

DECLARATION DE CONFORMITE POUR CONTENEURS ET COUVERCLES EN FEUILLE D'ALUMINIUM

INFORMATIONS GENERALES SUR LE PRODUIT

A. Etendue de la déclaration

- ✓ La présente déclaration est valide pour les conteneurs et couvercles en feuille d'aluminium fournis par Aluvin S.A.
- ✓ Numéros d'article commençant par : A-CH, A-CR, A-RH, A-RR, A-S, A-LA, A-WC, A-WO, A-WR.
- ✓ Le numéro d'article peut avoir le suffixe "PERF" ou "PAST" signifiant PERForation ou PASTillé
- ✓ Les numéros d'article sont suivis de la quantité contenue dans l'emballage (par exemple, A-RR0110PERF-4680)
- ✓ Ni PERF, PAST, ni l'épaisseur de la feuille d'aluminium, ni l'emballage n'ont d'influence sur la spécification exposée dans le présent DoC.

B. Composition

- ✓ Les conteneurs et couvercles en feuille d'aluminium sont fabriqués par moulage sous pression d'une feuille d'aluminium pré lubrifiée qui convient au contact avec des denrées alimentaires.
- ✓ Composition chimique de la feuille conformément à la norme EN 573-3 :2014 et conformément à REACH(UE/1907/2006, dernièrement modifiée par UE/2020/507 du 7 avril 2020, et ne contient de substances inscrites sur la liste de l'ECHA, dernière version (cumulative) 25 juin 2020.

CONTACT AVEC LES DENREES ALIMENTAIRES : CONFORMITE AVEC LA LEGISLATION RELATIVE AU CONTACT AVEC DES DENREES ALIMENTAIRES

A. Conformité à la législation

Nous déclarons que les conteneurs et couvercles en feuille d'aluminium fournis par Aluvin S.A. sont conformes :

- ✓ A la norme européenne EN 602 :2005 "Aluminium et alliages d'aluminium – Produits corroyés – Composition chimique des demi-produits pour la fabrication d'articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires".
- ✓ A la norme européenne EN 573-3:2019 " Aluminium et alliages d'aluminium – Composition chimique et forme des produits corroyés – PARTIE 3 : Composition chimique et forme des produits".
- ✓ A la norme européenne EN 14287 :2004 " Aluminium et alliages d'aluminium – Exigences spécifiques pour la composition chimique de produits destinés à la fabrication d'emballages et de composants d'emballage".
- ✓ Au règlement 2004/1935/CE relatif aux matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et au règlement 2023/2006/CE relatif aux bonnes

pratiques de fabrication des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, conformité assurée par les systèmes d'assurance-qualité mis en oeuvre, les systèmes de contrôle de qualité, les systèmes de traçabilité en amont et en aval, et le contrôle approprié de la documentation.

- ✓ Au règlement UE n° 1169/2011 (version consolidée 1/1/2018) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et spécifiant ici que les produits sont exempts d'allergènes.
- ✓ Aux règlements 1829/2003/CE & 1830/2003/CE (version consolidée 26/07/2019) et spécifiant ici que les produits sont exempts d'OGM (organismes génétiquement modifiés).
- ✓ Produits ne sont pas d'origine animale.
- ✓ Produits sont exempts de nanoparticules.
- ✓ Produits sont exempts de bisphénol A.
- ✓ Pour la France : sont conformes à l'arrêté du 17/8/1987 relatif aux matériaux au contact des denrées, produits et boissons alimentaires; DGCCRF document DM/4B/COM/001, Fiche MCDA n°2b, version 1/1/2016.
- ✓ Pour la Belgique : sont conformes à l'arrêté royal du 29 avril 2020, modifiant l'arrêté royal du 11 mai 1992 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ✓ Pour les Pays-Bas : sont conformes au "Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen", 328583-11560-VGP.

