

Certificat de conformité pour contact alimentaire UE

Fabricant : Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545 USA

Produit : Eagle EC Clear 80A

Date de déclaration : 22 juin 2016

Les monomères et additifs utilisés pour la fabrication de ce produit sont mentionnés dans la réglementation de l'UE 10/2011 (et dans la législation qu'elle remplace ; Directive de la commission 2002/72/CE (06/08/2002) concernant les matières plastiques et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses amendements 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) et la réglementation (CE) No 975/2009 (19/10/2009)), dans le cadre défini par la réglementation 1935/2004/CE (27/10/2004) relative aux matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et l'abrogation des Directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Le produit ci-dessus a fait l'objet d'essais **indépendants** de migration globale avec les simulants et dans les conditions d'essai indiquées ci-dessous définies par la Directive CE 97/48/CE ainsi que par la réglementation de l'Union Européenne 10/2011. Le produit a été mis en contact trois fois avec chaque combinaison de simulant et de conditions d'essai pour conformité aux exigences d'usage répété définies dans la Directive de la commission 2002/72/CE et dans la réglementation de l'Union Européenne 10/2011.

Simulants alimentaires	Conditions d'essai		
	Durée	Temp (°C)	Expositions
10% v/v éthanol (Simulant A)	1 heure	40	3
95% v/v éthanol (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3
Iso-octane (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3

Les résultats globaux de migration ont été trouvés inférieurs aux limites définies dans la Directive CE 2002/72/CE et la réglementation de l'Union Européenne 10/2011, définies actuellement comme 10 mg/dm² de la surface de l'article.

Les monomères et additifs constituants utilisés pour la fabrication de ce produit ont les exigences de migration spécifiques suivantes :

- 5 mg par kg de denrée alimentaire
- 0,020 mg par kg de denrée alimentaire

Les exigences spécifiques de migration ont fait l'objet d'essais dans les conditions suivantes.

Simulants alimentaires	Conditions d'essai		
	Durée	Temp (°C)	Expositions
10% v/v éthanol (Simulant A)	1 heure	40	3
95% v/v éthanol (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3

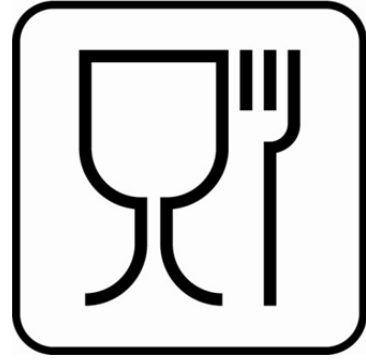
Les résultats de migration spécifiques ont été trouvés inférieurs aux limites définies dans la Directive CE 2002/72/CE et dans la réglementation de l'Union Européenne 10/2011.

La composition du produit indiqué est aussi conforme à tous les critères de pureté selon les Directives 95/31/CE, 95/45/CE et 96/77/CE.

Le produit indiqué est fabriqué selon la Réglementation de la Commission (CE) No 2023/2006 du 22 décembre 2006 sur les bonnes pratiques de fabrication de matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Donc le produit indiqué est totalement conforme aux réglementations mentionnées et peut être utilisé pour les applications de contact alimentaire répété à des températures pouvant atteindre 40°C pendant 1 heure pour toutes les denrées alimentaires de pH supérieur à 4,5.

Tyson Gabler
22 juin 2016



Certificat de conformité pour contact alimentaire UE

Fabricant : Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545 USA

Produit : Eagle EC Blue 80A

Date de déclaration : 22 juin 2016

Les monomères et additifs utilisés pour la fabrication de ce produit sont mentionnés dans la réglementation de l'UE 10/2011 (et dans la législation qu'elle remplace ; Directive de la commission 2002/72/CE (06/08/2002) concernant les matières plastiques et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses amendements 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) et la réglementation (CE) No 975/2009 (19/10/2009)), dans le cadre défini par la réglementation 1935/2004/CE (27/10/2004) relative aux matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et l'abrogation des Directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Le produit ci-dessus a fait l'objet d'essais **indépendants** de migration globale avec les simulants et dans les conditions d'essai indiquées ci-dessous définies par la Directive CE 97/48/CE ainsi que par la réglementation de l'Union Européenne 10/2011. Le produit a été mis en contact trois fois avec chaque combinaison de simulant et de conditions d'essai pour conformité aux exigences d'usage répété définies dans la Directive de la commission 2002/72/CE et dans la réglementation de l'Union Européenne 10/2011.

Simulants alimentaires	Conditions d'essai		
	Durée	Temp (°C)	Expositions
10% v/v éthanol (Simulant A)	1 heure	40	3
95% v/v éthanol (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3
Iso-octane (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3

Les résultats globaux de migration ont été trouvés inférieurs aux limites définies dans la Directive CE 2002/72/CE et la réglementation de l'Union Européenne 10/2011, définies actuellement comme 10 mg/dm² de la surface de l'article.

Les monomères et additifs constituants utilisés pour la fabrication de ce produit ont les exigences de migration spécifiques suivantes :

- 5 mg par kg de denrée alimentaire
- 0,020 mg par kg de denrée alimentaire

Les exigences spécifiques de migration ont fait l'objet d'essais dans les conditions suivantes.

Simulants alimentaires	Conditions d'essai		
	Durée	Temp (°C)	Expositions
10% v/v éthanol (Simulant A)	1 heure	40	3
95% v/v éthanol (Substitut de simulant D)	1 heure	40	3

Les résultats de migration spécifiques ont été trouvés inférieurs aux limites définies dans la Directive CE 2002/72/CE et dans la réglementation de l'Union Européenne 10/2011.

La composition du produit indiqué est aussi conforme à tous les critères de pureté selon les Directives 95/31/CE, 95/45/CE et 96/77/CE.

Le produit indiqué est fabriqué selon la Réglementation de la Commission (CE) No 2023/2006 du 22 décembre 2006 sur les bonnes pratiques de fabrication de matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les pigments utilisés dans ce produit sont mentionnés dans le « Index alphabétique des matériaux pour contact alimentaire et leurs constituants - Pigments et colorants » (Liste positive française) de la Brochure N° 1227.

Le produit a fait l'objet d'essais **indépendants** de migration de couleur selon la résolution du Conseil de l'Europe AP (89) 1. La surface en contact avec la denrée alimentaire de l'échantillon a été exposée aux simulants suivants et aucune migration de couleur n'a été observée ; le produit est donc conforme aux exigences d'essai de la résolution du Conseil de l'Europe AP (89) 1 « Relative à l'utilisation des colorants dans les matériaux plastiques entrant en contact avec des denrées alimentaires ».

Simulants alimentaires
10% v/v éthanol (Simulant A)
3% v/v d'acide acétique (Simulant B)
20% v/v éthanol (Simulant C)
Huile d'olive rectifiée (Simulant D)

Donc le produit indiqué est totalement conforme aux réglementations mentionnées et peut être utilisé pour les applications de contact alimentaire répété à des températures pouvant atteindre 40°C pendant 1 heure pour toutes les denrées alimentaires de pH supérieur à 4,5.

Tyson Gabler
22 juin 2016