

Déclaration de Conformité

Version : 2022:28

28 Octobre 2022

<i>Nom commercial</i>	PRIMABAKE
<i>Description du produit</i>	Papier cuisson à base de pâte vierge enduit de silicone sur les deux faces
<i>Grammage</i>	Gamme entre 30 g/m ² et 57g/m ²
<i>Nature du traitement</i>	Enduit sur une ou deux faces avec du silicone La dépose de silicone varie en fonction des spécifications Pour plus d'informations, se référer aux fiches techniques
<i>Origine des fibres</i>	Fibres vierges blanchies ou écruées à partir de bois contrôlé PEFC or FSC
<i>Blanchiment</i>	Les pâtes utilisées sont ECF (Sans chlore élémentaire) ou TCF (Sans Chlore total)
<i>Site de production</i>	Papeteries du Léman C.S 30043 74201 Thonon - FRANCE

Applications typiques

Le papier Primabake est destiné à être utilisé pour la cuisson d'aliments secs, humides et gras et pour la séparation des aliments congelés dans les conditions suivantes :

- Four conventionnel jusqu'à 220°C pendant 2h00
- Four Micro-onde sans restriction de temps
- Congélateur et réfrigérateur jusqu'à -18°C

La qualité du papier Primabake est garantie tant que le papier est correctement conservé : dans son emballage d'origine entre 5 et 50°, à l'abri de la poussière, de l'humidité et de la pluie.

Conformité au Contact Alimentaire

Nous confirmons que notre gamme de **papier cuisson PRIMABAKE** est fabriquée conformément aux réglementations en vigueur suivantes concernant les substances et matériaux destinés à être utilisés au contact des aliments :

- **Régulation (EC) N° 1935/2004** sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Régulation (EC) N° 2023/2006** sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Allemande : réglementation **BfR XXXVI** et **XXXVI/2**
- Décrets Français 2008-1469 & 2007-766
- DGCCRF / Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Italie : Décret ministériel du 21 Mars 1973
- Espagne: Décret Royal 847/2011
- Suisse: Ordonnance RS 817.023.21
- Etats-Unis : **FDA 21 CFR § 176-170 & 176-180**
- **China GB 9685-2016**: Normes nationales pour la réglementation de la sécurité alimentaire

Recommandations de stockage et de manipulation

Afin de garantir la qualité du produit, le produit doit être stocké à l'intérieur dans son emballage d'origine, à l'abri de la pluie et de la neige. Les conditions de stockage recommandées sont à une température d'environ 20°C et une humidité relative de 50%.

Pour une bonne aptitude à la transformation, il est recommandé de stocker et de déballer le produit au moins 24h00 dans l'atelier, afin de stabiliser le papier en humidité et en température. Retirer la première spire de la bobine avant de procéder à la transformation du papier en feuille ou en format. Si un raccord est présent dans la bobine, sa position sera indiquée avec de l'encre alimentaire sur la tranche. Dans ce cas, arrêter le processus de transformation à son niveau pour le retirer, puis redémarrer le processus de transformation.

Compte tenu de ces bonnes pratiques, le papier Primabake peut être utilisé 5 ans après sa fabrication.

Elimination et récupération

La gamme Primabake est conforme à la récupération par:

- Recyclage des matériaux selon EN 13430
- Récupération d'énergie selon EN 13431
- Recyclage des déchets: Compostable selon EN13432

Compte tenu des points ci-dessus, notre gamme Primabake range est conforme à la Directive Européenne 2004/12/EC modifiant la Directive 94/62/EC relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

Tests de pureté et de migration

Agents de blanchiment fluorescent: L'analyse a été effectuée par irradiation UV. PRIMABAKE ne contient aucun agent, ni aucune fibre fluorescente.

Composés dégradables contenant de l'azote: Après dégradation à 220°C, la teneur en azote a été déterminée après désintégration de Kjeldahl par photométrie selon DIN 38 406-E5-1. La quantité de composés dégradables contenant de l'azote est < 0.025 mg/kg de matière sèche.

