



Déclaration de conformité – Films étirables PVC VLMF

La société Melitta UK Ltd, (exerçant sous les noms commerciaux Cofresco Foodservice, Cofresco Operations et Melitta UK Ltd.), déclare par la présente que les produits qu'elle livre à votre entreprise, référencés 31C81X, sont fabriqués dans son usine de Telford, Shropshire, R-U, aux termes d'un système de gestion qui est conforme à :

- ISO 9001:2015
- BRC Global Standard (Norme mondiale pour les emballages et matériaux d'emballage), édition 5

Nous confirmons que les produits sont conformes aux exigences relatives aux matériaux utilisés pour des objets ou composants d'objets destinés au contact avec des denrées alimentaires, telles que décrites dans les règlements européens suivants :

- Règlement-cadre (CE) N° 1935/2004
- Règlement relatif aux BPF (CE) N° 2023/2006
- Règlement (UE) N° 10/2011 et modifications

Les additif(s) et/ou monomère(s) figurent dans la liste positive du règlement (UE) N°10/2011 (modifié).

SAI : Les Substances Ajoutées Involontairement font l'objet d'une évaluation permanente des risques par une méthode reconnue.

Le produit ci-dessus contient un film qui peut contenir un additif ou un monomère ayant une limite de migration spécifique. En nous référant aux certificats relatifs au contact avec les denrées alimentaires fournis par nos fournisseurs, nous avons toute confiance que la teneur totale en additifs de ce film est inférieure à la limite (après vérifications par nos fournisseurs que cette (ou ces) substance(s) est (sont) conforme(s) aux limites obtenues dans le calcul des pires conditions d'utilisation ou à l'aide d'essais de migration).

Monomère / Additif	Réf. PM	Limite(s) de migration spécifique, ppm
Polyesters de 1,2-propanediol et/ou 1,3- et 1,4-butanediol et/ou polypropylèneglycol avec acide adipique, également, groupements terminaux avec acide acétique ou acides gras C10-C18 ou n-octanol et/ou n-décanol	76866	30
Huile de soja époxydée (ESBO)	88640	60
Chlorure de vinyle monomère (CVM)	26050	0,01
Zn	/	5

Les limites de migration globale et de migration spécifique ont été vérifiées sur des objets finis représentant le pire cas référencé de la famille de produits (épaisseurs supérieures) conformément au règlement (UE) N° 10/2011 dans les conditions suivantes :

- Durée / température de contact maximum de 10 jours / 40°C
- Simulant alimentaire : éthanol 10% (A), acide acétique 3% (B) et huile végétale (D2)
- Rapport surface / volume égal à 6 (exprimé en dm²/kg ou en dm²/L)

Par conséquent, ce film est conforme à l'utilisation suivante :

- Stockage à long terme à température ambiante ou inférieure
- Y compris chauffage jusqu'à 70°C pendant 2 heures ou chauffage jusqu'à 100°C pendant 15 minutes

Additifs double usage : en l'état de nos connaissances basées sur les déclarations de nos fournisseurs et/ou les conditions de confidentialité, ce produit contient :

Additif double usage	Réf. PM	Conc. maxi. (ppm)
Néant	Néant	Néant

Nous confirmons par la présente que nos fournisseurs n'utilisent pas volontairement dans la fabrication de ce film :

- Phtalates
- BADGE, NODGE et BFDGE
- BPA (Bisphénol A)
- Nanoparticules

Le film convient dans les cas suivants : margarine et beurre, fromage, viande, poisson, sandwich, fruits, légumes et surgelés.

Four à micro-onde : décongélation, réchauffage, cuisson sans contact direct avec l'aliment. Essai de migration effectué dans de l'eau distillée à 100°C, 1 heure, et dans de l'huile d'olive à 150°C, 30 minutes.

Congélateur : sous réserve d'essais ponctuels.

Ce film ne convient pas dans les cas suivants : graisses et huiles pures, aliments conservés dans un milieu huileux, fours traditionnel, à infrarouge ou multifonction.

Le film ne contient aucune matière recyclée post-consommation.

Le présent certificat est valable uniquement lorsque les produits sont utilisés dans des conditions normales et prévisibles, pour autant que les conditions de manutention et d'entreposage soient appropriées à préserver les caractéristiques particulières du matériau.

Conditions d'entreposage optimales : 15/20°C sans humidité. Les propriétés du film peuvent être altérées dans des conditions d'entreposage extrêmes.

La présente déclaration est valable 2 ans à compter de la date de sa signature.



Darren Sheppard
Responsable Conformité et Gestion de la qualité

Date : 09/01/2020