

DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES
GAMME PULPE DE CANNE A SUCRE LAMINATION BIO
(Révision 4 : 31/03/2026)

SABERT EUROPE
Rue de l'Industrie, N°4
1400 NIVELLES
Belgique

Déclare que les produits décrits ci-dessous :

PUL14116PLA	SQUARE BOWL BIO LAMINATED PULP 500 ml
PUL14124PLA	Sq Bowl Bio Laminated Pulp 750 mlp 6x50p
PUL1914-36-1PLA	RdyM rect cont PulNatPP 1C 19x14cm 4x75p
PUL2318-32-2PLA	RdyM rec cont PulNatPLA 2C 23x18cm 4x75p
PUL2318-50-1PLA	RdyM rec cont PulNatPLA 1C 23x18cm 4x75p
PUL46120PLA	Barq. PULP Nat 0,65L 23X16,5cm 4X75p
PUL46130PLA	PULP CONTAINER PLA 16.5*22.9
PUL48632PLA	Rec Cont Lam Pul Nat 825ml 21x16cm 4x75p
PUL49032PLA	Rnd Pulp bio lam bowl Nat 1L 21cm 4x75p

Qui consiste en un contenant en pulpe de fibres naturelles vierges recouvert dans sa partie intérieure d'un film laminé (non adhésif) en PLA/PBAT.

Sont conformes aux exigences législatives suivantes:

- **1935/2004** : Règlement européen 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses modifications.

Dans les conditions d'utilisation suivantes :

Tout type d'aliment
Entreposage à température réfrigérée et de congélation.
Température de -20°C à 150°C
Réchauffage au micro-onde (800w 2min) et four traditionnel
(150°C max 30min)

La matière pulpe est conforme avec :

- La recommandation allemande BfR XXXVI/2
- Fiche de la DGCCRF sur « les matériaux organiques à base de fibres végétales destinés au contact des denrées alimentaires ».

La lamination respecte le règlement 10/2011/EU et ses amendements :

- 321/2011/UE du 2/04/2011
- 1282/2011/UE du 10/12/2011
- 1183/2012/UE du 12/12/2012
- 202/2014/UE du 4/03/2014
- 865/2014/UE du 9/08/2014
- 2015/174/UE du 6/02/2015
- 2016/1416 du 24/08/2016

- 2017/752 du 28/04/2017
- 2018/79 du 18/01/2018
- 2018/213 du 12/02/2018
- 2018/831 du 05/06/2018
- 2019/37 du 31/01/2019
- 2019/1338 du 08/08/2019
- 2020/1245 du 02/09/2020
- 2023/1442 du 11/07/2023
- 2023/1627 du 10/08/2023
- 2024/3190 du 19/12/2024
- 2025/40 du 19/12/2024

Les produits que nous vous livrons respectent la limite de migration globale de 60mg/Kg ou 10mg/dm² conformément au règlement 10/2011/EU.

Conditions de test :

Simulant	Conditions
3% acetic acid (simulant B),	4 heures à 100°C
10% ethanol (simulant A)	4 heures à 100°C
Ethanol 95% (simulant D2)	4 heures à 100°C
Isooctane (simulant D2)	4 heures à 100°C

Les substances suivantes soumises à Limite de Migration Spécifique (LMS) peuvent être utilisées.

N° FCM	N° CAS	Nom des substances	limite de migration spécifique LMS ou autre restriction
147	79-10-7	Acide acrylique	6 mg/Kg d'aliment
254	110-62-4	1,4 Butanediol	5 mg/Kg d'aliment

- **2023/2006/CE** Règlement de la commission du 22/12/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **Phtalates** : ces substances ne sont pas utilisées dans la fabrication de nos produits.
- **Règlement (UE) 2024/3190** de la Commission du 19 décembre 2024 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) et d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols faisant l'objet d'une classification harmonisée en raison de propriétés dangereuses spécifiques dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) no 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213.
 Les FCM recyclés n'entrent pas dans le champ d'application du règlement (UE) 2024/3190. » (Voir la réponse de la Guidelines CE à la question 2).
- **Règlement (UE) 2025/40** du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 2024 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages, modifiant le règlement (UE) 2019/1020 et la directive (UE) 2019/904, et abrogeant la directive 94/62/CE en ce qui concerne :
 - Teneur en métaux lourds <100ppm
 - Absence de produits dangereux identifiés

- Absence de PFAS
- Recyclable

Cette déclaration est supportée par une documentation technique complète et préparée en réponse à l'Article 39 et l'annexe VIII de la PPWR.

Durée de conservation : 5 ans dans les conditions de stockage idéales : au sec à température ambiante (de 8°C à 25°C) dans l'emballage d'origine.

Selon la réglementation européenne en vigueur, il est de la responsabilité de l'utilisateur final de vérifier la compatibilité de nos produits avec l'usage spécifique qu'il en fait.

Cette version annule et remplace toutes les versions précédentes.

Validité : deux ans.

Cette déclaration est faite à l'attention de **Norengros A/S**

Fait à Nivelles, le 7/07/2026



Isabelle ERNOTTE
QE Manager