GROUPE PAREDES ORAPI
Votre partenaire hygiène et maintenance **engagé**

DECLARATION DE CONFORMITE

CONTACT ALIMENTAIRE

Matériel : Feuille papier cuisson naturel
Produit : Feuille papier cuisson naturel, code PAREDES 130810 130811

Utilisation :

- ✓ Le papier de cuisson est destiné à être utilisé dans des fours traditionnels à des températures non supérieures à 220°C, les fours à micro-ondes et les poêles à frire (usage unique). En outre, le papier est adapté à la conservation dans des réfrigérateurs à 4°C jusqu'à 2 mois et dans des congélateurs à des températures comprises entre 0°C et -30°C jusqu'à 12 mois.
- ✓ Il peut être utilisé jusqu'à 10 minutes à 300°C dans les poêles à frire, les grills de contact et les turbos si la surface de papier est couverte de nourriture à 80% minimum.
- ✓ Le papier peut rester en contact avec des aliments secs pendant au moins 12 mois à température ambiante.

Les produits sont en conformité avec :

- ✓ Règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et les articles destinés à entrer en contact avec de la nourriture
- ✓ Le règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et les articles destinés à entrer en contact avec nourriture

MIGRATION

Afin d'évaluer le risque de migration des substances nocives du papier vers les aliments, plusieurs études de migration ont été réalisées dans un laboratoire indépendant.

Type	Food simulant	Temperature	Time	Result
Overall	10 % ethanol	at reflux	4 h	< 10 mg/dm²
Overall	3% acetic acid	100 °C	4 h	< 10 mg/dm²
Overall	olive oil	225 °C	2h	< 10 mg/dm²
Overall	MPPO (tenax)	250 °C	30 min	< 10 mg/dm²
Specific (BPA)	10 % ethanol 3% acetic acid olive oil	at reflux 100 °C 175 °C	8 h 8 h 2 h	not detectable not detectable not detectable
Specific (PAA)	3% acetic acid	100 °C	8 h	not detectable
Specific (Hg, Pb)	3% acetic acid	100 °C	8 h	Lead: < 0,01 mg/kg Mercury: not detectable

Aucune migration au-dessus des limites de sécurité n'a été observée. Les substances fluorées, telles que les alkyles perfluorés (PFAS), les azurants optiques et le papier recyclé ne sont pas utilisés comme matières premières. Par conséquent, nous pouvons conclure qu'il est sans danger d'utiliser ce Papier Cuisson.

PROPRIÉTÉS BARRIÈRES

Le produit est un papier hautement raffiné avec une excellente imperméabilité aux graisses (selon le grade) selon la norme DIN 53116.
Nos papiers ont en général une faible perméabilité à l'air.

HUILE MINÉRALE
Ce produit est fabriqué à partir de fibres fraîches et ne contient aucun matériau recyclé imprimé. Les huiles minérales ne sont pas utilisées comme matières premières dans la fabrication de ce produit. Tous les produits chimiques de production et additifs utilisés sont agréés pour le contact alimentaire.

GARANTIE DE NON-UTILISATION
Nous garantissons par la présente que les substances énumérées ci-dessous dans ses processus de production. D'après les tests et/ou les informations reçues des fournisseurs de matières premières, ce produit est exempt de substances énumérées ci-dessous ou, lorsque ces substances existent sous forme de traces dans les matières premières ou sont générées lors du processus de fabrication, leur contenu est inférieur aux limites spécifiées dans la législation ou l'accord applicable, et ne jamais dépasser le seuil de 0,1 % en poids du produit :

Matières recyclées

- ✓ Le(s) produit(s) est (sont) fabriqué(s) à partir de matières vierges et ne contient (contiennent) pas de matériaux recyclés.
- ✓ Chlore - Les pâtes utilisées dans la fabrication du produit proviennent de l'ECF (elementary clorine free) et TCF (total chlorine free). Le procédé de la pâte chimique est l'ECF.
- ✓ Fluor Nous n'utilisons dans le processus de fabrication du produit aucune des substances chimiques ou les substances per- et polyfluoroalkyliques ("PFAS"), telles que l'acide perfluorooctanoïque (PFOA) et l'acide perfluorooctane sulfonique et son dérivé (SPFO).
- ✓ Métaux lourds
  Aucun métal lourd n'est ajouté intentionnellement au cours du processus de fabrication.
  Toute trace de plomb, de mercure, de cadmium et de chrome (VI) présente dans le produit ne dépassent pas 100 ppm au total en poids, conformément à la réglementation Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages et ses amendements.
- ✓ Organismes Génétiquement modifié (OGM)
  Aucune matière première à base d'OGM n'est utilisée dans le processus de production. Les OGM en tant que défini par la directive 2001/18/CE de l'UE, désigne un organisme, à l'exception les êtres humains, dans lesquels le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne pas se produire naturellement par accouplement et/ou recombinaison naturelle.
- ✓ Origine animale
  Aucune matière première d'origine animale n'est utilisée dans la fabrication du produit.

- ✓ Ne sont pas utilisés :
  Dérivés époxydiques
  2,2-bis(4-hydroxyphényl) propane bis(2,3-époxypropyl) éther ("BADGE", c'est-à-dire Bisphénol-A DiGlycidyl Ether), bis(hydroxyphényl) méthane bis(2,3-époxypropyl) éthers ("BFDGE", c'est-à-dire éther diglycidylique de bisphénol-F) et éthers glycidyliques novolaques NOGE) tels qu'ils sont énumérés dans le règlement (CE) n° 1895/2005.

  Anthraquinone

  Colorants azoïques et colorants azoïques tels que définis à l'annexe XVII de REACH

  Benzophénone et hydroxybenzophénone

  Bisphénols

  Formaldéhyde

  Gluten

  Isopropylthioxanthone (ITX)

Mélamine

4-méthyl-benzophénone (4-mbp)

Mono et diglycérides d'acides gras

Matériaux en latex de caoutchouc naturel

Azurants optiques

Phtalates

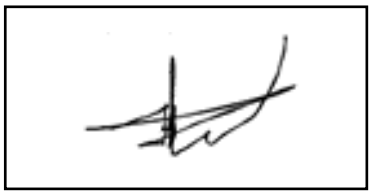
Polycarbonate

Biphényles polychlorés (PCB)

Styrène

✓ Allergènes
Nous garantissons par la présente que les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances énumérés dans le règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II, et dans la liste des allergènes alimentaires 2004 (FALCPA, États-Unis) ne sont pas utilisés en tant que matières premières dans le processus de fabrication du ou des produits. Cela comprend par exemple céréales, crustacés, oeufs, poissons, cacahuètes, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques et dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO2 total qui doivent être calculés pour les produits proposés comme étant prêts à la consommation ou comme reconstitué selon les instructions des fabricants.

Fait à Lyon, le 28 mars 2025



Lionel CHAURAND
Chargé d'affaire réglementaire