

Declaration of Compliance

Version: 2025:44

January 29th, 2025

| | | |
|----------------------------|---|--|
| <i>Trade Name</i> | PRIMABAKE | |
| <i>Product description</i> | Baking paper made of virgin pulp and coated on both side with silicone | |
| <i>Grammage</i> | Range between 30 g/m ² to 57g/m ² | |
| <i>Coating layer</i> | One side or both sides coated with silicone Coating weights vary depending on the specifications For more information see the technical specification | |
| <i>Fiber source</i> | Virgin fiber bleached or unbleached from PEFC certified managed forest, FSC® certified forest, pulp certified FSC CW | |
| <i>Bleaching</i> | All pulps are ECF (Elementary chlorine free) or TCF (Totally chlorine free) | |
| <i>Production site</i> | Papeteries du Léman C.S 30043 74201 Thonon – FRANCE | Papeteries des Vosges 34, Rue Maurice Mougeot 88600 Laval Sur Vologne - FRANCE |

Typical Applications

Primabake paper is intended to be used for baking dry, wet and fatty foodstuffs and for separating frozen food under the following conditions:

- Conventional ovens up to 220°C for 2h00
- Microwave ovens without time restriction
- Freezer and fridge under -18°C

The quality of Primabake paper is guaranteed as long as the paper is stored properly: in its original packaging between 5 and 50°C and away from dust, moisture and rain.

Food contact compliance

We confirm that our PRIMABAKE range is manufactured in compliance to the current following regulations regarding the substances and materials intended to be used in contact with food:

- **Regulation (EC) N° 1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food
- **Regulation (EC) N° 2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- Germany: **BfR XXXVI** and **XXXVI/2**
- French decrees 2011-385 & 2007-766
- DGCCRF / MCDA Sheet 4 (V02 – 01/01/2019) on Food contact ability of organic materials based on plant fibres intended to come into contact with foodstuffs
- Italy: Ministerial Decree of 21 March 1973
- Spain: Royal Decree 847/2011 & 191/2011
- Swiss: Regulation SR 817.023.21
- USA: **FDA 21 CFR § 176-170 & 176-180**
- **China GB 9685-2016**: National Standards for the Use of Additives in Food Contact Materials
- **China GB 4806.8-2022**: National Food Safety Standard for Paper & Paperboard in contact with Foodstuffs

Storage and handling recommendations

In order to guarantee product quality, the product must be stored indoor in its original wrapping, sheltered from rain and snow. The recommended storage conditions are at a temperature of around 20°C and relative humidity of 50%.

For appropriate converting behavior, it is recommended to store and unwrap the product at least 24h00 in the workshop area, in order to stabilize the paper in moisture and temperature. Remove the first turn of paper before converting it into rolls or format.


If a splice is present in the roll, it will be indicated on the edge by an edible ink. In this case, stop the converting process at its level, remove the splice and restart the converting process.

As the cardboard cores used to roll up the Primabake are intended for indirect food contact, it is recommended to leave at least three layers of Primabake after unrolling.

Considering these good practices, Primabake paper can be used 5 years after manufacture.

Disposal and recovery

The Primabake range is suitable for recovery by:

- Material recycling according to EN 13430
Test performed according to CEPI recyclability Test Method Version 2 (2022) and standard UNI 11743:2019. Primabake baking paper is classified 'suitable for standard mill recycling at 68/100' according to 4evergreen protocol and as level A for recyclability according to Aticelca Evaluation Method 501:2019.
- Energy recovery according to EN 13431
- Waste recycling: compostable according to EN13432
Certificate of compliance 1495P E 21 available on our www.primabake.com website 

Considering the above points, our Primabake range is in compliance with the European Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste and its amendment Directive 2004/12/EC.

Purity and Migration tests

Fluorescent whitening agents: Analysis was made by UV irradiation. PRIMABAKE did not contain optically brightened fibers or agents.

Degradable Compounds containing Nitrogen: After degradation at 220°C, the nitrogen content has been determined after Kjeldahl disintegration by photometry according to DIN 38 406-E5-1. The amount of degradable compounds containing Nitrogen is < 0.025 mg/kg dry matter.

