

CPE assiette menu

Description du produit

N° d'art.	Désignation	Couleur	Dimensions LxlxH (mm)	Epaisseur du film (my)	Volume (ml)
5160	Barq. CPET C2160-1B blanche	blanche	160.4x121.9x76.8	900	900
5455	CPET-assiette menu 2227-3A	blanche	227.5x178.7x29.5	500	760 (400/210/150)
5468	Barquette p.menu CPET 2227-1A	blanche	227.1x178.2x29.4	550	900
5469	Barquette p.menu CPET 2227-2L	blanche	227.3x177.9x29.3	550	770 (400/330)
5526	CPET-assiettes menu 2227-3F	blanche	227.5x178.6x42.8	650	1025 (545/280/200)
5537	CPET-assiette menu C2227-1D	blanche	227.5x179.0x49.5	650	1415
5538	CPET-assiette menu C2227-2K	blanche	227.5x178.3x42.8	600	1065 (455/610)
5549	CPET-assiette menu C2227-2F	blanche	227.1x178.0x42.8	650	1115 (685/430)
5578	Barquette GN en CPET blanche	blanche	324.8x264.9x49.1	900	3350
5579	Barquette GN en CPET blanche	blanche	324.9x264.5x78.9	1200	5100
10458	CPET-assiette menu C2227-1H	blanche	227.1x178.2x42.8	600	1240
13108	CPET-assiette menu 2227-10	blanche	227.7x178.7x69.8	850	1980

Matériel/composition

Couche supérieure APET et couche principale CPET avec rPET

Stockage

Température de stockage:	en dessous de 30°C
Humidité relative:	Sec
Conditions de stockage	Ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Conditions d'utilisation

Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types d'aliments suivants:

- tous les types de denrées alimentaires

Applications:

- Four 225°C, 30°C ou 200°C, 2h
- Micro-ondes
- Congélateur -40°C
- entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure

Applications INADÉQUATES:

Le mode de fonctionnement « GRIL » n'est pas adapté.
Nous vous recommandons de placer les assiettes en CPET sur une plaque allant au four telle qu'une plaque à pâtisserie (pas sur un caillebotis)

Confirmations

Les produits respectent les règlements suivants:

- 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.
- Directive 94/62/CE** relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds).

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00574/f DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



- Règlement (CE) N° 1907/2006** concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH).
- Ordonnance Suisse pour les produits de consommation **SR 817.023.21**
- Règlement (CE) N o 1895/2005** concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 282/2008** relatif aux matériaux et aux objets en plastique recyclé destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Recommandation IX de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)
- Resolution AP (89)1** relative à l'utilisation des colorants dans les matériaux plastiques entrant en contact avec des denrées alimentaires.

Migration globale

Testé dans les conditions suivantes:

Simulant	Durée	Température
<input checked="" type="checkbox"/> A: Éthanol à 10 % (v/v)	4 h	80°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Acide acétique à 3 % (m/v)	4 h	100°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Huile végétale	2 h	175°C

Les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².

Migration spécifique

Testé dans les conditions suivantes:

Simulant	Durée ¹	Température ¹	+	Durée ²	Température ²
<input checked="" type="checkbox"/> A: Éthanol à 10 % (v/v)	4 h	80°C	+	10 d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Acide acétique à 3 % (m/v)	4 h	100°C	+	10 d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Huile végétale	1 h	150°C	+	10 d	40°C

Tous les monomères et additifs des annexes I et II du RÈGLEMENT (UE) N° 10/2011. Une ou plusieurs substances sont réglementées par des limites de migration spécifiques. Ces valeurs limites sont documentées par un test de migration spécifique.

NIAS

Le dépistage du NIAS a montré les substances suivantes:

Nonanal, N° CAS 124-19-6
Téréphtalate de diéthyle, N° CAS 636-09-9

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
Rapport S/V max acceptable 12,6 dm²/kg

Présence d'additifs à double fonctionnalité

E171, E338, E553b

L'évaluation des risques

Évaluation des risques conformément aux exigences du RÈGLEMENT (UE) N° 10/2011 Art.19

Barrières fonctionnelles

Oui. Le matériau répond aux exigences du RÈGLEMENT (UE) N° 10/2011 Article 13, Paragraphes 2, 3 et 4

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.

SPÉCIFICATION DES PRODUITS_00574/f DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Réclamation

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

Etabli par: STOL Date: 01.07.2021	Approuvé par: MEI Andreas Meier (chef des achats)		Version: 2 Remplace version: 1
--	--	---	---