Les matériaux sont achetés chez des fournisseurs de matériaux fiables et tous les procédés de fabrication sont bien contrôlés et exécutés conformément aux standards.

B. Conditions d'utilisation et conformité aux limites de migration

B.1. Utilisation prévue des conteneurs non revêtus en feuille d'aluminium

- ✓ Usage unique pour tous les types de denrées alimentaires, tenu compte avec les spécifications suivantes.
- ✓ Le stockage de produits fortement acides, salés ou alcalins en contact direct avec des conteneurs ou couvercles en feuille d'aluminium non revêtus doit être évité. Dans un environnement aqueux, ces produits peuvent dissoudre l'aluminium dans les denrées alimentaires, avec pour résultat une LLS (SRL) > 5 mg/kg. Une étude particulière doit être réalisée lorsque le pH des denrées alimentaires est < 4,5 ou > 8.
- ✓ La température et la durée de contact ont une influence significative sur le caractère approprié des conteneurs en feuille d'aluminium non revêtus pour des applications spécifiques. Les trois paramètres: contenu, température et durée peuvent avoir pour résultat une migration spécifique totalement différente de l'aluminium dans les denrées alimentaires, en fonction d'un ou de plusieurs des paramètres. Pour cette raison, l'utilisateur / client / remplisseur / emballer concerné doit vérifier le caractère approprié du produit en vue de son utilisation correcte.
- ✓ Les barquettes en feuille d'aluminium non revêtus ne sont pas adaptés à l'ébullition/chauffage des solutions aqueux @100°C et cela doit être limitée à 1 heure maximum.

B.2. Plage de températures

- ✓ L'alliage d'aluminium utilisé peut être utilisé dans une plage de températures de -40 °C / +350 °C (max. 60 minutes).
- ✓ Cependant, le contenu d'un conteneur rempli peut influencer ces limites. Des essais appropriés doivent être réalisés par l'utilisateur / client / remplisseur / emballer

concerné.

B.3. Conditions correctes de transport et de stockage

- ✓ Stockage à long terme à 12-24 °C et transport de court terme à 10-35 °C dans une atmosphère aussi sèche que possible.
- ✓ Evitez l'humidité (humidité, condensation,...) et entreposez dans un local fermé aussi sec que possible (max. 50 % HR)
- ✓ Prévoyez 2-3 jours de stockage intermédiaire lors d'un déplacement de locaux de traitement froids vers des locaux de traitement chauffés ou humides.
- ✓ Laissez l'aluminium s'acclimater pendant une durée appropriée en ouvrant les boîtes quelques heures avant leur utilisation.
- ✓ Les produits doivent être utilisés dans les 3 ans qui suivent leur date de fabrication.

B.4. Limites de migration

- ✓ Les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires composés de métaux et d'alliages ne sont pas couverts par une législation UE spécifique. Le guide P-SC-EMB1-215 du Conseil de l'Europe (2013) donne comme recommandation que la limite de migration globale ne doit pas excéder 60 mg/kg et il est conseillé que la limite de migration spécifique, basée sur le principe ALARA, ne dépasse pas 5 mg/kg.
- ✓ Les résultats de mesures avec un contenu alimentaire réel prévaudront sur les résultats de mesures avec des simulants de denrée alimentaire. Des essais approfondis ont montré des résultats de migration considérablement inférieurs avec un contenu alimentaire réel par comparaison avec des simulateurs de denrées alimentaires.
- ✓ Des mesures ont été réalisées avec les simulants de denrée alimentaire suivants :
 - Eau du robinet artificielle (ERA) conformément à la norme DIN 10531
 - 10% éthanol (simulant A conformément à la norme UE/10/2011)
 - Huile végétale (simulant D/2 conformément à la norme UE/10/2011)
- ✓ La limite de migration globale (LMG) reste < 60 mg/kg pour les simulants ATW, A, D/2 à 2 h/100 °C de reflux.
- ✓ La limite de libération spécifique (LLS) de l'aluminium reste < 5 mg/kg pour les simulants ATW, A, D/2 conformément aux conditions d'essai suivantes :
 - simulant ATW : 1 h/100 °C
 - simulant ATW : 2 h/70 °C + 24 h/40 °C
 - simulant ATW : 10 jours/40 °C
 - simulant A : 2 h/100 °C
 - simulant A : 2 h/70 °C
 - simulant A : 4 h/70 °C
 - simulant A : 10 jours/20 °C
 - simulant D/2 : 30 min./300 °C
 - simulant D/2 : 1 h/180 °C
 - simulant D/2 : 10 jours/20 °C
- ✓ Les essais ont été réalisés avec un rapport volume/surface allant de 84 ml/dm² à 189 ml/dm², ou une immersion totale.