Microbiological and pathogenic analyses

| Méthode de test | Unité | Résultat |
|--|-------|----------|
| Analyse des pathogènes – ISO 8784-2005 et NF V08-056 (ISO 7937) | | |
| Escherichia coli – NF EN ISO 16649-3 | - | absence |
| Staphylococci coagulase positive – NF EN ISO 6888-3 | - | absence |
| Salmonella – BKR 23/07-10/11 | - | absence |
| Listeria monocytogenes – BKR 23/02-11/02 | - | absence |

| Analyses microbiologiques – ISO 4833-1 et NF V08-059 | | |
|---|---------------------|----|
| Total flora at 30°C | UFC/cm ² | <1 |
| Yeast at 25°C | UFC/cm ² | <1 |
| Mold at 25 °C | UFC/cm ² | <1 |

Sensory Analysis for Odour at 220°C: The examination was made on the basis of DIN 10 955. No formation of odour indication a decomposition of the product could be noticed.

Sensory Analysis: Off-flavour: The examination was made according to EN 1230-2. The result of the evaluation is < 1.

For information:

- 0 = no perceptible off-flavour
- 1 = off-flavour just perceptible (still difficult to define)
- 2 = moderate off-flavour
- 3 = moderately strong off-flavour
- 4 = strong off-flavour

Compliance with BfR Recommendation XXXVI/2

Heavy metals:

| | | | | |
|----------|------|------------------|--------|------------------|
| Arsenic | (As) | not determinable | < 2 | mg/kg dry matter |
| Cadmium | (Cd) | not determinable | < 0.5 | mg/kg dry matter |
| Mercury | (Hg) | not determinable | < 0.25 | mg/kg dry matter |
| Chromium | (Cr) | not determinable | < 1 | mg/kg dry matter |
| Lead | (Pb) | not determinable | < 5 | mg/kg dry matter |

Anthraquinone: Analysis has been performed according to SOP 160.200 by means of gas chromatography and mass spectrometric detection. The amount of Anthraquinone is < 0.13 mg/kg dry matter.

Glyoxal: Analysis has been performed according to the DIN 54603. The amount of Glyoxal is < 0.005 mg/kg dry matter.

Formaldehyde (methanal): Analysis has been performed according to the acetylacetone method in conformity with DIN EN 1541. The amount of formaldehyde is < 0.004 mg/kg dry matter.

Pentachlorophenol (PCP): The determination has been performed according to DIN EN ISO 15320 by means of gas chromatography. The amount of PCP is not determinable < 0,01 mg/kg dry matter

Polychlorinated Biphenyls (PCB): The determination has been performed according to DIN EN ISO 15318 by means of gas chromatography.

| | | |
|--------------------------------------|------------------|--------------|
| 2,2',5-Trichlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,4,4'-Trichlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |
| 2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl | not determinable | < 0.01 mg/kg |

Transfer of Antimicrobial Constituents: Analysis has been performed according to DIN EN 1104. There is no transfer of antimicrobial constituents and there is no inhibition zone with *Aspergillus niger* and *Bacillus subtilis*.

Extraction tests according to the FDA Regulations

The tests has been performed according to FDA, CFR title 21, Ch.I, § 176.170.
The extraction with Water, 2h at 121°C – The amount of extract is 0,12 mg/sq inch.
The extraction with n-Heptane, 2h at 66°C – The amount of extract is 0,1 mg/sq inch.

Migration tests according to Commission Regulation (EU) 10/2011

The overall migration tests have been performed on representative sample of PRIMABAKE paper according to EN 1186-4, EN 1186-5 and EN 1186-14 with the following results. The overall migration limit 10mg/dm² stipulated in the Commission Regulation (EU) 10/2011 is not exceeded.