Analyses microbiologiques et pathogènes

Méthode de test	Unité	Résultat
Analyse des pathogènes – ISO 8784-2005 et NF V08-056 (ISO 7937)		
Staphylococcus aureus	ufc/g	absence
Pseudomonas aeruginosa	ufc/g	absence
Candida Albicans	ufc/g	absence
Analyses microbiologiques – ISO 8784-2005 et NF V08-056 (ISO 7937)		
Flore totale à 30°C – ISO 8784-1	ufc/g	max 18
Levure à 30°C – ISO 8784-1	ufc/g	max 4
Moisissure à 30 °C – ISO 8784-1	ufc/g	max 4

Analyse sensorielle de l'odeur à 220°C: L'examen a été effectué sur la base de la norme DIN 10 955. Aucune formation d'odeur n'indique une décomposition du produit

Analyse sensorielle pour la transition indirecte du goût: L'examen a été effectué conformément à la norme EN 1230-2. Le résultat de l'évaluation est < 1.

Pour information: 0 = Aucune altération de saveur perceptible
1 = Altération de saveur à peine perceptible (difficile à définir)
2 = Altération de la saveur modérée
3 = Altération de la saveur moyennement forte
4 = Forte altération de la saveur

Conformité au BfR Recommendation XXXVI/2

Métaux lourds:

Arsenic	(As)	non déterminable	< 2	mg/kg matière sèche
Cadmium	(Cd)	non déterminable	< 0.5	mg/kg matière sèche
Mercure	(Hg)	non déterminable	< 0.25	mg/kg matière sèche
Chrome	(Cr)	non déterminable	< 1	mg/kg matière sèche
Plomb	(Pb)	non déterminable	< 5	mg/kg matière sèche

Anthraquinone: L'analyse a été effectuée conformément à la SOP 160.200 par chromatographie en phase gazeuse et détection par spectrométrie de masse.

La quantité d'Anthraquinone est < 0.13 mg/kg de matière sèche.

Glyoxal: L'analyse a été effectuée en conformité à la DIN 54603.

La quantité de Glyoxal est < 0.005 mg/kg de matière sèche.

Formaldéhyde (methanal): L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1541 selon la méthode acetylacetone.

La quantité de formaldéhyde est < 0.004 mg/kg de matière sèche.

Pentachlorophenol (PCP): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15320 par chromatographie gazeuse.

La quantité de PCP n'est pas détectable < 0,01 mg/kg de matière sèche.

Polychlorinated Biphenyls (PCB): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15318 par chromatographie gazeuse.

2,2',5-Trichlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,4,4'-Trichlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg
2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl	non déterminable	< 0.01 mg/kg

Transfert des constituants antimicrobiens: L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1104.

Il n'y a pas de transfert de constituants antimicrobiens ni de zones d'inhibition avec *Aspergillus niger* et *Bacillus subtilis*.

Test d'extraction selon le règlement FDA

Les tests ont été effectués conformément à la FDA, CFR title 21, Ch.I, § 176.170.

Extraction dans l'eau, 2h à 121°C – La quantité d'extrait est de 0.10 mg/sq inch.

Extraction dans le n-Heptane, 2h à 66°C – La quantité d'extrait est < 0.05 mg/sq inch.

Test de migration selon le règlement (EU) 2019/37

Les tests de migration globale ont été effectués sur un échantillon représentatif de papier PRIMABAKE selon EN 1186-1, EN 1186-5, EN 1186-14 avec les résultats suivants. La limite de migration globale de 10 mg / dm² prévue par le règlement (UE) 2019/37 de la Commission n'est pas dépassée.

Migration globale simulant aqueux

Condition de test: 4 heures à 100°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeurs individuelles	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
10% Ethanol	1.3 mg/dm ² 2.3 mg/dm ² 1.5 mg/dm ²	1.7 mg/dm ²	10 mg/dm ²	PASS
3% Acetic acid	6.1 mg/dm ² 6.9 mg/dm ² 3.5 mg/dm ²	5.5 mg/dm ²	10 mg/dm ²	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 2019/37

Migration globale Isooctane

Condition de test: 4 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeurs individuelles	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
Isooctane	0.3 mg/dm ² 0.2 mg/dm ² 0.2 mg/dm ²	0.2 mg/dm ²	10 mg/dm ² *	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 2019/37

Migration globale Ethanol95

Condition de test: 6 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

Aliment Simulant	Valeurs individuelles	Valeur moyenne	Valeur limite ⁽¹⁾	Conclusion
Isooctane	1.4 mg/dm ² 1.8 mg/dm ² 1.7 mg/dm ²	1.6 mg/dm ²	10mg/dm ² *	PASS

(1) Selon le règlement (EU) 2019/37

*Les tolérances analytiques suivantes sont admises : 1mg/dm² pour les tests de migration avec simulants aqueux, 3mg/dm² pour les tests de migration avec l'isooctane et l'éthanol 95.