- ✓ Le guide P-SC-EMB1-215 du Conseil de l'Europe (2013) (page 35) stipule que de l'eau du robinet bouillante dans une casserole en aluminium peut provoquer une migration considérable de l'aluminium. En raison de la réaction de l'eau (oxygène) sur des ustensiles en aluminium non revêtus, l'eau bouillante à 100 °C doit être limitée en durée. Des essais ont montré que 1 h d'ébullition a toujours pour résultat une LLS < 5 mg/kg.

B.5. Validité

- ✓ Les résultats d'un essai de migration sont considérés comme valides pendant 5 ans. Cependant, Aluvin S.A. réalisera un nouvel essai de migration au moins tous les trois ans et adaptera le DoC si nécessaire.

CONFORMITE A LA LEGISLATION ENVIRONNEMENTALE

A. Conformité à la récupérabilité

Le matériau en aluminium utilisé est récupérable :

- ✓ Par recyclage du matériau (norme EN 13430:2004)
- ✓ Sous la forme de récupération d'énergie pour un film d'une épaisseur inférieure à 50 µm; avec un gain calorifique officiel de 25 MJ/kg (norme EN 13431 :2004).

B. Métaux lourds (recyclage)

L'aluminium utilisé dans la fabrication des conteneurs en feuille d'aluminium est conforme à la directive 94/62/CE relative aux déchets d'emballage et à la dernière modification 2018/852/CE.

- ✓ Le plomb, le mercure, le cadmium et le chrome hexavalent (*) ne sont pas volontairement ajoutés et la concentration accidentelle totale de ces quatre métaux lourds n'excède pas 100 ppm. (*) Le chrome hexavalent n'existe pas dans l'aluminium métallique.
- ✓ Les substances dangereuses pour l'environnement, telles qu'elles sont classées avec le symbole GHS09 dans le règlement (CE) n°1272/2008 (version consolidée 28/10/2020) du Parlement européen relatif à la classification, l'étiquetage et l'emballage de substances et de mélanges (modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE (version consolidée 01/07/2013), et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006) ne sont pas intentionnellement introduites dans le procédé de fabrication de la feuille d'aluminium, ni dans les matériaux des fournisseurs.

LISTE DETAILLEE DES ARTICLES

- ✓ Le présent DoC couvre tous les conteneurs et couvercles en feuille d'aluminium fournis par Aluvin S.A., en commençant par A- CH, A-CR, A-RH, A-RR, A-S, A-LA, A-WO, A-WR or A-WC. La liste non limitative des numéros d'article détaillés est reprise ci-dessous.