Overall migration aqueous simulant

Testing condition: 8 hours at 60°C - area / Volume: 1dm²/165ml

| Food Simulant | Mean value | Limiting value ⁽¹⁾ | Conclusion |
|----------------|------------------------|-------------------------------|------------|
| 10% Ethanol | < 2 mg/dm ² | 10 mg/dm ² | PASS |
| 3% Acetic acid | 3 mg/dm ² | 10 mg/dm ² | PASS |

(1) According to Regulation (EU) 10/2011

Overall migration Isooctane

Testing conditions: 8 hours at 60°C - area / Volume: 1dm²/165ml

| Food Simulant | Mean value | Limiting value ⁽¹⁾ | Conclusion |
|---------------|------------------------|-------------------------------|------------|
| Isooctane | < 2 mg/dm ² | 10 mg/dm ² * | PASS |

(1) According to Regulation (EU) 10/2011

Overall migration Ethanol95

Testing conditions: 8 hours at 60°C - area / Volume: 1dm²/165ml

| Food Simulant | Mean value | Limiting value ⁽¹⁾ | Conclusion |
|---------------|------------------------|-------------------------------|------------|
| Ethanol 95 | < 2 mg/dm ² | 10 mg/dm ² * | PASS |

(1) According to Regulation (EU) 10/2011

** The following analytical tolerances are admitted: 1 mg/dm² in migration tests with aqueous simulants, 3 mg/dm² in migration tests with rectified olive oil.*

With regard to manner and extent of the performed examinations, PRIMABAKE complies with the current legal requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004 and of Regulation (EU) 10/2011 and its amendment (EU) 2019/37.

Dual Use Additives

With reference to article 11(3) of the Regulation (EU) 10/2011 as amended, our product contains the following substance(s) which is/are also authorized as food additives by Regulation (EC) 1333/2008 as amended:

| FCM | Cas Number | Substance Name | SML (mg/kg) |
|-----|------------|-----------------------|-------------|
| 115 | 64-19-7 | Acetic acid | ∅ |
| 553 | 9004-34-6 | Cellulose | ∅ |
| 558 | 9004-62-0 | Hydroxyethylcellulose | ∅ |

Substances and Process (NIAS)

PRIMABAKE fulfils the current requirements of the CONEG regulation and the European Directive 2004/12/CE with regards to the heavy metals content of packaging as well as RoHS requirements (2011/65/EU).

We hereby confirm that the substances listed below are not intentionally added during the production of the paper. Please note that we do not analyze the paper for the substances listed below:

- Fluor and Polytetrafluoroethylene (PTFE)
- Primary Aromatic Amines (PAA)
- Toluene
- Poly and Per-Fluorinated Alkylated Substance PFAS (PFOA, PFOS free) and Gen-X
- Perfluorooctanoic acid (PFOA), its salt and PFOA related substances
- BPA (bisphenol A), BADGE (bisphenol A diglycidyl Ether), BFDGE (Bisphenol F Diglycidyl Ether) nor NOGE (Novolac Glycidyl Ether) nor DEHM (Di (2-ethylhexyl)maleate) and derivatives as defined in regulation (EC) 1985/2005 nor DEHM.
- Melamine (Cyanuramide , Cyanurotriamine)
- Orthophenylphenol (OPP)
- Phtalates (DEHP, DBP, BBP, DINP, DIDP, DNOP) and derivatives as per 2005/84/CE, 2003/368
- No substances with specific migration limits (SML) and no dual used additives.
- Known allergenic components as listed in Regulation (EC) N°1169/2011
- Mineral oils (MOSH and MOAH)
- Ozone-depleting substances (low molecular weight CFC, HCFC, HCF or HCs) as additives or within the manufacturing process for those products
- Genetically modified products (GMO)
- Nanomaterials
- Titanium dioxide (TiO₂)
- Chrome of any sorts (Cr)
- PVC and Chloropolymer (PVDC)
- IsopropylThioXanthon (ITX)
- Benzophenone, 4 methyl-benzophenone, 4 hydroxy-benzophenone

Hereby, we confirm that during the whole manufacturing process, our paper is not exposed to ionization treatment. Consequently, our baking paper range PRIMABAKE is in conformity with regards to the European directive 1999/2/CE of the 22nd February 1999.

Additional legislation and regulations

REACH

We hereby confirm that our Primabake do not contain any substances which are classified as carcinogenic – causing cancer of category one and two. We continuously check the development of the Candidate List and the substances for authorization and only accept and use chemicals which comply with the REACH requirements. To our knowledge none of our articles contain any Substance of very High Concern that is on the Candidate List in a concentration above 0.1% (W/W). Consequently, we guarantee that our Primabake product comply with the REACH regulation.

Kosher Certificate

The PRIMABAKE range is certified kosher including Passover by the Star K and the Beth Din of Paris.

