

Fibres végétales avec lamination PBAT

Description du matériel

L'extraction du sucre de la canne à sucre produit une grande quantité de fibres, une biomasse précieuse qui, avec d'autres fibres végétales comme le bambou, est broyée en une pâte fine avec addition d'eau et d'additifs, transformée et pressée. Ensuite, on lamine les formes avec un film PBAT.

Le PBAT (polybutyrate adipate téréphtalate) est un polymère (plastique) biodégradable à 100%, certifié EN 13432, fabriqué synthétiquement à partir de matières premières fossiles et partiellement biosourcées. Le film de PBAT est caractérisé par son extensibilité élevée (par exemple, en tant que film de lamination) et par sa résistance à la chaleur allant jusqu'à 230°C.

Pour de plus amples informations, voir: <http://www.materialarchiv.ch/detail/1794/Polybutyratadipat-Terephthalat#/detail/1794/polybutyratadipat-terephthalat>

Description du produit

Image	Description	N° d'article
	Barquette carré	12857
	Barquette rectangulaire	12858, 12859, 12860, 13049
	Barquette rectangulaire, 2-compartment	12861
	Barquette menu 1-compartment	12895

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00609/f

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Image	Description	N° d'article
	Barquette menu 2-compartment	12896
	Barquette menu 3-compartment	12897
	Barquette menu 1/2 avec PBAT 325x265x65 mm, 3945 ml	20115
	Barquette menu 1/4 avec PBAT 265x162x65 mm, 1600 ml	21185

Matiériel/composition

Fibres végétales avec lamination PBAT 50my

Stockage

Température de stockage: Température ambiante
Humidité relative: Sec
Conditions de stockage: Ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Conditions d'utilisation

☒ Les produits sont adaptés au contact direct avec les aliments.

Types de de denrées alimentaires qui **NE DEVRAIENT PAS** entrer en contact avec le matériau:

- ☒ Graisse et huile pure, produits marinés et conservées à l'huile
- ☒ Très acides pH<4.5

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00609/f

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Applications:

- ☒ Congélateur
- ☒ Remplissage à chaud, garder au chaud 70°C pendant 2 heures
- ☒ A usage unique
- ☒ Chauffage 0,5h, 200°C
- ☒ Chauffage 1.5h, 120°C
- ☒ Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré.

Confirmations

Les produits respectent les règlements suivants:

Les produits respectent les normes suivantes:

- ☒ **Règlement (CE) N° 2023/2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ☒ **Règlement (CE) N° 1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ☒ **Règlement (UE) N° 10/2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Et modifications ultérieures jusqu'à la date du rapport d'essai.
- ☒ Ordonnance Suisse pour les produits de consommation **SR 817.023.21.**
- ☒ **Directive 94/62/CE** relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds).

Migration globale

Testé dans les conditions suivantes (rapport du test SQTs 2021L20200, 2019L10873, 2017L49347, UEB 1828036):

Simulant	Durée	Température
☒ Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax)	10d	40°C
☒ Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax)	30min	200°C
☒ Isooctane*	30min	40°C
☒ Simulant alternatif éthanol à 95% (v/v)*	2h	60°C
☒ A: Ethanol 10% (v/v)	10d	20°C
☒ Simulant alternatif éthanol à 95% (v/v)	10d	20°C
☒ Isooctane	10d	20°C

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00609/f

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



*Les durées et les températures d'essai ont été extraites du tableau 4 «Conditions d'essai de remplacement» de la directive 82/711 / CEE ou des „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st edition [2009]. Au lieu de 2 heures à 70°C avec D2, on a testé pendant 30 minutes à 40°C avec de l'isooctane et 2 heures à 60°C avec de l'éthanol à 95% (v/v).

(PBAT film rapport du test SQTS 2019L05393):

Simulant	Durée	Température
☒ Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax)	0.5h	200°C
☒ Simulant alternatif éthanol à 95% (v/v)	2h	70°C
☒ Simulant alternatif éthanol à 95% (v/v)	3.5h	60°C

Les durées et les températures d'essai ont été extraites du tableau 4 «Conditions d'essai de remplacement» de la directive 82/711 / CEE ou des „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st edition [2009]. Au lieu de 2 heures à 100°C avec D2, on a testé pendant 3,5h à 60°C avec de l'éthanol à 95% (v/v).

Les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg. Pour les simulants de graisse, un facteur de correction de X/2 devrait être appliqué.

Migration spécifique

Le respect des réglementations citées ci-dessus repose, d'une part, sur les informations fournies par nos fournisseurs, qui ne nous divulguent pas tous les ingrédients du secret, et d'autre part sur nos propres tests de migration que nous avons mandatés pour valider la plausibilité. Sur la base des documents du sous-traitant et de nos propres résultats, la conformité à la migration spécifique peut être confirmée.

NIAS

Un screening a été effectué avec du Tenax et de l'éthanol à 95% (v/v). Les NIAS trouvés étaient, le cas échéant, soumis à une évaluation des risques.

Base de calcul

☒ Rapport surface en contact avec la denrée alimentaire/volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet : 6 dm²/kg ou 15.6 dm²/l

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00609/f

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Teste organoleptique

Le teste organoleptique a été effectué conformément au règlement Règlement (CE) N° 1935/2004. Dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles, les produits n'affectent pas les propriétés organoleptiques de la nourriture.

Lieu de production: Chine

Numéro tarif douanier: 4823.7000

Certificats: DIN EN13432, N° du certificat DIN CERTCO: 7Po456



Climatiquement neutre
Emballage
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



Restriction

Cette confirmation s'applique aux articles livrés par nous comme décrit. Ensuite, les articles répondent aux exigences de ces directives pour le contact avec les produits spécifiés, en tenant compte des conditions spécifiées de contact avec les aliments.

L'utilisateur doit s'assurer que toute utilisation de ces articles dépasse la conformité du produit attendu, qui a été testé et confirmé conformément aux instructions applicables.

Réclamation

Si les livraisons ne correspondent pas aux spécifications décrites, elles peuvent être retournées et seront remplacées après contrôle.

Date: 12.07.2021	Approuvé par: MEI Andreas Meier (chef des achats) 	Version: 9
-------------------------	---	-------------------