Au regard des tests réalisés, le papier PRIMABAKE est conforme aux exigences légales actuelles du règlement (EC) No. 1935/2004 et du règlement (EU) 2019/37.

Substances et Process

PRIMABAKE répond aux exigences actuelles de la réglementation CONEG et de la directive européenne 2004/12 / CE en ce qui concerne la teneur en métaux lourds des emballages ainsi qu'aux exigences RoHS (2002/95 / CE).

Nous confirmons par la présente que les substances énumérées ci-dessous ne sont pas intentionnellement ajoutées lors de la production du papier. Veuillez noter que nous n'analysons pas le papier pour les substances énumérées ci-dessous :

- Fluor et Polytetrafluoroethylene (PTFE)
- Toluène
- Poly et Per-Fluorinated Alkylated Substance PFAS (PFOA, PFOS free) et Gen-X
- Perfluorooctanoic acid (PFOA), ces sels et les substances apparentées
- BPA (bisphenol A), BADGE (bisphenol A diglycidyl Ether), BFDGE (Bisphenol F Diglycidyl Ether) ni NOGE (Novolac Glycidyl Ether) et dérivés (2005/1895) ni DEHM.
- Melamine (Cyanuramide , Cyanurotriamine)
- Orthophenylphenol (OPP)
- Phtalates (DEHP, DBP, BBP, DINP, DIDP, DNOP) et dérivés selon 2005/84/CE, 2003/368
- Composants allergènes connus tels que listés dans la régulation (EC) N°1169/2011
- Huiles minérales : MOSH and MOAH
- Substances appauvrissant la couche d'ozone (CFC, HCFC, HCF ou HC de faible poids moléculaire) en tant qu'additifs ou dans le cadre du processus de fabrication des produits
- Produits génétiquement modifiés (GMO)
- Nanomatériaux
- Dioxyde de Titane (TiO₂)
- Chrome de toutes sortes (Cr)
- PVC et Chloropolymère (PVDC)
- Isopropylthioxanthone (ITX)
- Benzophénone, 4 méthyl-benzophénone, 4 hydroxy-benzophénone

Par la présente, nous confirmons que pendant tout le processus de fabrication, notre papier n'est pas exposé au traitement d'ionisation. En conséquence, notre gamme de papier cuisson PRIMABAKE est conforme à la directive européenne 1999/2 / CE du 22 février 1999.

Législation et réglementation supplémentaires

REACH

Nous confirmons par la présente que notre Primabake ne contient aucune substance classée cancérigène - cancérogène de catégorie un et deux. Nous vérifions en permanence le développement de la liste des candidats et des substances pour autorisation et n'acceptons et n'utilisons que des produits chimiques conformes aux exigences de REACH. À notre connaissance, aucun de nos articles ne contient de substance extrêmement préoccupante qui figure sur la liste des candidats à une concentration supérieure à 0,1% (W / W).

Par conséquent, nous garantissons que notre produit Primabake est conforme à la réglementation REACH.

Kosher Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée casher incluant Passover par la Star K et le Beth Din de Paris.

Halal Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée Halal par European Halal Services.

Nordic Swan Ecolabel

La gamme PRIMABAKE est éco labellisée Nordic Swan sous le n° 3049 0027

Systemes de gestion et certification sur le site de production



Une approche HACCP a été initiée en 2016. L'obtention de la certification BRC est prévue d'ici 2023.

Avertissement

Ce certificat et son contenu sont soumis aux limitations et exclusions supplémentaires suivantes :

- Toutes les informations précisées dans ce document sont conformes en l'éta actuelle de nos connaissances. Nous déclinons toute responsabilité pour les informations qui nous ont été fournies par nos fournisseurs et sur lesquelles nous nous sommes appuyés lors de la production des informations contenues dans le présent document.
- Ce certificat est valable à sa date de publication et nous déclinons toute responsabilité pour les modifications ultérieures des informations, contenus, processus, exigences réglementaires ou autres.
- Ce certificat n'est valable que dans la mesure où il a été signé et délivré par un employé autorisé des Papeteries du Léman.
- Personne d'autre que le destinataire ne peut se prévaloir de ce certificat et nous déclinons toute responsabilité vis-à-vis de tiers

Papeteries Du Léman

PAPETERIES DU LEMAN
1080 Rue des Vignes Rouges
74500 PUBLIER
Tél. 04 50 17 05 00
N° Siret 400 333 225 00029

Guillaume Moreau
Responsable recherche et Développement