Halal Certificate

The PRIMABAKE range is certified Halal by European Halal Services.

Certified management systems at the production site

The Papeteries Du Léman site is certified **BRCGS Global Standard** for Packaging and Packaging Materials, issue 6, August 2019 **with grade A** under certificate number 2024/ 109328.1.



Disclaimer

This certificate and its content are subject to the following additional limitations and disclaimers:

- All the information set out herein is accurate to our current knowledge. We take no responsibility for information that has been provided to us by our suppliers and on which we have relied when producing the information contained herein.
- This certificate is valid as of its date of publication and we assume no liability for subsequent changes in information, contents, processes, regulatory requirements or otherwise.
- This certificate is only valid to the extent it has been signed and delivered by an authorized employee of Papeteries du Léman.
- No one other than the addressee may rely on this certificate and we assume no liability whatsoever to any third party

Papeteries Du Léman

Guillaume Moreau

Research & Development Manager

PAPETERIES DU LEMAN
1080 Rue des Vignes Rouges
74500 PUBLIER
Tél. 04 50 17 05 00
N° Siret 400 333 225 00029

Déclaration de Conformité

Version : 2025:44

29 Janvier 2025

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| <i>Nom commercial</i> | PRIMABAKE | |
| <i>Description du produit</i> | Papier cuisson à base de pâte vierge enduit de silicone sur les deux faces | |
| <i>Grammage</i> | Gamme entre 30 g/m ² et 57g/m ² | |
| <i>Nature du traitement</i> | Enduit sur une ou deux faces avec du silicone La dépose de silicone varie en fonction des spécifications Pour plus d'informations, se référer aux fiches techniques | |
| <i>Origine des fibres</i> | Fibres vierges blanchies ou écruées à partir de bois issu de forêt gérée certifiée PEFC, de forêt certifiée FSC [®] , de pâte certifiée FSC CW | |
| <i>Blanchiment</i> | Les pâtes utilisées sont ECF (Sans chlore élémentaire) ou TCF (Sans Chlore total) | |
| <i>Sites de production</i> | Papeteries du Léman C.S 30043 74201 Thonon - France | Papeteries Des Vosges 34, Rue Maurice Mougeot 88600 Laval Sur Vologne - France |

Applications typiques

Le papier Primabake est destiné à être utilisé pour la cuisson d'aliments secs, humides et gras et pour la séparation des aliments congelés dans les conditions suivantes :

- Four conventionnel jusqu'à 220°C pendant 2h00
- Four Micro-onde sans restriction de temps
- Congélateur et réfrigérateur jusqu'à -18°C

La qualité du papier Primabake est garantie tant que le papier est correctement conservé : dans son emballage d'origine entre 5 et 50°, à l'abri de la poussière, de l'humidité et de la pluie.

Conformité au Contact Alimentaire

Nous confirmons que notre gamme de **papier cuisson PRIMABAKE** est fabriquée conformément aux réglementations en vigueur suivantes concernant les substances et matériaux destinés à être utilisés au contact des aliments :

- **Régulation (EC) N° 1935/2004** sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- **Régulation (EC) N° 2023/2006** sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Allemande : réglementation **BfR XXXVI** et **XXXVI/2**
- Décrets Français 2008-1469 & 2007-766
- DGCCRF / Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019) Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Italie : Décret ministériel du 21 Mars 1973
- Espagne: Décret Royal 847/2011 et 191/2011
- Suisse: Ordonnance RS 817.023.21
- Etats-Unis : **FDA 21 CFR § 176-170 & 176-180**
- **China GB 9685-2016**: Standard national pour l'utilisation d'additifs dans les matériaux en contact avec les aliments
- **China GB 4806.8-2022**: Standard National de sécurité alimentaire pour les papiers et cartons en contact avec les denrées alimentaires.

Recommandations de stockage et de manipulation

Afin de garantir la qualité du produit, le produit doit être stocké à l'intérieur dans son emballage d'origine, à l'abri de la pluie et de la neige. Les conditions de stockage recommandées sont à une température d'environ 20°C et une humidité relative de 50%.