A-CH-gamme	A-CR-gamme	A-RH-gamme	A-RR-gamme	A-S-gamme	A-LA-gamme A-LA-SM	A-W, A-WO, A-WR gamme
A-CH0275	A-CR0140	A-RH0090	A-RR0072	A-S33	A-LA-SP450	A-WC0515
A-CH0470	A-CR0150	A-RH0185	A-RR0074	A-S35	A-LA-CR3500	A-WC0582

A-CH470T	A-CR0230	A-RH0210	A-RR0079	A-S43	A-LA-SM	A-WC0600
A-CH0500	A-CR0250	A-RH0230	A-RR0080	A-S45	A-LA-SPM218	A-WC0700
A-CH0570	A-CR0255		A-RR0083	A-S55		A-WC0760
A-CH0675	A-CR0275		A-RR0085	A-SGRILL		A-WC0800
A-CH0700	A-CR0325		A-RR0090	A-SM1B		A-WC0970
A-CH0780	A-CR0350		A-RR0092	A-SM1H		A-WC1000
A-CH0825	A-CR0387		A-RR0093	A-SM2B		A-WC1170
A-CH0900	A-CR0400		A-RR0100	A-SM2H		A-WC1442
A-CH0901	A-CR0420		A-RR0100L	A-SM3B		A-WC1500
A-CH1000	A-CR0450		A-RR0100R	A-SM3H		A-WC1560
A-CH1000B	A-CR0475		A-RR0101	A-SP125		A-WC2040
A-CH1060	A-CR0490		A-RR0104	A-SP175		A-WC2370
A-CH1125	A-CR0500		A-RR0105	A-SP225		A-WC3320
A-CH1150	A-CR0500B		A-RR0110	A-SP231CH		A-WCB0780
A-CH1500	A-CR0501		A-RR0111	A-SP3300		A-WCB1000
A-CH2000	A-CR0525		A-RR0115	A-SP4000		A-WCB1200
A-CH2080	A-CR0540		A-RR0122	A-SP450		A-WO0251
A-CH2300	A-CR0560		A-RR0127	A-SPAT088		A-WO0900
A-CH3200	A-CR0575		A-RR0132	A-SPAT126		A-WO1000
	A-CR0575B		A-RR0138	A-SPECL		A-WR0176
	A-CR0600		A-RR0155	A-SPESC		A-WR0251
	A-CR0610		A-RR0160	A-SSHELL		A-WSP1100
	A-CR0611		A-RR0175	A-SPM218		
	A-CR0635		A-RR0185			
	A-CR0650		A-RR0186			
	A-CR0675		A-RR0195			
	A-CR0690		A-RR0200			
	A-CR0700		A-RR0208			
	A-CR0701		A-RR0214			
	A-CR0825		A-RR0216			
	A-CR0825T		A-RR0231			
	A-CR0935		A-RR0232			
	A-CR1000		A-RR0247			
	A-CR1001		A-RR0247A			
	A-CR1050		A-RR0247B			
	A-CR1150		A-RR0250			
	A-CR1275		A-RR0270			
	A-CR1475		A-RR0277			
	A-CR1501		A-RR0285			
	A-CR1580		A-RR0288			
	A-CR1650		A-RR0294			
	A-CR1650T		A-RR0304			
	A-CR1690		A-RR0330B			

	A-CR2100					
	A-CR2600					
	A-CR2730					
	A-CR2800					
	A-CR3500					
	A-CR5200D					
	A-CR8500					

NOTE DE NON-RESPONSABILITE :

Le présent certificat couvre la composition des matériaux mentionnés ci-dessus. L'emballer de denrées alimentaires a la responsabilité de s'assurer que l'emballage de la denrée alimentaire fini est utilisé conformément à ces exigences. Si ce n'est pas le cas, ou s'il y a un doute quelconque, l'emballer de denrées alimentaires a la responsabilité de réaliser les essais appropriés nécessaires pour garantir la sécurité de la denrée alimentaire.

Nous, Aluvin S.A., résidant en Belgique, à 2200 Herentals, Welvaartstraat 14, le 11 Février 2021, déclarons que les informations mentionnées ci-dessus sont correctes et ont été établies au mieux de nos connaissances, essais et informations fournies par nos fournisseurs.

Cette DoC spécifique remplace la précédente et sera valide pendant 5 ans sauf si une DoC spécifique ultérieure venait à modifier celle-ci.



Aluvin S.A.
Hugo Bellemans
Directeur général