge CAS n° 25038-59-9**

### **Monomères et additifs**

Les additifs et les monomères utilisés pour la production des nos film destinés au contacte avec substances alimentaires sont inclus dans la liste positive du D.M. 21/03/1973 et mises à jours suivantes que ont pris en compte les limitations quantitatives et qualitatives globales et pour toutes les substances listées. Il sont aussi inclus dans al liste de l'Union Européenne (voir annexé au Réglementation UE 10/2011).

	<h1 style="margin: 0;">Déclaration de Conformité</h1> <p style="margin: 0;">esempio - BEPET2CLEAR (FR) - mod DC28 DECLARATION DE CONFORMITE MOCA rev06</p>	Pag. 2 di 4
		<b>DC28</b> rev.06
		Del 16/10/2017

## Limites de migration globale (LMG)

Dans les conditions d'usage susmentionnées le Limite de Migration Globale imposé par les Réglementations actuelles est respecté. Notre affirmation est supportée par les test effectués en accord avec les directives 82/711/CE et 85/572/CE et le D.M. 21/03/1973, même en considérant les modifications et les dispositions transitoires définies par la Réglementation 10/2011 UE. Les calculs ont été fait en supposant qu'un kg d'aliment soit en contact avec 6 dm<sup>2</sup> de produit.

### TEST DE MIGRATION GLOBALE

Simulant	Conditions d'essai	Valeur	Méthode d'essai
<b>A</b> éthanol 10%v/v	10 d, 40°C	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	UNI EN 1186: 2003
<b>B</b> acide acétique 3% p/v	10 d, 40°C	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	UNI EN 1186: 2003
<b>D2</b> huile	10 d, 40°C	< 10 mg/dm <sup>2</sup>	UNI EN 1186: 2003

Test sur une surface

## Limites de Migration Spécifiques (LMS)

Pour les additifs et les monomères utilisés dans le produit fourni et sujets à restriction (LMS), comme prévu par les Réglementations actuelles, sont respectés les limitations imposées après vérification expérimentale

Les additifs et les monomères utilisés et sujets à restrictions sont les suivants :

n°MCA	Substance	n° CAS	LMS (mg/kg nourriture)
<b>785</b>	Terephthalic Acid	100-21-0	< <b>7,5</b>
<b>291</b>	Isophthalic Acid	121-91-5	< <b>5</b>
<b>227</b>	Ethylene Glycol	107-21-1	< <b>30 (somma)</b>
<b>263</b>	Diethylene Glycol	111-46-6	< <b>30 (somma)</b>
<b>398</b>	Antimony Trioxide	1309-64-4	< <b>0,04</b>
<b>128</b>	Acetaldehyde	75-07-0	< <b>6</b>

### TEST DE MIGRATION SPECIFIQUE

Simulant	Conditions d'essai	Valeur	Méthode d'essai
<b>A</b> éthanol 10%v/v	10 d, 60°C	< LMS	UNI EN 1186: 2003
<b>B</b> acide acétique 3% p/v	10 d, 60°C	< LMS	UNI EN 1186: 2003
<b>D2</b> huile	10 d, 60°C	< LMS	UNI EN 1186: 2003

Test en immersion totale

- Respect des disposition de l'annexé II §1 de la Réglementation 10/2011 UE, pour émanations de substances inférieures aux limitations prévues pour Baryum, Cobalt, Cuivre, Fer, Lithium, Manganèse, Zinc, Nickel;
- Respect de l'annexé II §2 de la Réglementation 10/2011 UE pour les amines aromatiques primaire dans le simulant Acide Acétique 3% en solution d'eau pour 2 heures à 70°C, avec résultat <0,01mg/Kg;
- Respect de la quantité de métaux lourds, comme indiqué dans al directive 94/62/CE du 20 Décembre 1994;

	<h1 style="margin: 0;">Déclaration de Conformité</h1> <p style="margin: 0;">esempio - BEPET2CLEAR (FR) - mod DC28 DECLARATION DE CONFORMITE MOCA rev06</p>	Pag. 3 di 4
		<h2 style="margin: 0;">DC28rev.06</h2>
		Del 16/10/2017

**Barrière**  
PET Vierge

### Dual Use

D'après l'information que Nous avons fournis par nos fournisseurs de matières premières, en la matière **une** substance est déclarée et/ou réputé l'être «**Dual Use**» selon la Réglementation 2008/1333/CE et la Réglementation 2008/1334/CE.