Pour une bonne aptitude à la transformation, il est recommandé de stocker et de débiller le produit au moins 24h dans l'atelier, afin de stabiliser le papier en humidité et en température. Retirer la première spire de la bobine avant de procéder à la transformation du papier en feuille ou en format. Si un raccord est présent dans la bobine, sa position sera indiquée avec de l'encre alimentaire sur la tranche. Dans ce cas, arrêter le processus de transformation à son niveau pour le retirer, puis redémarrer le processus de transformation.

Les tubes carton utilisés pour enrouler le Primabake étant des produits destinés à un contact alimentaire indirect, il convient de laisser au moins trois couches de Primabake sur le mandrin lors de son déroulage.

Compte tenu de ces bonnes pratiques, le papier Primabake peut être utilisé 5 ans après sa fabrication.

Elimination et récupération

La gamme Primabake est conforme à la récupération par :

- Recyclage des matériaux selon EN 13430
Test réalisé selon la méthode de recyclabilité du CEPI Version 2 (2022) et le standard UNI 11743:2019. Le papier cuisson Primabake a été classé 'Apte au recyclage standard en usine à 68/100' selon le protocole 4evergreen et au niveau A pour la recyclabilité selon la méthode d'évaluation Aticelca 501 :2019.
- Récupération d'énergie selon EN 13431
- Recyclage des déchets : Compostable selon EN13432
Certificat de conformité 1495P E 21 disponible sur www.primabake.com ou 

Compte tenu des points ci-dessus, notre gamme Primabake est conforme à la Directive Européenne 94/62/EC relative aux emballages et aux déchets d'emballages et son amendement 2004/12/EC.

Tests de pureté et de migration

Agents de blanchiment fluorescent: L'analyse a été effectuée par irradiation UV. PRIMABAKE ne contient aucun agent, ni aucune fibre fluorescente.

Composés dégradables contenant de l'azote: Après dégradation à 220°C, la teneur en azote a été déterminée après désintégration de Kjeldahl par photométrie selon DIN 38 406-E5-1. La quantité de composés dégradables contenant de l'azote est < 0,025 mg/kg de matière sèche.

Analyses microbiologiques et pathogènes

| Méthode de test | Unité | Résultat |
|--|-------|----------|
| Analyse des pathogènes – ISO 8784-2005 et NF V08-056 (ISO 7937) | | |
| Escherichia coli – NF EN ISO 16649-3 | - | absence |
| Staphylococci coagulase positive – NF EN ISO 6888-3 | - | absence |
| Salmonella – BKR 23/07-10/11 | - | absence |
| Listeria monocytogenes – BKR 23/02-11/02 | - | absence |

| Analyses microbiologiques – ISO 4833-1 et NF V08-059 | | |
|---|---------------------|----|
| Flore totale à 30°C | UFC/cm ² | <1 |
| Levure à 25°C | UFC/cm ² | <1 |
| Moisissure à 25 °C | UFC/cm ² | <1 |

Analyse sensorielle de l'odeur à 220°C: L'examen a été effectué sur la base de la norme DIN 10 955. Aucune formation d'odeur n'indique une décomposition du produit

Analyse sensorielle pour la transition indirecte du goût: L'examen a été effectué conformément à la norme EN 1230-2. Le résultat de l'évaluation est < 1.

Pour information:

- 0 = Aucune altération de saveur perceptible
- 1 = Altération de saveur à peine perceptible (difficile à définir)
- 2 = Altération de la saveur modérée
- 3 = Altération de la saveur moyennement forte
- 4 = Forte altération de la saveur

Conformité au BfR Recommandation XXXVI/2

Métaux lourds:

| | | | | |
|---------|------|------------------|--------|---------------------|
| Arsenic | (As) | non déterminable | < 2 | mg/kg matière sèche |
| Cadmium | (Cd) | non déterminable | < 0,5 | mg/kg matière sèche |
| Mercure | (Hg) | non déterminable | < 0,25 | mg/kg matière sèche |
| Chrome | (Cr) | non déterminable | < 1 | mg/kg matière sèche |
| Plomb | (Pb) | non déterminable | < 5 | mg/kg matière sèche |

Anthraquinone: L'analyse a été effectuée conformément à la SOP 160.200 par chromatographie en phase gazeuse et détection par spectrométrie de masse. La quantité d'Anthraquinone est < 0,13 mg/kg de matière sèche.

