

**WET**  
▪ **BRILLANT** ▪

## ATTESTATION

Date : 10/07/2018

Nous attestons par la présente que le film WET BRILLANT est conforme aux réglementations suivantes :

- Règlement (EC) 1935-2004
- Règlement 2023/2006/EC
- Règlement (EU) 10/2011 incluant le dernier amendement N° 2018/831.

### MIGRATION SPECIFIQUE

Les substances suivantes sujettes à limitation et/ou spécification sont utilisées dans le film mentionné ci-dessus.

FCM no	Ref. No	CAS no	Substance name
671	74240	0031570-04-4	Phosphorous acid, Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)ester
496	71680	0006683-19-8	Pentaerythritol tetrakis[3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-propionate]

La réglementation (EU) No 10/2011 qui s'applique à tous les états membres de l'UE, spécifie 60 mg/kg comme limite de migration générale spécifique (SML : mg de substance par kg d'aliments) et ces produits rencontrent les exigences de la LFGB (Lebensmittel- and Futtermittelgesetzbuch) et la réglementation No 10/2011.

### NIAS

Les substances non-intentionnellement ajoutées (NIAS) connues ont été évaluées en concordance avec l'article 18, 19, 20 de la réglementation (EU) No 10/2011 et se conforment avec l'article 3.1 a) de la réglementation (EC) No 1935/2004.

### ADDITIF A DOUBLE FONCTIONNALITES

Le film WET BRILLANT peut contenir les substances qui sont aussi approuvées pour l'utilisation en tant qu'additifs alimentaires :

FCM no	Ref. No	CAS no	Substance name
504	86240	E551	Silicon dioxide

### MIGRATION GLOBALE

Simulant used	Test condition	Result (mg/dm <sup>2</sup> )	Detection Limit (mg/dm <sup>2</sup> )	Permissible
3% Acetic acid(w/v) Aqueous solution	40°C for 10 days	ND	3.0	10
10% Ethanol (v/v) Aqueous solution	40°C for 10 days	ND	3.0	10
Isooctane	20 °C for 2 days	ND	3.0	10
Comment	-	PASS	-	-

## **SPECIFICATIONS D'UTILISATION**

- Type(s) d'aliment destiné(s) à venir en contact avec le film :  
Tous types d'aliment

- Durée et température de traitement et stockage en contact avec l'aliment :  
10 jours à 40 °C testé (Toute durée d'entreposage de longue durée à température ambiante ou inférieure, incluant le chauffage jusqu'à 70 °C pendant 2 heures maximum ou le chauffage jusqu'à 100 °C pendant 15 minutes maximum)

## **RATIO**

Ratio de la surface du film en contact avec l'aliment et le volume d'aliment utilisé pour déterminer la conformité : 6 dm<sup>2</sup>/kg

## **BARRIERE FONCTIONNELLE**

Lorsqu'une barrière fonctionnelle en plastique est utilisée dans le film LF, nous confirmons la conformité avec les exigences spécifiques de l'Article 13(2), (3) et (4) ou Article 14(2) et (3) de la Réglementation (EU) No 10/2011.

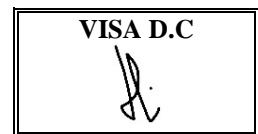
## **Général**

Dans l'hypothèse où le film devrait subir un processus de transformation (impression, laminage,...), l'utilisateur final doit vérifier par lui-même que le produit fini respecte toujours la législation en vigueur.

Les films alimentaires doivent faire l'objet d'une validation technique dans les conditions réelles d'utilisation, sous la responsabilité de l'utilisateur.

Dans tous les cas, nous vous rappelons que c'est l'utilisateur final qui doit vérifier que le film n'apporte aucune modification à la composition organoleptique des aliments avec lesquels il peut venir au contact.

Fait à Mitry-Mory pour valoir ce que de droit



Annule et remplace la V6 du 19/04/2018

---

Rue René Cassin – ZAC de la Villette aux Aulnes – 77290 MITRY MORY – France  
Tel 01.60.21.71 00 – Fax 01.60.21.71.17 – E mail : soretrac@soretrac.fr  
S.A. à directoire et conseil de surveillance au capital de 1.210.000 €  
SIRET 702 040 775 00075 – R.C.S. MEAUX - APE 4676Z  
N° identification TVA FR 40 702 040 775 - C.C.P. 32 003 48 E – LA SOURCE