Substance	n. CAS	SML	Désignation internationale additif
Acide phosphorique et des sels	7664-38-2	< 60 mg/Kg	E338

### NIAS (substances non ajoutées intentionnellement)

Sur la base de nos connaissances actuelles ne sont pas ajoutées intentionnellement ces substances en phase de production ni elles sont contenues dans les matières premières, si non au niveau de traces

### Colorants et encres

On n'utilise pas des colorants ni des encres

### Indications pour le stockage à garantie de l'hygiène

*Attention:* l'exposition directe au soleil et à autres sources de chaleur peuvent modifier les caractéristiques du produit et causer des déformations.

*Attention:* les propriétés des matériels fournis peuvent être modifiées dans de conditions de stockage ou manipulation non correctes.

### Informations supplémentaires

Les informations contenues dans cette déclaration sont basées sur l'actuel niveau de connaissances scientifiques applicables au secteur

L'utilisateur du matériel destiné au contacte avec les aliments a la responsabilité de communiquer par écrit à la Société d'éventuelles restrictions en raison des caractéristiques des composants du produit alimentaire à conditionner (présence d'additifs ou arômes). A noter que dans notre produit **NE SONT PAS** présentes des substances réglées par Réglementation 2009/450/CE concernant matériels « actifs » et/ou « Intelligents ».

L'utilisation industrielle ou commerciale du matériel indiqué dans la présente déclaration n'exclut pas la vérification de sa conformité aux normes de compétence ni de l'aptitude technologique au but au quel il est destiné.

L'aptitude alimentaire du produit final doit donc être vérifiée aux soins du producteur final, selon le D.M. 21 Mars 1973 et modifications suivantes et selon la Réglementation 10/2011/UE et mises à jours et modifications suivantes.

Le matériel fourni peut être utilisé en contacte avec l'aliment pour plus de **6 mois** à température ambiante ou à basse température.

	<h1 style="text-align: center;">Déclaration de Conformité</h1> <p style="text-align: center;">esempio - BEPET2CLEAR (FR) - mod DC28 DECLARATION DE CONFORMITE MOCA rev06</p>	Pag. 4 di 4
		<b>DC28</b> rev.06
		Del 16/10/2017

## Temps et températures du contacte

Les temps et les températures de contacte ou traitement e conservation font référence au produit placé au contacte dans des conditions normalement prévisibles **avec le produit alimentaire** et dépendent du type d'aliment et de la «shelf life» demandée.

Cette déclaration est valide à partir de la date sous indiquée et sera modifiée au cas ou il y aura des changements substantiels dans la production du matériel que puissent modifier quelques uns des paramètres essentiels au fin de la conformité ou quand les références aux Lois citées dans la présente déclaration seront modifiées et/ou mises à jour de façon à obliger à une nouvelle vérification (Art. 15 Reg. 10/2011/UE). On vous informe que toute la documentation de support, si nécessaire, est à disposition de l'Autorité Nationale de contrôle, comme prévu dans le Règlement Cadre CE 1935/2004, Art. 16/1.

La déclaration a en tous cas une validité temporelle de 24 mois.

Ce document è utilisable par la **Société** que a acheté le produit mais seulement et exclusivement pour usage interne et est en substitution des certifications pour usage alimentaire précédentes.

Mercato Saraceno, 16/01/2019

Responsable

Business Operator

**Pierpaolo Rossi**