Glyoxal: L'analyse a été effectuée en conformité à la DIN 54603. La quantité de Glyoxal est < 0,005 mg/kg de matière sèche.

Formaldéhyde (methanal): L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1541 selon la méthode acetylacetone. La quantité de formaldéhyde est < 0,004 mg/kg de matière sèche.

Pentachlorophenol (PCP): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15320 par chromatographie gazeuse. La quantité de PCP n'est pas détectable < 0,01 mg/kg de matière sèche.

Polychlorinated Biphenyls (PCB): La détermination a été effectuée conformément à la DIN EN ISO 15318 par chromatographie gazeuse.

| | | |
|--------------------------------------|------------------|--------------|
| 2,2',5-Trichlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,4,4'-Trichlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |
| 2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl | non déterminable | < 0,01 mg/kg |

Transfert des constituants antimicrobiens: L'analyse a été effectuée conformément à la DIN EN 1104. Il n'y a pas de transfert de constituants antimicrobiens ni de zones d'inhibition avec *Aspergillus niger* et *Bacillus subtilis*.

Test d'extraction selon le règlement FDA

Les tests ont été effectués conformément à la FDA, 21 CFR, Ch I, § 176.170.

Extraction dans l'eau, 2h à 121°C – La quantité d'extrait est de 0,12 mg/sq inch.

Extraction dans le n-Heptane, 2h à 66°C – La quantité d'extrait est de 0,1 mg/sq inch.

Test de migration selon le règlement (EU) 10/2011

Les tests de migration globale ont été effectués sur un échantillon représentatif de papier PRIMABAKE selon EN 1186-1, EN 1186-5, EN 1186-14 avec les résultats suivants. La limite de migration globale de 10 mg/dm² prévue par le règlement (UE) 10/2011 de la Commission n'est pas dépassée.

Migration globale simulant aqueux

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

| Aliment Simulant | Valeur moyenne | Valeur limite ⁽¹⁾ | Conclusion |
|-------------------|------------------------|------------------------------|------------|
| 10% Ethanol | < 2 mg/dm ² | 10 mg/dm ² | PASS |
| 3% acide acétique | 3 mg/dm ² | 10 mg/dm ² | PASS |

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

Migration globale Isooctane

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

| Aliment Simulant | Valeur moyenne | Valeur limite ⁽¹⁾ | Conclusion |
|------------------|------------------------|------------------------------|------------|
| Isooctane | < 2 mg/dm ² | 10 mg/dm ² * | PASS |

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

Migration globale Ethanol95

Condition de test: 8 heures à 60°C - surface / Volume: 1dm²/165ml

| Aliment Simulant | Valeur moyenne | Valeur limite ⁽¹⁾ | Conclusion |
|------------------|------------------------|------------------------------|------------|
| Ethanol 95 | < 2 mg/dm ² | 10mg/dm ² * | PASS |

(1) Selon le règlement (EU) 10/2011

*Les tolérances analytiques suivantes sont admises : 1mg/dm² pour les tests de migration avec simulants aqueux, 3mg/dm² pour les tests de migration avec l'isooctane et l'éthanol 95.

Au regard des tests réalisés, le papier PRIMABAKE est conforme aux exigences légales actuelles du règlement (EC) No. 1935/2004 et du règlement (EU) 10/2011 et de son amendement (EU) 2019/37.

Additif à double usage

En référence à l'article 11 (3) du Règlement (UE) 10/2011 tel que modifié, notre produit contient la ou les substances suivantes qui sont également autorisées comme additifs alimentaires par le Règlement (CE) 1333/2008 tel que modifié :

| FCM | Numéro Cas | Substance | SML (mg/kg) |
|-----|------------|-----------------------|-------------|
| 115 | 64-19-7 | Acide acétique | ∅ |
| 553 | 9004-34-6 | Cellulose | ∅ |
| 558 | 9004-62-0 | Hydroxyethylcellulose | ∅ |

Substances et Process (NIAS)

PRIMABAKE répond aux exigences actuelles de la réglementation CONEG et de la directive européenne 2004/12/CE en ce qui concerne la teneur en métaux lourds des emballages ainsi qu'aux exigences RoHS (2011/65/EU).

Nous confirmons par la présente que les substances énumérées ci-dessous ne sont pas intentionnellement ajoutées lors de la production du papier. Veuillez noter que nous n'analysons pas le papier pour les substances énumérées ci-dessous :

- Fluor et Polytetrafluoroethylene (PTFE)
- Amines Primaires Aromatiques (APP)
- Toluène
- Substances per et polyfluoroalkylées (PFAS) et Gen-X
- Acide perfluorooctanoïque (PFOA), ces sels et les substances apparentées
- Acide perfluorooctanesulfonique (PFOS), ces sels et les substances apparentées
- BPA (bisphenol A), BADGE (bisphenol A diglycidyl Ether), BFDGE (Bisphenol F Diglycidyl Ether) ni NOGE (Novolac Glycidyl Ether), ni DEHM (Di(2-éthylhexyl)maleate) et dérivés tels que listés dans la régulation (EC) 1985/2005 ni DEHM.
- Melamine (Cyanuramide , Cyanurotriamine)
- Orthophenylphenol (OPP)
- Phtalates (DEHP, DBP, BBP, DINP, DIDP, DNOP) et dérivés selon 2005/84/CE, 2003/368
- Aucune substance avec des limites de migration spécifiques (LMS) et aucun additif à double usage
- Composants allergènes connus tels que listés dans la régulation (EC) N°1169/2011
- Huiles minérales : MOSH and MOAH
- Substances appauvrissant la couche d'ozone (CFC, HCFC, HCF ou HC de faible poids moléculaire) en tant qu'additifs ou dans le cadre du processus de fabrication des produits
- Produits génétiquement modifiés (GMO)
- Nanomatériaux
- Dioxyde de Titane (TiO₂)
- Chrome de toutes sortes (Cr)
- PVC et Chloropolymère (PVDC)
- IsopropylThioXanthon (ITX)
- Benzophénone, 4 méthyl-benzophénone, 4 hydroxy-benzophénone

Par la présente, nous confirmons que pendant tout le processus de fabrication, notre papier n'est pas exposé au traitement d'ionisation. En conséquence, notre gamme de papier cuisson PRIMABAKE est conforme à la directive européenne 1999/2 / CE du 22 février 1999.

Législation et réglementation supplémentaires

REACH

Nous confirmons par la présente que notre Primabake ne contient aucune substance classée cancérigène - cancérogène de catégorie 1 et 2. Nous vérifions en permanence le développement de la liste des candidats et des substances pour autorisation et n'utilisons que des produits chimiques conformes aux exigences de REACH. À notre connaissance, aucun de nos articles ne contient de substance extrêmement préoccupante qui figure sur la liste des candidats à une concentration supérieure à 0,1% (w/w).

Par conséquent, nous garantissons que notre produit Primabake est conforme à la réglementation REACH.

Kosher Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée casher incluant Passover par la Star K et le Beth Din de Paris.

Halal Certificat

La gamme PRIMABAKE est certifiée Halal par European Halal Services.

Systemes de gestion et certification sur le site de production

Le site des Papeteries Du Léman est **certifié BRCGS** pour l'emballage et les matériaux d'emballages, version 6, août 2019 au **niveau GRADE A** sous le numéro de certificat 2024/ 109328.1.



Avertissement

Ce certificat et son contenu sont soumis aux limitations et exclusions supplémentaires suivantes :

- Toutes les informations précisées dans ce document sont conformes en l'état actuel de nos connaissances. Nous déclinons toute responsabilité pour les informations qui nous ont été fournies par nos fournisseurs et sur lesquelles nous nous sommes appuyés lors de la production des informations contenues dans le présent document.
- Ce certificat est valable à sa date de publication et nous déclinons toute responsabilité pour les modifications ultérieures des informations, contenus, processus, exigences réglementaires ou autres.
- Ce certificat n'est valable que dans la mesure où il a été signé et délivré par un employé autorisé des Papeteries du Léman.
- Personne d'autre que le destinataire ne peut se prévaloir de ce certificat et nous déclinons toute responsabilité vis-à-vis de tiers.

Papeteries Du Léman

Guillaume Moreau

Responsable recherche et Développement

PAPETERIES DU LEMAN
1080 Rue des Vignes Rouges
74500 PUBLIER
Tél. 04 50 17 05 00
N° Siret 400 333 225 00029